

## 今回のテーマ

## ニューヨーク発のフード&amp;テック関連企業

今回は、ニューヨーク発のフード&テック関連企業を紹介します。  
新型コロナウイルス感染拡大は、飲食業界ビジネスのあり方や私たちの食習慣やライフスタイルを大きく変えました。  
コロナ禍の飲食業界を支えたフード&テックサービスをいろいろ見ていくことで、最新トレンドや今後の展望が浮き彫りになってきます。

## コロナ禍で大活躍！今後も成長が期待されるオンライン・デリバリー『RELAY』

[www.relay.delivery](http://www.relay.delivery)

過去のレポートでも度々登場してきたオンライン・フード・デリバリー。コロナ禍になってからの飲食業界はこのサービスの活躍なしには語るできませんし、今後も無視できない注目分野です。

ニューヨークでは、2020年3月中旬に「必要不可欠な業種以外、在宅勤務命令」が発出。レストランは閉鎖され、持ち帰り（テイクアウト）と宅配（デリバリー）だけの営業が約3ヶ月続きましたが、この間、オンライン・フード・デリバリーサービスがレストランビジネスや消費者の食卓を支えてくれました。



(イラスト:同社ウェブサイト)

『Uber Eats』『Grubhub』『DoorDash』『Postmates』などの多くのサービスが乱立していますが、レストラン側に発生する手数料が高額なことが課題とされてきました。

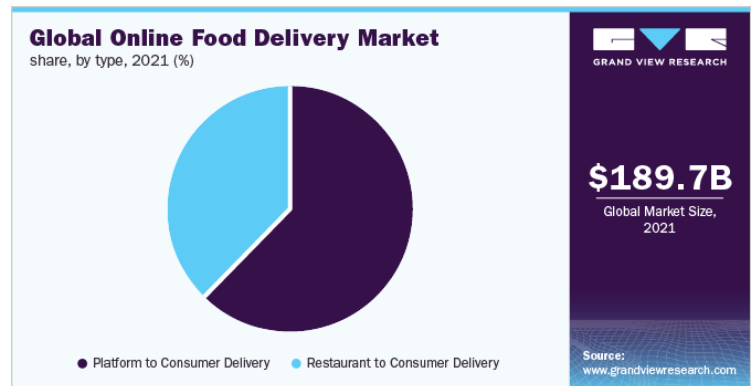
今回紹介する『RELAY』は、「手数料を最大75%まで低減できる」とうたっているほか、効率的なオペレーションを提案しています。

同社はニューヨークに本社を置き、ニューヨーク都市圏、フィラデルフィア、ワシントンDC、シカゴ、マイアミで事業を展開。数千のレストランと提携し、1日あたり25,000以上の注文を配達しています（出典Built In）。

「82%の雇用主が2023年にはハイブリッド勤務が主流になると受け止めている」とされており（出典: Partnership for NYC）、消費者は今後も継続してオンライン・デリバリーを活用していくでしょう。

テイクアウト・デリバリーは間違いなくレストランビジネスの軸のひとつになっていきます。顧客に対してどのような体験を提供するかが、成功の鍵になっていくと思われます。

2021年にはプラットフォームを利用したデリバリーの割合が60%に。レストランから直接消費者にデリバリーするケースを大きく上回った。（出典:Grand View Research）



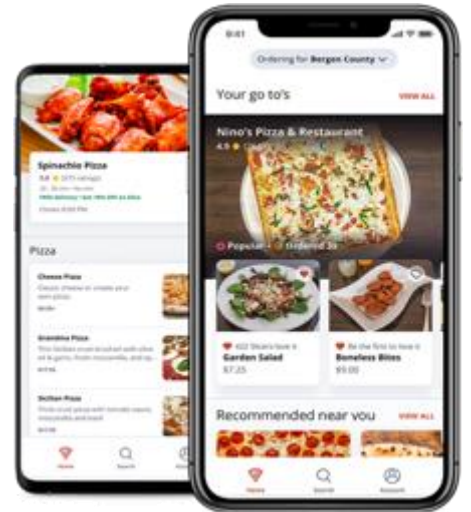
宅配関連の話題では、**ピザ専門のオンライン・デリバリー・サービス『Slice』**が生まれ、発展したのもニューヨークならではの。  
<https://slicelife.com/>

