

今回のテーマ

フランス美食の街リヨンにて22年続く日本食レストランのシェフにインタビュー

フランスでは、日本の文化、食、伝統はトレンドの一つとなっています。特に日本食は老若男女問わず、フランス人の関心を集めています。パリは数年前に比べると日本食のレストランの種類がとて増えています、地方でも日本食レストランが少しずつ増えてきています。このように近年日本食が急速に広まる中、美食の街・リヨンで、22年間地元の人々に愛され続けている日本食レストラン「Chez Terra」のシェフ、寺本氏に今回は特別にインタビューをさせていただきました。

開店当初は、日本食を知らないフランス人がほとんどで、お刺身を出す「冷たい」とクレームを受けたというほど日本食は浸透していなかったそうです。22年間、リヨンでレストランを続けていて感じた、フランス人の食事スタイルの変化、日本食についての認知度の変化、日本食が注目を集める理由、レストランを経営する魅力、また今後の日本食のニーズ、などについてお話をお聞きました。

インタビュー：Chez Terra



シェフの寺本氏（出所：筆者撮影）

ご回答者：

寺本氏：Chez Terraのオーナーシェフ。
日本ではフレンチシェフとして勤務されていました。

加代子さん：経理・ホール担当。
Chez Terraの立ち上げから協力されています。

レストランは2022年にリニューアルオープン。エントランスの扉を開けると、美しい梅の花が印象的な壁がお迎えます。また、道路からも店内が覗けるようになっており、開放的な空間が、安心感を与えます。



エントランスのガラス扉に刻まれた Chez Terraの文字（出所：筆者撮影）



Chez Terraの外観（出所：筆者撮影）

開店のきっかけは「本当の日本食を食べさせてあげたい」



Chez Terraのメニュー一例（出所：Chez Terra提供）

オーナーである寺本氏は神奈川県のご出身。大阪の調理師学校を卒業後、静岡県伊東市のリゾートホテルのフレンチレストランにて6年間勤務されました。その際に1年間休職をし、研修ビザでフランスにきました。その時、初めて足を踏み入れた街がリヨンでした。

一つ星フレンチレストランにて修行後、日本へ帰国。そして帰国後、再度修行先のレストランから声がかかり、リヨンへ戻ることとなりました。

その後、ひよんなことから日本食レストランのシェフに転身し、そこから3年間、リヨンの日本食レストランでシェフとして勤務。当時勤務していたレストランのお客様だった駐在の日本人や、地元フランス人に日本食を提供していくなかで、お寿司や天ぷらだけでなく“本物の日本の味を伝えたい”と強く思い、同レストランを退職。その後2001年に、自身がオーナーシェフを務める「Chez Terra」をリヨンの一等地、6区にオープンしました。

お店の立ち上げに携わっていた奥様の加代子さんは、オープン当初長女を妊娠中。出産日当日まで、お店に立ち続けていたというエピソードもお教えいただきました。

リヨンという地で日本食レストランを経営する魅力と難しかった点

寺本氏は「自分でちゃんとした日本食というものを現地の方に伝えることが、一番の魅力です」と話します。また、リyonは、パリのように大きすぎず、小さすぎず、さらに美食の街ということで手に入る食材の豊富さも、リyonでレストランを経営する魅力の一つであるそうです。

一方で、食材は手に入るものの、日本食材となると、バラエティに乏しいところが難しい点だといいます。例えば、和牛でもパリに比べ、リyonでは選択肢が狭まってしまいます。

また、パリに日本食材が輸入されても、リyonに送ってもらうまでの追加の送料がかかってしまうため、諦めることも多々あるそうです。



店内の様子。左側には日本産食材サポーター店の認定書が設置されています。（出所：筆者撮影）

コロナ禍を経て、お客様は95%がフランス人、ほとんどが常連

Chez Terraに来店されるお客様の95%がフランス人で、残りの5%は、日本人、韓国人、中国人のアジア系のお客様だそうです。昔は、日本人のお客様が多かったそうですが、コロナの影響で駐在の方含め日本人の数が激減しました。現在は、ご近所に住まれるフランス人、近くに勤務されているオフィスワーカーの方や、家族連れが訪れ、そのほとんどは常連さんだそうです。また、Chez Terraを訪れる、20代後半から40代前半のミレニアル世代の方は、全体の4割ほどだそうです。

常連さんにはメニューを渡す前に「今日は何があるの?」と聞かれ、おすすめの品を紹介し、それを注文いただくというスタイルが主流のようです。

また、常連のフランス人の方々は、日本通、かつ日本愛が強い方が多く、「明日から日本に行くので、その前に日本食を食べていきたい」と来店された方もいらしたそうです。



昼の人気メニュー、昔ながらのコロッケ（出所：Chez Terra提供）

昼は定食屋、夜は居酒屋というコンセプトのChez terra。

昼の人気メニューは「昔ながらのコロッケ」は10ユーロ（1,580円）、「唐揚げ」は10ユーロ（1,580円）。また、夜の人気メニューのお刺身の盛り合わせは、24ユーロ（3,792円）です。昼夜の人気メニューはミレニアル世代にも人気だそうです。（1ユーロ=158円換算）

