

「Sushi」 in USA

京都産業大学 経営学部 井村ゼミナール

4回生 酒井 拓登

3回生 松本 一真

目次



1 研究概要



2 疑問



3 研究方法



4 調査対象



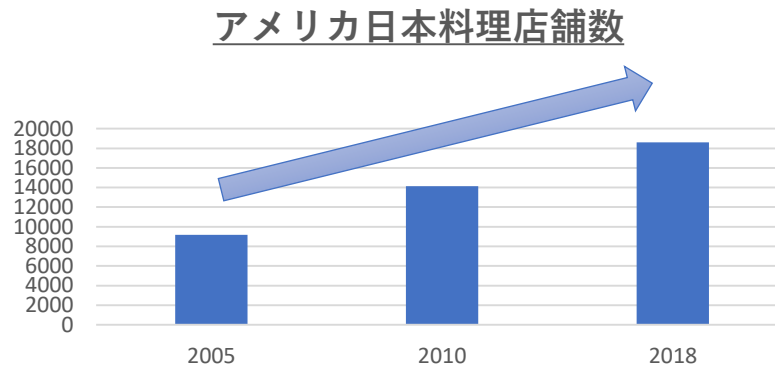
5 研究結果



6 提言

1.研究概要

日本食がユネスコ無形文化遺産に2013年12月に登録され、SNS (YouTube, Instagram, Face book等)の発展により日本文化が世界に発信される機会が急増している。



2018年度 日本から海外へ「すし」イノベーションから引用

「参照」平成 30 年度 米国における日本食レストラン動向調査 日本貿易振興機構(ジェトロ) ニューヨーク事務所 サービス産業部サービス産業課 2018 年 12 月

しかし、「すし」は日本食が文化遺産に登録される前から海外へ伝わり注目度は高いものであった。

日本食レストランを複数経営するオーナーシェフと日系大手卸売企業が手を組み2008年にロサンゼルスに本格的な寿司学校が開校された。

現在は寿司シェフインスティテュート、Miyako和食学校、カリフォルニア寿司アカデミー等がある。

Sushiの国際化の歴史

日本からアメリカに普及するまで

- ・ 1960年 レストラン評論家が日本食についてニューヨークタイムズで記事を書く
- ・ 1966年 金井紀年が日本からすし職人たちとロサンゼルスのリトルトウキョーですしバー「川島」をオープン
- ・ 1970年 ハリウッドスターたちの間でブームに健康食としてSushiが紹介される
- ・ 1980年 テレビ映画「将軍 SHOGUN」が公開され日本文化に脚光をあびる
- ・ 1990年 アメリカを筆頭にロンドン、香港、北京、フランスなどですしレストランがオープン

出典
「お寿司、地球を廻る」光文社新書
「すしの歴史を訪ねる」岩波新書
SEAFOOD FROM NORWAY 記事より
史上最多14カ国が参加！寿司シェフの世界大会
「グローバル寿司チャレンジ2015」初開催を発表
ノルウェー水産物審議会 日本事務所

そして現在、アメリカ中に4000店近くの寿司レストランが存在し、年商20億ドルを超える市場となっている。

日本文化的視点での「すし」が普及

2015年
GLOBAL SUSHI CHALLENGEといった14カ国が参加する**日本的な「すし」**の調理技術や伝統を評価する大会も実施される

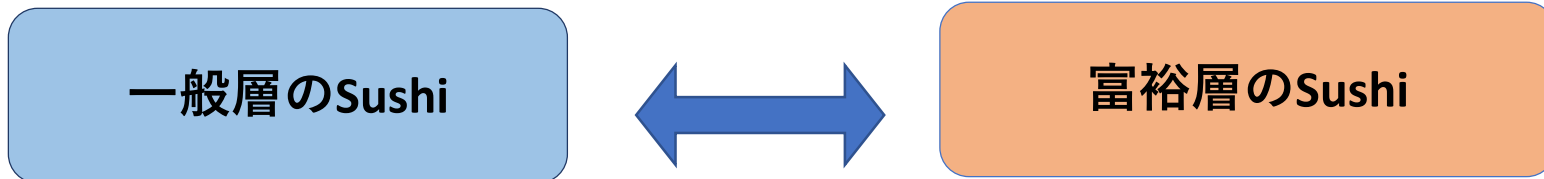
食文化の違いや一般的な料理として普及させるために**新しいすし**料理として展開