創業者であるイリール・セラ氏は、ニューヨークで実家が経営するピザ屋が直面していたデジタル上の課題を解決するために同サービスを立ち上げました。

小規模・独立系ピザ屋にとって、オンライン・デリバリーの仕組みを導入するのはハードルが高いことでしたが、『Slice』は容易に導入できることはもちろん、ピザ屋に特化していることで好評です。

ピザにうるさいニューヨーカーにとっては、地元の行きつけのピザ屋で注文しやすくなったり、新しいお気に入りを見つけたりすることができて、便利なサービスです。

同サービスはニューヨーク発祥ですが、今では、フィラデルフィアやシカゴ、ラスベガス、サンフランシスコ、ボストンなどにも拡大しています。



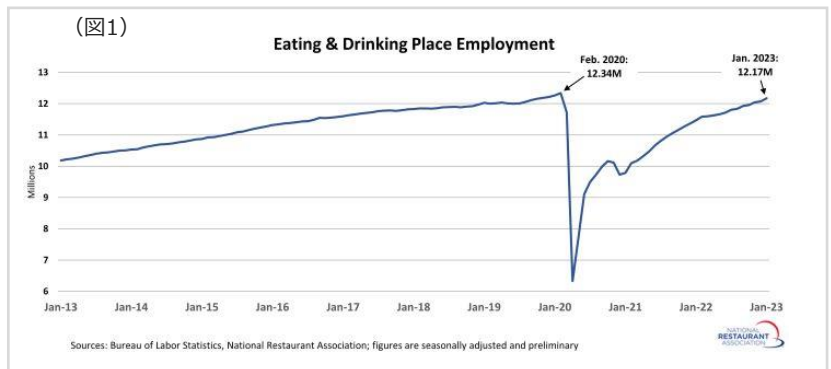
(写真:同社ウェブサイト)

## 飲食業界の労働力不足に一役！『Instawork』

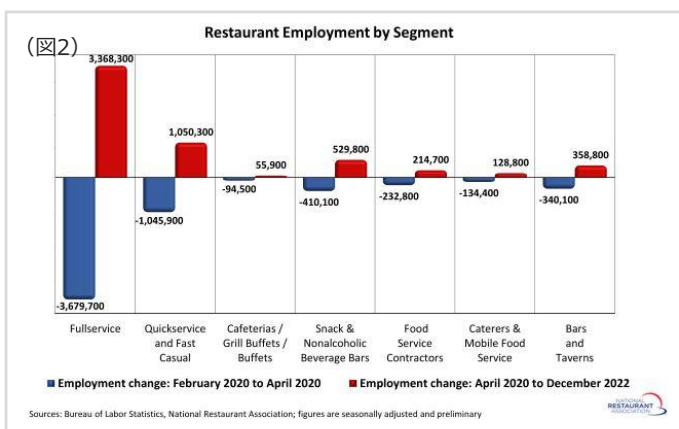
[www.instawork.com](http://www.instawork.com)

ニューヨークのレストラン業界全体としての雇用は、2020年2月のピークを16万6000人（1.3%）下回る程度となり、ようやくパンデミック以前の数字に戻りつつあります（図1）。

これは、ファストフードやカフェテリアなどの限定的サービスが含まれる数字で、フルサービスを提供するレストランに注目すると回復への道のりはまだまだ長いと言えます（図2）。パンデミック前と比較して、2022年12月現在で31万1000人（または6%）減少したままです。



(出典：全米レストラン協会)



