



## 今回のテーマ

**パリの中心以外にも広がる日本食小売店  
～開店から3年となる日本食材店オーナーに人気商品についてインタビュー～**

パリでの日本食材への人気はここ数年で高まっています。特にパリ中心のオペラ座界隈では、日本食レストランや食材店が立ち並び、日本食を求めてやってくるフランス人で賑わっています。また、自宅で日本食を作るために、食材を調達しに同エリアの日本食材店まで足を運ぶ日本食ファンも多いです。

今回のインタビューでは、パリの中心ではなく、市内北東の19区で日本食材小売店「Epicerie Umai」を経営するセバスチャン氏に、人気商品や顧客層などについてインタビューをしました。

Epicerie Umai

22 rue de la Villette 75019 Paris

<https://epicerieumai.com/>

インタビューに応じて頂いた、Umaiオーナーのセバスチャン氏。  
(筆者撮影)

**客層にはボボ（ブルジョア・ボヘミアン）も**

パリ北東の20区に面する19区の一部は新「ボボ（ブルジョア・ボヘミアン）」地区と呼ばれ、おしゃれなブティックやレストラン、BIO（有機）ショップが立ち並び、新しいものや流行に敏感なフランス人で賑わっています。

セバスチャン氏は約3年前に共同経営者のステファン氏と、パリ北東に住む日本食を自宅で作るパリジャンやパリジェンヌをターゲットに、彼らが毎回パリ中心にある日本食材店まで買い物に行かなくても済むようにと19区に店をオープンしました。狙い通りに、パリ北東の18・19・20区に住む、日本食を自宅で作る人がよく来店しますが、その他に「ボボ」と呼ばれる客層の来店も多いです。

「ボボ」と呼ばれる層の特徴は、生活に困らないくらいの収入があり、また高学歴で、文化的なライフスタイルを取り入れていることです。彼らは新しい物を生活に取り入れることが好きで、日本食を自宅でまだ作ったことがなくても、試したいという好奇心でお店に来店し、多くの方が日本食の良さに気づき、また来店するそうです。その他、健康のために日本食を日常に取り入れたり来店する方もいます。

**お米のおいしさを伝えたいと、日本食材店オープンを決意**

同氏は、約10年前の日本旅行で食べた白米の美味しさに感動し、自分が味わった感動を伝えたいと日本食材店のオープンを決意しました。日本で米は毎日の食卓に欠かせませんが、パリでは日本の米は高価格で高級品のように考えられています。もっと多くの人に日本の米を味わってもらいたいと、量り売りにして手に取りやすい価格で販売したこともあり、人気商品の一つとなっています。

## 量り売りの米、ふりかけ、ポン酢、ごまだれなど取り入れやすい商品が人気



店内の中心に並ぶ量り売り商品。(筆者撮影)

店内には、一点一点厳選された日本食材が並んでおり、中でも人気なのは、量り売りの米、味噌、醤油、ごま油、料理酒、ふりかけ、梅干しです。

米は全て日本産で全7種を取り扱っています。日本の米を初めて購入し、美味しさに感動して再度購入する方も多いそうです。米の人気に伴い、ふりかけなどのご飯のお供も人で、約15種類のふりかけを量り売りでも販売しています。

オープン当初からの人気商品は、ポン酢とごまだれです。人気の理由は普段の食事に取り入れやすいため、サラダやパスタにかけて食べる食べ方が主流です。

ポン酢はみかんのポン酢、おろしポン酢、塩ポン酢など様々ありますが、1番人気はゆずかつおポン酢です。こちらも普段の食事に取り入れやすいのが人気の理由です。また、日本酒も人気商品の一つです。

### 人気商品の価格例

- 米（量り売り）：石川産コシヒカリ米 6.60€(1,085円)/kg、北海道産ゆめぴりか米 9€(1,479円)/kg  
米（袋売り）：茨城産コシヒカリ米 12€(1,973円)/kg、ふくまる米 13€(2,137円)/kg、  
有機将門ひかり舞 22€(3,616円)/kg  
ふりかけ（袋売り）：わさびふりかけ 柚子胡椒ふりかけ 共に 6.4€(1,052円)/100g  
赤しそふりかけ 2.5€(411円)/22g、国産野菜ふりかけ、有機のりふりかけ、  
醤油あじ胡麻ふりかけ、全て5.5€(904円)/50g、わさびお茶漬 8€(1,315円)/40g  
ポン酢（瓶入り）：おろしポン酢 8.5€(1,397円)/200ml、ゆずかつおポン酢 11.5€(1,890円)/300ml、  
有機ゆず100%塩ポン酢 13.9€(2,285円)/360ml  
ごまだれ（瓶入り）：岩手県産出汁入りごまだれ 10€(1,644円)/150ml、19€(3,123円)/360ml  
レート 164.38円/€で換算