1990~2018
各国で**国民の好みにあった創作すし**が開発されることとなり様々な「ロール」や「軍艦」が登場する。

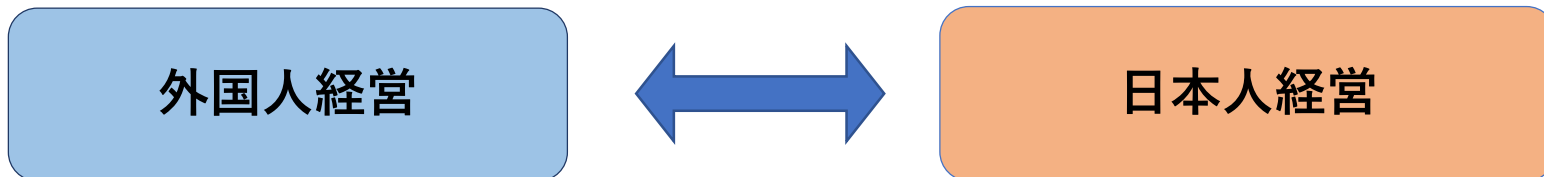
- 1970年代より、ロサンゼルスやニューヨークなど、日本人・日系人が多く集まる都市を中心に到来した「寿司ブーム」は、カリフォルニア・ロールなど「スシ」や「ロール（マキモノ）」を生み出し、今や「ブーム」から一般アメリカ人の食生活に溶け込んでいく様子すら見受けられる。アボカドやカニカマなど本来寿司には用いられなかった食材を用い、わかりやすいマヨネーズやホットソースのはっきりした味で和えることによって、ロール寿司は進化していった。
- 「寿司ブーム」はその後、本格的江戸前すしに的が当たり、流行に敏感な大都市のメディアや富裕層に支持され、「マキモノ＝スシ初心者、江戸前スシ＝日本食通のための寿司」という構図が出来上がる。

2. 疑問

疑問①, アメリカ人の一般層と富裕層はSushi店のどこに注目しているのか?

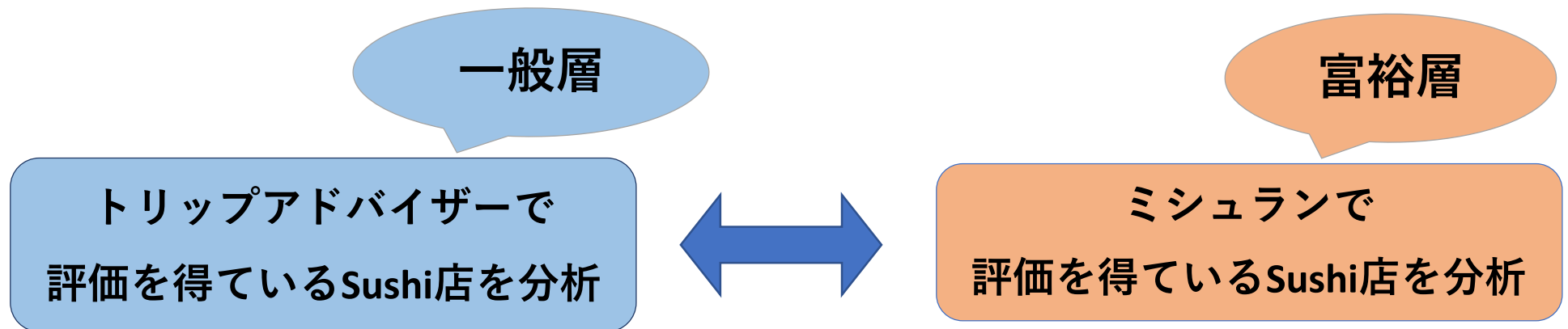


疑問②, アメリカのSushi店の外国人経営と日本人経営の違いは何か?