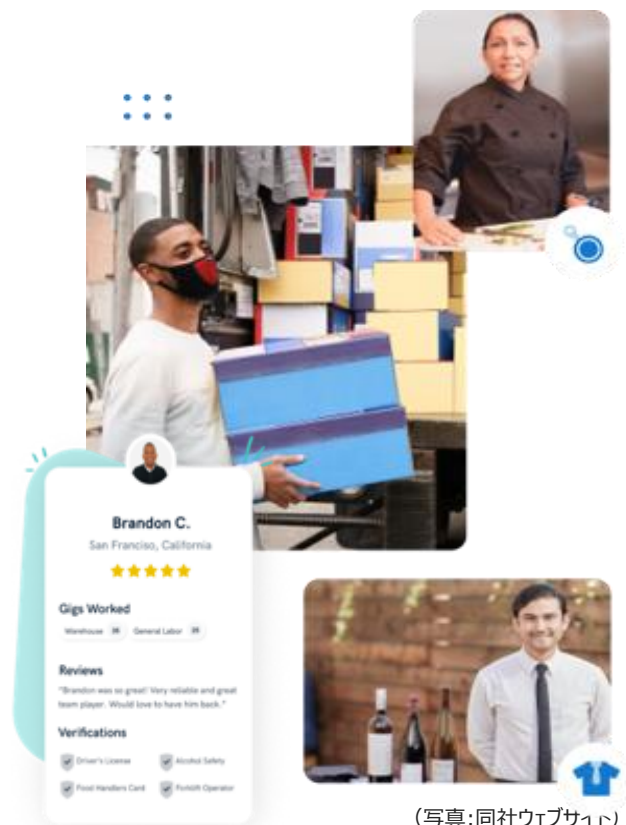
(出典：全米レストラン協会)

この慢性的な人手不足問題に貢献したのが『Instawork』。

予測アルゴリズム技術を活用し、数千の企業と300万人以上の労働者をつなぎ、企業の人材ニーズと労働者のスキルセットや経験を最適にマッチ。

利用者は、自分が働ける時間帯や地域を設定しておけば、候補の仕事がリストアップされる仕組みです。

同社は2022年に『Inc.5000』社が選ぶ「急成長企業トップ10%」にも選出されています。



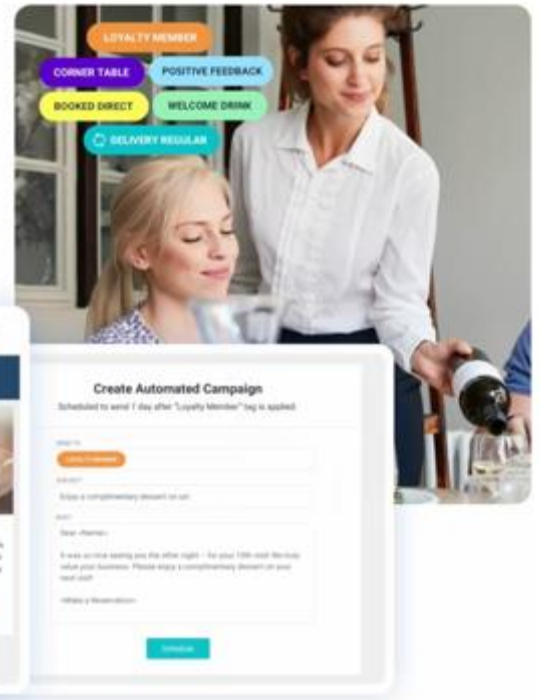
(写真:同社ウェブサイト)



ほかにレストラン業界をサポートしてくれる画期的なサービスに『SevenRooms』があります。

[sevenrooms.com](http://sevenrooms.com)

顧客の予約を管理するだけでなく、顧客の情報も管理し、顧客満足度を高めるのに一役買うサービスです。



(写真:同社ウェブサイト)

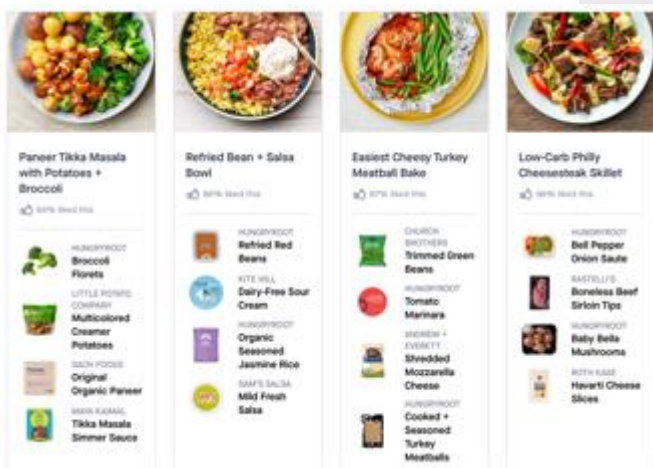
例えば、「窓際のテーブルが好み」「乳製品アレルギーがある」「シェフの友人」「ワインはカベルネが好み」「前は500ドル使った」…といった、きめ細やかな顧客情報を把握することができます。レストランにとって、オペレーション効率化だけでなく、顧客に対してよりよいサービスを提供することができるのです。