家で作るには手間のかかる日本の家庭料理を召し上がりたいといった目的でいらっしゃる方がほとんどで、小さなお子様を預け、夫婦でいらしゃったり、会食のようにご友人同士で楽しめる方も多いそうです。



昼の人気メニュー、唐揚げ（出所：Chez Terra提供）

できるだけ、日本で食べる味と近づけたいということで、妥協は一切なし。冷凍品は使うことなく、寺本氏が自ら足を運んで食材を調達し、全てお店で手作りしています。

価格設定は、手が届きやすい値段にするように心がけていらっしゃるそうです。一等地ということもあり、客単価は高く、ランチタイムは1人約20~25ユーロ（3,160円~3,950円）、夜はビールやお酒を注文される方が多く、1人35~45ユーロ（5,530円~7,110円）です。



夜の人気メニュー、お刺身の盛り合わせ（出所：Chez Terra提供）

日本食の基本マナーや居酒屋コンセプトの普及は丁寧な説明が必要

オープン当初は、リヨンに数えるほどしか日本食レストランがなく、訪れるフランス人にお店のコンセプトを伝え、日本食を理解してもらうまでに大変苦労されたそうです。

お客様にお刺身を提供すると、とんかつソースをつけて食べていたり、お味噌汁を出すで「蓮華をつけてくれ」と言われたり、日本食の基本的な食事マナーをイチから教えざるを得なかったそうです。

居酒屋というワードも知られていなかった当時、夜の居酒屋スタイルのコンセプトを理解してもらうため、「一品料理を注文し、タパスのように取り分けてみんなで食べ、美味しいお酒と共に召し上がってください」と説明を書いた紙をお客様一人一人に配り、理解してもらっていたといいます。



Chez Terra メニューの一例（出所：Chez Terra提供）

フランス人の食事の変化： 昼食時間の短縮とベジタリアンの増加

22年間、同地でレストランを運営されている中で、フランス人の食事スタイルが大きく変化し、と寺本氏はおっしゃいます。

少し前までは、接待や食事会、会食が頻繁に開催されており、特別メニューを用意していたそうですが、現在はコロナの影響もあってか、注文を受ける機会は減ったといいます。

また、ランチタイムでも2時間ほど滞在する人が多かったといいますが、現在は、ささとお昼を済ませ、仕事に戻る人がほとんどだそう。お昼からお酒を飲む人の数も昔と比べると減ったといいますが、現在でもビールやワインを嗜む人はいるようです。

数年前からは、ベジタリアンのニーズの高まりから、新たにベジタリアンちらし寿司も始められました。



ある日のランチタイムのお持ち帰りメニュー。ベジタリアンちらし寿司も記載されています。（出所：Chez Terra提供）

日本酒はお客様の好みに合わせたものをおすすめ

今や日本酒は「Sake」と呼ばれ、世界各国で愛飲されています。一方で、Chez Terraが開店した22年前は、まだ「日本のお酒 = 中国のアルコール度数が40度以上のお酒」と誤解している方が多かったそうです。

当時は、日本酒が食中酒であるという認識がされておらず、食後に日本酒を頼むお客様がほとんど。日本酒を食中酒として定着させるのに、約10年という長い時間を要したそうです。

現在は、日本酒、生ビールはドリンクの一番の人気メニュー。たくさんの種類の日本酒を飲みたい方が多いようで、ペアリングを重視するというより、お客様の好みに合わせた日本酒を提供するよう、心がけているといいます。特に、デザートと合う日本酒を聞かれることが多く、そのような場合はスパークリングのお酒をおすすめされているそうです。

今後の日本食ニーズは健康・本物志向



メニュー一例（出所：Chez Terra提供）

現在、日本のアニメや漫画ブームとともに日本食もフランス中でブームになっているなかで、寺本氏は今後も日本食のニーズは増えていくことを確信しています。また、日本食の栄養価の高さも、増加する健康志向の人の注目を集めています。

さらに日本食の認知度、知識が高まっていること、また、インターネットの普及により、口コミを簡単に見ることができるため、本物を求める消費者が増えています。そのため、数ある日本食レストランのなかでも、本当の味を出しているレストランのみが残っていく可能性を感じているそうです。

Chez Terra では、有料で麦茶、緑茶、玄米茶、ほうじ茶を提供しています。加代子様のご出身である静岡県のお茶で、フランスの水と合うものをセレクトされているそうです。日本の本当の味を楽しめるということで、大変好評のようです。その美味しさから「茶葉を譲ってほしい！」とお客様から懇願されることも多々あるといいます。

これからも本物の味を伝えていきたい

「昔からの味と、初心を忘れずに、開店当初から変わらない“本物”の味を伝えていきたい」と寺本氏。常連さんから寄せられている安心、安全を守り、シェフが変わらぬみんなの「帰る場所」でありたいと笑顔で語られていました。



調理中の寺本氏（出所：筆者撮影）

【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、日本食普及に尽力する。
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。