その他変わり種の商品で、ごまだれとタバスコを掛け合わせた「ごまスコ」や、紀州産じゃばらを使用した「じゃばすこ」ソース、生姜焼き専用のタレ、柚子トマトポン酢、すだちときゅうりのシロップ、宇治抹茶ジャムなど、珍しい商品が多く並んでいます。

## 最近人気が高まっている液状味噌、乾麺うどん

自宅で味噌汁を作るフランス人に、手軽に使える液状の味噌が人気です。また、パリのうどんレストランは1杯約15～25€(2,466～4,110円)と価格が高いため、自宅で簡単に作れ、レストランよりも安く食べられるということで、乾麺うどんの人気も高いです。

Alain Ducasse氏のレストランやSushi Bなどの星付きレストランで使用され人気になった商品は土佐酢です。その後、ELLEなどのメディアが土佐酢を使ったレシピを掲載し、ますます人気が高まりました。土佐酢を購入するフランス人は、牡蠣、刺身、サラダやトマトにかけて食べているそうです。Umailは3種類の土佐酢を取り扱い、価格は50€(8,219円)/900ml、10€(1,644円)/360mlなどです。

ELLE掲載、牡蠣の土佐酢とにんにくソースがけのレシピ：<https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Recettes-de-cuisine/Huitres-a-la-sauce-tosazu-huile-a-l-ail-4185174>

ELLE掲載、土佐酢を使った鯛の刺身のレシピ：<https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Recettes-de-cuisine/Sashimi-de-dorade-de-ligne-radis-tosazu-et-citron-caviar-3936686>





## おすすめの一つは現地産の味噌



フランス産味噌。左から白味噌・赤味噌・豆味噌・チリ麹味噌・ヘーゼルナッツ味噌。  
(筆者撮影)

Umaiが販売する商品の一部に、フランス産納豆や味噌、かつお節などがあります。セバスチャン氏のおすすめはADONDE社の白味噌・赤味噌・豆味噌・チリ麹味噌・ヘーゼルナッツ味噌です。「この味噌の生産者は日本人ではありませんが、日本の味噌の複雑さや深さを理解し、そして彼らのオリジナルの風味も展開していて、素晴らしい味噌です。」と同氏は言っています。

200グラムの小瓶に入った製品の価格は、白味噌13.5€(2,219円)、豆味噌17.5€(2,877円)、赤味噌150グラム 13.5€(2,219円)。生産者は味噌を製造・販売するだけでなく、彼らのアトリエがあるフランス中南部に位置するアヴェロン地方で、味噌・醤油・麹・チリソース作り体験も行なっています。その他、発酵について学べる3泊4日の集中型コースも設けており、発酵についての教育も熱心に行なっています。

サイト：<https://adonde.fr/>

## 広がる日本食材需要の高まり

インタビューを通し、パリ中心地だけでなく、パリ全体で日本食の需要が高まっていると感じました。Umaiは2025年1月でオープン3年目を迎えますが、開店2年目の売上は前年比約40%上昇、3年目は前年比約25～30%の上昇を見込んでいるそうです。

日本食需要が高まっているとはいえ、まだまだ日本食に縁がないフランス人や、ラーメンや寿司などしか知らないフランス人も多いです。特にUmaiがあるパリ北東は、中心地に比べ日本食レストランも少なく、日本食は身近ではありません。同店では、より多くの人に自宅で日本食作りに挑戦して貰うため、また来店するお客様がまだ食べたことがない食材に挑戦して貰うきっかけ作りとして、味噌、日本酒など、毎回一つの食材を取り上げて、頻繁に試食/試飲会を行なっています。その他、20€台の日本酒を取り扱ったり、量り売りを行なうことで手ごろな価格にし、購入するハードルを下げています。

こうした工夫を通し、お客様に新しい食材に挑戦して貰おうとしているのは、セバスチャン氏が日本旅行に行った時に味わった感動をひとりでも多くの方に味わって欲しいからだそうです。「Umaiを営み、日本食の良さを伝えていくことが1番のやりがいであり、何より毎日とても楽しい。」と同氏はおっしゃっています。

### 【レポート執筆者】



日本食品海外プロモーションセンター (JFOODO)  
海外フィールドマーケター (フランス)

宮川 圭一郎 (MIYAGAWA KEIICHIRO)

1990年 来仏し、日本食レストランの支配人ソムリエとして10年勤務。

SSI INTERNATIONAL理事に就任以来、日本酒普及に尽力する。

2010年 アルコール輸入・卸・販売会社GALERIE K PARISを設立。

2017年 日本酒コンクールKURA MASTER開催、

2021年 同コンクールに本格焼酎・泡盛部門を新たに創設。

WSET Level1講師も務める。

2020年 酒サムライを叙任するなど、フランスで日本のアルコール飲料を広める啓発活動を続けている。

【免責事項】本レポートで提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用下さい。

ジェットロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本レポートで提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェットロおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承下さい。