3,研究方法「疑問①一般層と富裕層の比較」

- 「**トリップアドバイザー**」は無料でアカウントを作成できるため 一般層向けだと考えられる。
- 「**ミシュランガイド**」は他のガイドブックと比較すると高額であるため 富裕層向けだと考えられる。



ミシュランガイドとは

フランスのミシュラン社により出版されるさまざまなガイドブックの総称である。代表的なものは、レストランの評価を星の数で表すことで知られるレストラン・ホテルガイドである。これは装丁が赤色であることからレッド・ミシュランとも通称されている。日米欧各国にさまざまな地域版があり、合計で年間約100万部が販売されている。

「引用文献」朝日新聞社発行「知恵蔵2007」（2007年11月発行）

ミシュランガイドの評価

★[★]★ 星3

そのために旅行する価値のある卓越した料理

★ ★ 星2

遠回りしてでも訪れる価値のある素晴らしい料理

★ 星1

そのカテゴリーで特に美味しい料理

ビブグルマン

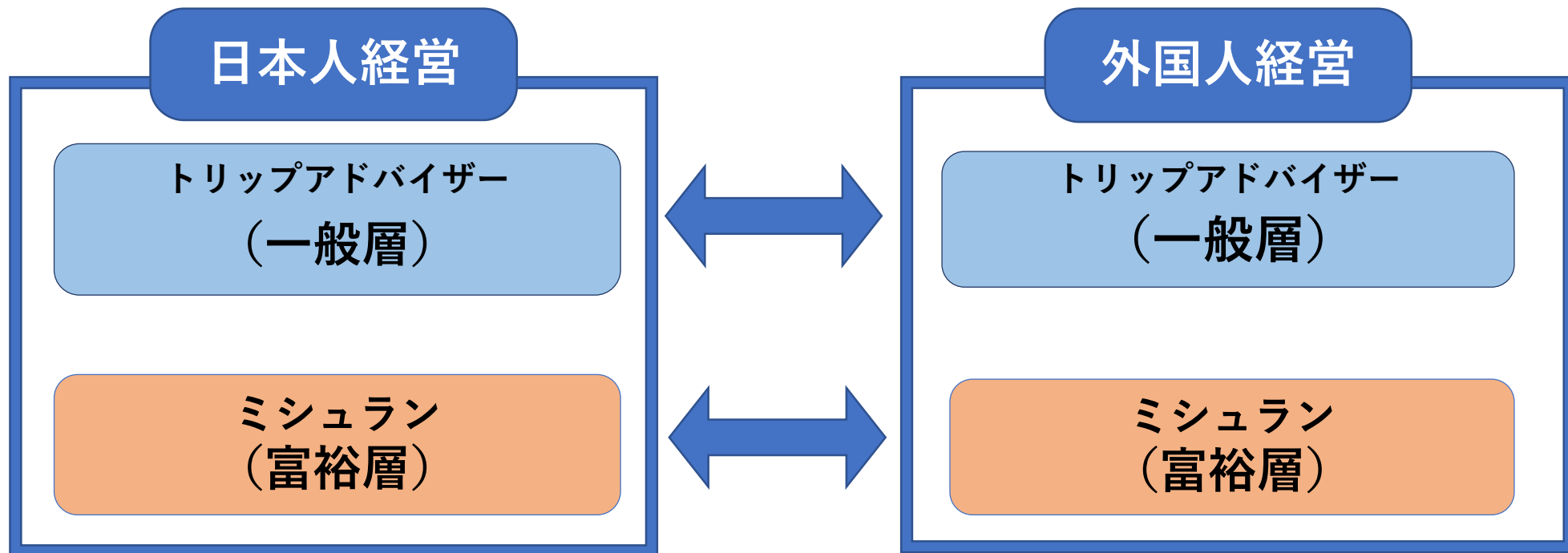
3500円(サービス料, 席料含む) 以下で特におすすめの食事を提供している店

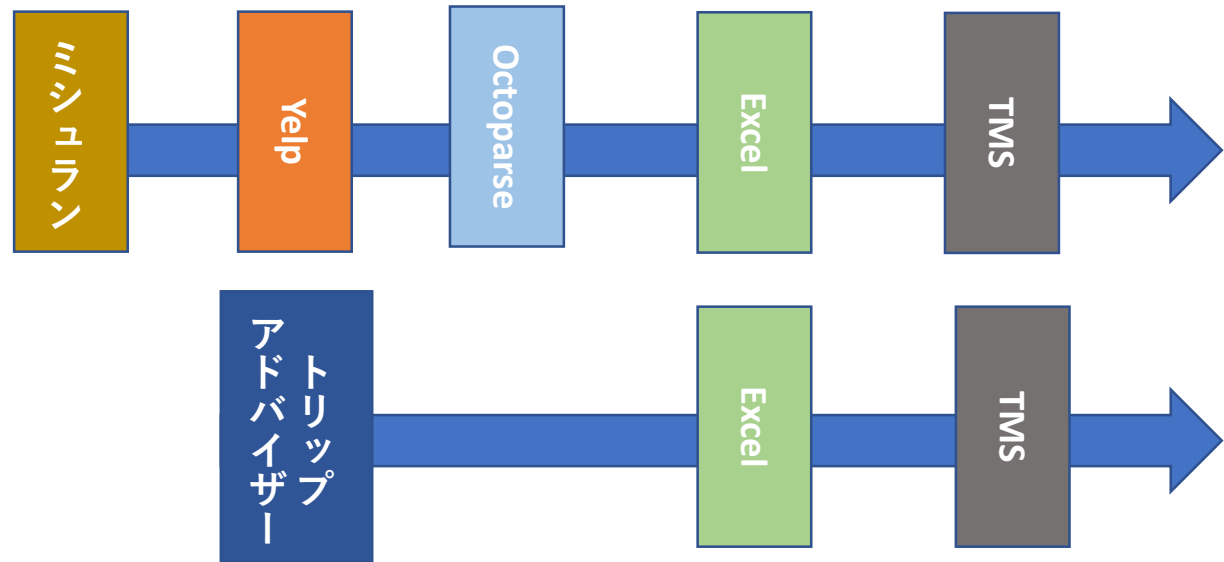
ミシュランプレート

ミシュランの基準を満たした料理

「疑問②日本経営と外国人経営の比較」研究方法