## 何を買うか迷ったらAIにおまかせ！ パーソナルショッパー『HungryRoot』

[www.hungryroot.com](http://www.hungryroot.com)

AI（人工知能）が消費者の目的や好みに合わせて健康的な食品を選んでくれるサービス。

まずは、家族人数、目的、アレルギーや食事制限を設定。また、「どれくらい調理に時間をかけられるか」「調理スキルはどの程度か」「どんな調理器具を持っているか」「好きな料理ジャンル」「好きな風味」「食材や香辛料の好き嫌い」「どれくらいの量をHungryRootで買いたいか」など、簡単な設問に答えていくと、AIが自動的に買い物リストを作ってくれ、レシピの提案もしてくれます。



(写真:同社ウェブサイト)

何を買うか考える時間・買い物に行く時間・レシピを考える時間を節約できます。さらに、健康的な食材で、ふだん自分が選ばないような新しい食材も選んでくれる…という画期的なサービス。

私も登録してみました。AIが私に何をしてくれるのか興味津々です。

## 日本のお菓子が毎月届く！『Bokkusu』

[www.bokksu.com](http://www.bokksu.com)

音楽・動画配信、ファッション、家電、車、習いごとまで、さまざまな商品やサービスを定期購入できるサブスクリプションが広がる中、日本の商品を扱うサービスも生まれています。



『Bokkusu』はニューヨーク発の企業で、日本のお菓子を毎月送ってくれるサービスです。消費者にとっては、毎月「何が入っているんだろう？」とワクワク楽しいサービスですね。



最近では、お菓子の定期購入だけでなく、オンライン・グロサリー・ストア『Bokkusu Market』も強化。

コメや麺類、調味料、お茶などさまざまな日本食品をはじめ、食器や調理器具などの雑貨も販売しています。

サブスクリプションで出会った商品をリピート購入したいときにも、とても便利です。

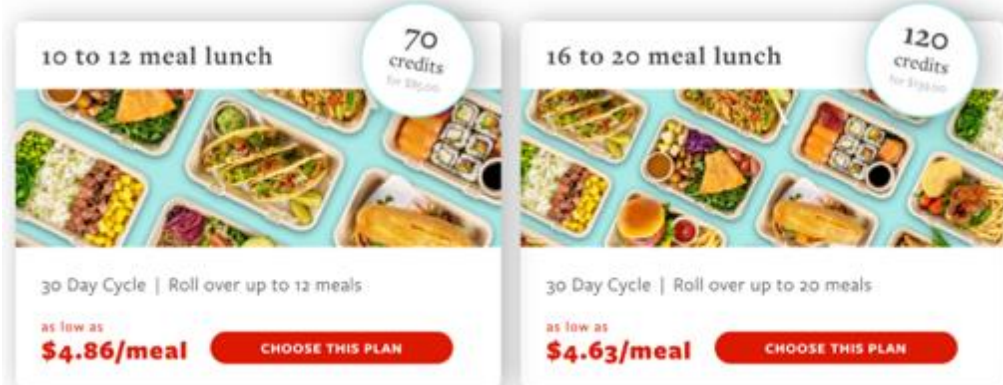
(写真:同社ウェブサイト)

ほかに、ニューヨーク発祥のフード関連のサブスクリプションでは、**格安ランチの定期購入を提供する『MealPal』**というサービスがあります。

[www.mealpal.com](http://www.mealpal.com)

