

(表) インタビューを実施したレストランの概要と各質問への回答

	A	B	C	D
店舗名	A2 (The Park内)	Moshi Moshi	非開示	Scallion (Ramada Plaza内)
オーナー	インド人 (ホテルがレストランを経営)	インド人	インド人	インド人 (ホテルがレストランを経営)
開店時期	2016年	2017年	2013年	2017年
立地	チェンナイ市 中心部	チェンナイ近郊 工業団地近辺	チェンナイ市 中心部	チェンナイ市 中心部
出店形態	ホテル内	単独店舗	単独店舗	ホテル内
他店舗	なし	なし	ベンガルールに1店舗	なし
日本食以外のメニュー	多国籍料理	なし	なし	アジア料理
ターゲット	主に外国人	近隣の工業団地で働く 日本人・韓国人	主に外国人	主に外国人
客層	日本人50%、その他外国人・インド人50%	日本人91%、 韓国人・タイ人・その他9%。 週末より平日の方が来店者が多い	日本人50%、その他外国人25%、 インド人25%	外国人50%、インド人50%
人気メニュー	炙り巻き寿司、フュージョン寿司・刺身、餃子	天ぷら、カツ丼、鶏のからあげ、焼鳥	日本人: 寿司、刺身、鉄板焼き インド人: 寿司	日本人: うどん、そば インド人: 巻き寿司
使用日本食材・ 日本食材の調達先	・はまち、サーモン、鰻、カンパチ、海藻、ラーメン、うどんなど ・ほとんどの日本食材をチェンナイとニューデリーの日本食材輸入業者から調達	・出汁、海藻、寿司米、うどん、ラーメンなど ・ほとんどの乾燥食材はチェンナイの日本食材輸入業者から調達 ・鮮魚やその他材料は地場サプライヤーから調達	・ツナ、たこ、シーバス、えび、いか、牛肉、野菜はローカルマーケットから調達 ・日本の乾燥食材などはチェンナイの日本食材輸入業者から調達	・海苔、とびこ、鰹節、味噌、うどん、そばなど ・ほとんどの日本食材は地場のサプライヤーから調達
日本食材調達 における課題	・希望する食材・調味料が入手できないことが時々あった ・チェンナイでの日本の乾燥食材入手が限られている ・チェンナイでの調達コストが非常に高い	特になし	特になし	・ダメージを受けたり壊れたりした状態で配達される食材がある ・日本食材は他のものに比べて高い
今後の展開	需要次第で弁当の配達を開始(弁当の販売はすでに開始)	・日系企業が多く集積する工業団地近郊で、弁当販売店の立ち上げと弁当配達を計画 ・将来的には、ビジネス(外国人向けレストラン)を拡大予定	特になし(弁当の配達はずでに開始)	・ホテルが酒類ライセンスを保有。酒類の輸入ライセンスをまもなく取得予定 ・将来的に日本のウイスキーや日本酒を提供予定
その他		・近隣の会社に弁当の配達サービスを開始 ・現状、日本酒や日本のビールは提供していない	メニューは開店後5年間変更なし	

(出所) ヒアリングをもとにジェトロ作成