集めた店舗の経営者を調べ、日本人経営か外国人経営かを分類し、一般層&富裕層の日本人経営と外国人経営の違いを分析する。
次に全米のSushi屋の日本人経営と外国人経営の違いを分析する。





①データ収集

ミシュランから評価を得ている全米のSushi店を検索し、アメリカ最大の口コミサイト「Yelp」から上記のSushi屋を検索し、データ自動抽出アプリOctoparseからExcelにエクスポートを行った。

また、2018年度「日本から世界へ「すし」イノベーション」の分析で使ったトリップアドバイザーの口コミ上位30店舗のデータも使用する。

②TMS分析

口コミの内容から単語頻度分析と特徴語抽出分析を行い比較、考察をする。また、Yelpでは英語での分析。トリップアドバイザーでは2018年度に集めたデータを使用しているので機械翻訳を使い日本語での分析を行っている。

4,①調査対象

全米からミシュランやトリップアドバイザーなどに記載されているSushi店がある都市、州などを対象とした。

	California	Chicago	Washington, D.C.	New York City	計
在留邦人数	132511人	2663人	1174人	61364人	
☆3	0	0	0	1	1
☆2	1	0	0	2	3
☆1	9	0	1	10	20
MP	29	5	2	20	
BM	2	1	0	1	
合計	34	5	3	34	76
登録された店の数	90	25	14	60	189