一定の月額料金を払い、一定数のランチを安価に購入できるという内容です。

インフレで物価高騰が続く、「サンドイッチ18ドル、フライドポテト15ドル」なんていう価格も珍しくないニューヨークでは、美味しくリーズナブルなランチを探すことは至難の業。



同サービスでは事前予約でランチを受け取ることができるので、行列に並んで待つ必要もありません。多忙なニューヨーカーにぴったりのサービスですね。

(写真:同社ウェブサイト)

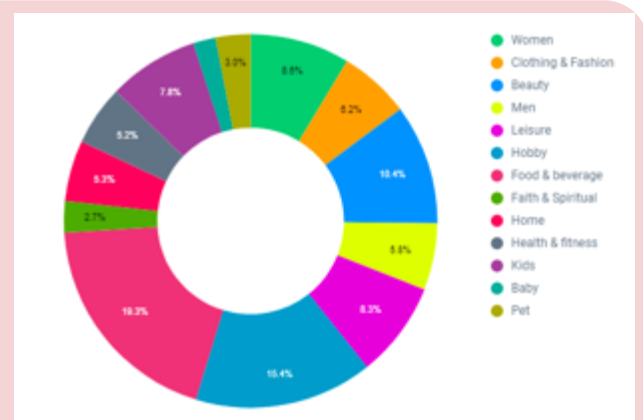
サブスクリプション・ビジネスは、最も急成長している産業のひとつ。2020年時点で、数百万人の加入者が数千の企業を支え、6500億ドル規模の産業を構築しています。



実際、過去9年間でサブスクリプション・ビジネスは435%成長。

2025年には1兆5千億ドルの市場になると言われています。

(出典:Sell Courses Online)



サブスク・ボックスのカテゴリでは食品がトップで、19.3%を占めています。

(出典:Business 2 Community)



最後にほっこり癒やし系のフード&テック企業をご紹介します。

## 都会でも農業！『Bowery Farming』 boweryfarming.com

最新技術を駆使した「スマート・インドア・ファーム (smart indoor farms)」で、サステナブルで安全で美味しい農作物を作っています。



本部はマンハッタンのチェルシー地区、工場は都市部近郊にあり、ケールやほうれん草、レタスなどの葉野菜、ハーブ類、ベリー類を生産し、都市部の食料品店やレストランに新鮮な野菜を届けています。

都市部に近い立地を強みとして、「地元産 (Local) なのでフードマイルを減らせる」ことも強調しています。



(写真:各社ウェブサイト)



(写真:同社ウェブサイト)

ほかに屋上菜園を手掛ける『Brooklyn Grange』(写真左)、トレーラーのような室内施設で野菜を作る『Square Roots』(写真右)など、さまざまな形態のアーバン・ファーム(都会型農業)があります。

## ニューヨークでは犬もグルメで健康第一！『Spot and Tango』 spotandtango.com

愛犬家が多いことで知られるニューヨーク。コロナ禍で家にいる時間が増え、ペットを迎え入れた家庭も多いと聞きます。

健康志向の高いニューヨーカーは、犬の食事にも気を遣います。『Spot and Tango』は、愛犬の体重や年齢、活動レベルに合わせ、食事プランをカスタマイズしてくれるサービス。

第一線で活躍する動物栄養学者が開発したドッグフードを、環境に配慮したパッケージで宅配。市販のドッグフードによく見られる人工添加物や充填物、安価な保存料を使用せず、人間が食べるものと同等品質の食事を愛犬に提供しています。

ちなみに、**犬のおやつやおもちゃが毎月届くサブスクリプションサービス『BarkBox』**もニューヨーク発です。



(写真:各社ウェブサイト)

【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 (ニューヨーク)

太田 あや (OTA Aya)

BIO ARTS NYC, INC.代表。  
食・健康分野を中心に、事業コンサルティングや市場調査、視察研修のほか、フード&ヘルスライターとして執筆経験も多数。  
日本の自治体や政府と共に、バイヤー招聘事業や知事現地トップセールス時の広報・コーディネート業務など、数々の日本産品輸出拡大プロジェクトを支援。  
ニューヨーク市場への日本産食品・酒類の輸出拡大に取り組んでいる。

【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。