ミシュラン				California	The Plate MICHELIN	Shunka	655
地区	評価	店舗名	Yelpの口コミ件数	California	The Plate MICHELIN	Ootoro	575
California	☆2	Sushi Ginza Onodera	168	California	The Plate MICHELIN	Blue fin	989
California	☆1	Kenzo	77	California	Bib Gourmand	village Sake	175
California	☆1	Wako	529	California	Bib Gourmand	Sushi Ran	1507
California	☆1	Ju-ni	295	Chicago	The Plate MICHELIN	Junjo	362
California	☆1	Hashiri	98	Chicago	The Plate MICHELIN	Naokisushi	124
California	☆1	Sushi yoshizumi	254	Chicago	The Plate MICHELIN	Momotaro	955
California	☆1	Shin Sushi	130	Chicago	The Plate MICHELIN	Sushi-san	405
California	☆1	Mori sushi	327	Chicago	Bib Gourmand	Arami	636
California	☆1	Nozuwa Bar	2350	Washington,D.C	☆1	Sushi Taro	1355
California	The Plate MICHELIN	Hana	704	Washington,D.C	The Plate MICHELIN	sushi-Ogawa	194
California	The Plate MICHELIN	Masa's sushi	237	Washington,D.C	The Plate MICHELIN	Makoto	277
California	The Plate MICHELIN	OmaSan Francisco station	146	New York City	☆3	雅	319
California	The Plate MICHELIN	An Japanese Restaurant	136	New York City	☆2	Sushi Ginza Onodera	167
California	The Plate MICHELIN	Robin	324	New York City	☆2	Ichimura at Uchiu	73
California	The Plate MICHELIN	Kusakabe	868	New York City	☆1	Noda	35
California	The Plate MICHELIN	Akiko's	1852	New York City	☆1	Sasaki	42
California	The Plate MICHELIN	Sasaki	173	New York City	☆1	Sushi Mez	85
California	The Plate MICHELIN	Delagi	1	New York City	☆1	Sushi Yasuda	2076
California	The Plate MICHELIN	Gintei	418	New York City	☆1	Sushi Artime	52
California	The Plate MICHELIN	Sawasushi	228	New York City	☆1	Kozuka	152
California	The Plate MICHELIN	Akaoni	297	New York City	☆1	Sushi Nakazawa	1224
California	The Plate MICHELIN	sushi Yotsasy	137	New York City	☆1	Kanoyama	638
California	The Plate MICHELIN	sushi IKI	190	New York City	☆1	Jewel Ballou	533
California	The Plate MICHELIN	Asanebo	568	New York City	☆1	Sushi House	319
California	The Plate MICHELIN	Kiwami byKatsu Ya	648	New York City	The Plate MICHELIN	Sushi Kalto	160
California	The Plate MICHELIN	Kazu sushi	126	New York City	The Plate MICHELIN	Sushi yasaka	1698
California	The Plate MICHELIN	KIRIKO	430	New York City	The Plate MICHELIN	Sushi of Gari	610
California	The Plate MICHELIN	Sushi Park	236	New York City	The Plate MICHELIN	Sushi Ishikawa	180
California	The Plate MICHELIN	Matumoto	103	New York City	The Plate MICHELIN	Tanoshi	624
California	The Plate MICHELIN	Masahisa	no rating	New York City	The Plate MICHELIN	SushiAnn	109
California	The Plate MICHELIN	Umeda	110	New York City	The Plate MICHELIN	Sushi Seki	485
California	The Plate MICHELIN	Sushi Enya	1339	New York City	The Plate MICHELIN	ushiwakamaru	162
California	The Plate MICHELIN	Sushi Ichi	394	New York City	The Plate MICHELIN	Sakanaya	42
California	The Plate MICHELIN	ohshima	2074	New York City	The Plate MICHELIN	Kazu-nori	825
California	The Plate MICHELIN	IKKO	941	New York City	The Plate MICHELIN	Shuko	273
California	The Plate MICHELIN			New York City	The Plate MICHELIN	SushiZo	90
California	The Plate MICHELIN			New York City	The Plate MICHELIN	SushiDaizen	105
California	The Plate MICHELIN			New York City	The Plate MICHELIN	Blue Ribbon Sushi	1079
California	The Plate MICHELIN			New York City	The Plate MICHELIN	Hasaki	365
California	The Plate MICHELIN			New York City	The Plate MICHELIN	Uogashi	46
California	The Plate MICHELIN			New York City	The Plate MICHELIN	Kura	457
California	The Plate MICHELIN			New York City	The Plate MICHELIN	Sushi Katsael	406
California	The Plate MICHELIN			New York City	The Plate MICHELIN	Uotora	79
California	The Plate MICHELIN			New York City	The Plate MICHELIN	Katsuno	171
California	The Plate MICHELIN			New York City	Bib Gourmand	Domo Domo	978

4,②調査対象

全米からミシュランやトリップアドバイザーなどに記載されているSushi店がある都市、州などを対象とした。

< 口コミサイト >

- ・ トリップアドバイザー
 口コミ上位,30店舗
 外国人口口コミのみ

* 機械翻訳を利用

(今回の分析ツールでは名詞を重視して集めるため)

トリップアドバイザー			
順位	店名	日本人コメント数	外国コメント数
1	道楽寿司 ワイキキ店	65	342
2	寿司 佐々舟	18	44
3	フルサト	33	99
4	サンセイシーフードアンドスシバー	42	442
5	活美登利寿司	19	14
6	元気寿司	18	20
7	柳寿司	16	33
8	Wasabi Sushi & Bento	21	67
9	寿司しおの	16	129
10	ノブワイキキ	62	171
11	Taka Restaurant	20	94
12	Sushiden Sixth Ave	11	40
13	サンセイ シーフード&スシバー	18	133
14	Sushi Yasaka	5	57
15	寿司 居酒屋 楽	19	25
16	マキノ ディケーター	7	95
17	Sushi Roku	14	318
18	Matsuri Japanese Restaurant	13	66
19	Hatsuhana Restaurant	8	95
20	ロブスター・プレイス	77	291
21	スシヤスタ	0	131
22	Shiro's	9	111
23	Sushi of Gari	3	45
24	Cafe O'Lei Kihei	10	990
25	Japonessa Sushi Cocina	0	285
26	Sushi of Gari	5	105
27	ホールフーズマーケット	20	54
28	saito sushi	9	30
29	Blue Fin	16	52
30	すし オオタ	22	33

5. 研究結果 一般層と富裕層の比較

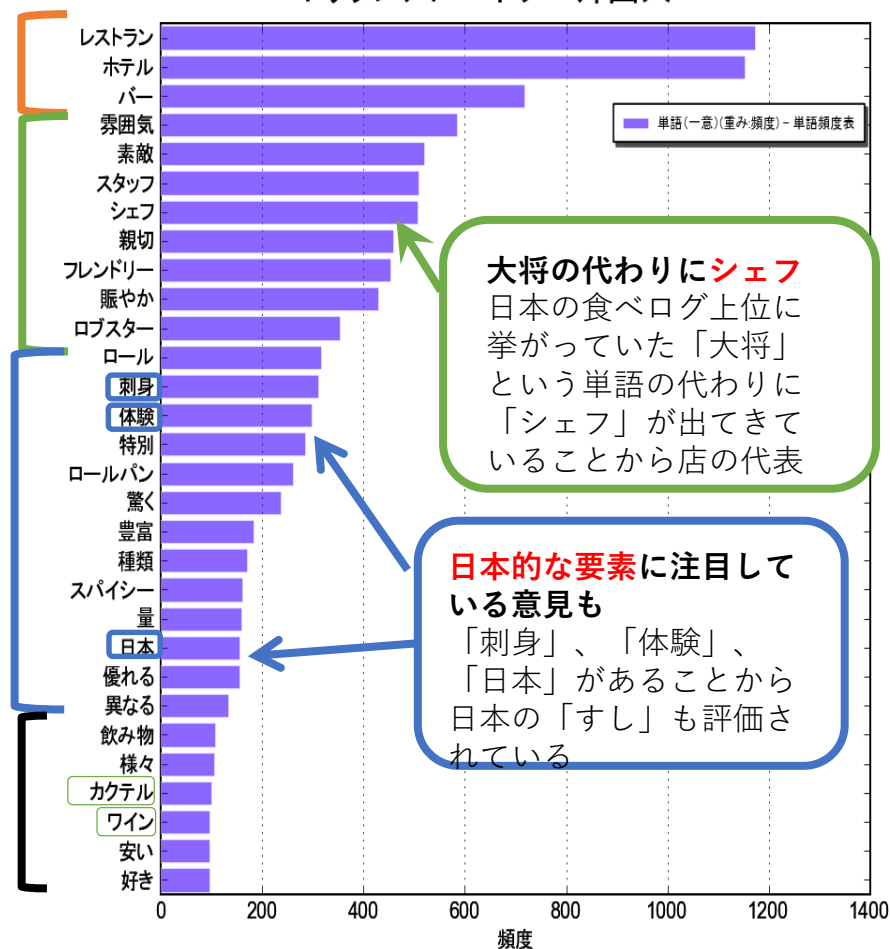
「一般層 トリップアドバイザー」 単語頻度分析

外国人が「すし」を食べる場所
アメリカのすし店ではすし店ではなくレストランやバーなどと料理やお酒を提供しているレストランとしての役割があると考えられる

★ **アメリカのすしではインパクトが強い**
体験、特徴、驚くといった単語から考えられる。
味に関する単語が「スパイシー」だけと日本人より味に対する注目が低いことがわかる

★ **料理と一緒に飲むモノに注目**
上位で述べたようにレストランで日本食のハーフであるからすし以外の食べ物に合う飲み物、食べ物が見られる。

トリップアドバイザー外国人



大将の代わりにシェフ
日本の食べログ上位に挙がっていた「大将」という単語の代わりに「シェフ」が出てきていることから店の代表

日本的な要素に注目している意見も
「刺身」、「体験」、「日本」があることから日本の「すし」も評価されている

2018年度 日本から海外へ「すし」イノベーションから抜粋

「富裕層 ミシュラン」 単語頻度分析

重要単語

Sushiネタ

Sushi以外の料理

全米単語頻度分析

シェフではなく、**Sushiシェフ**といった**専門職**の単語が上位に浮上した。

原文参照

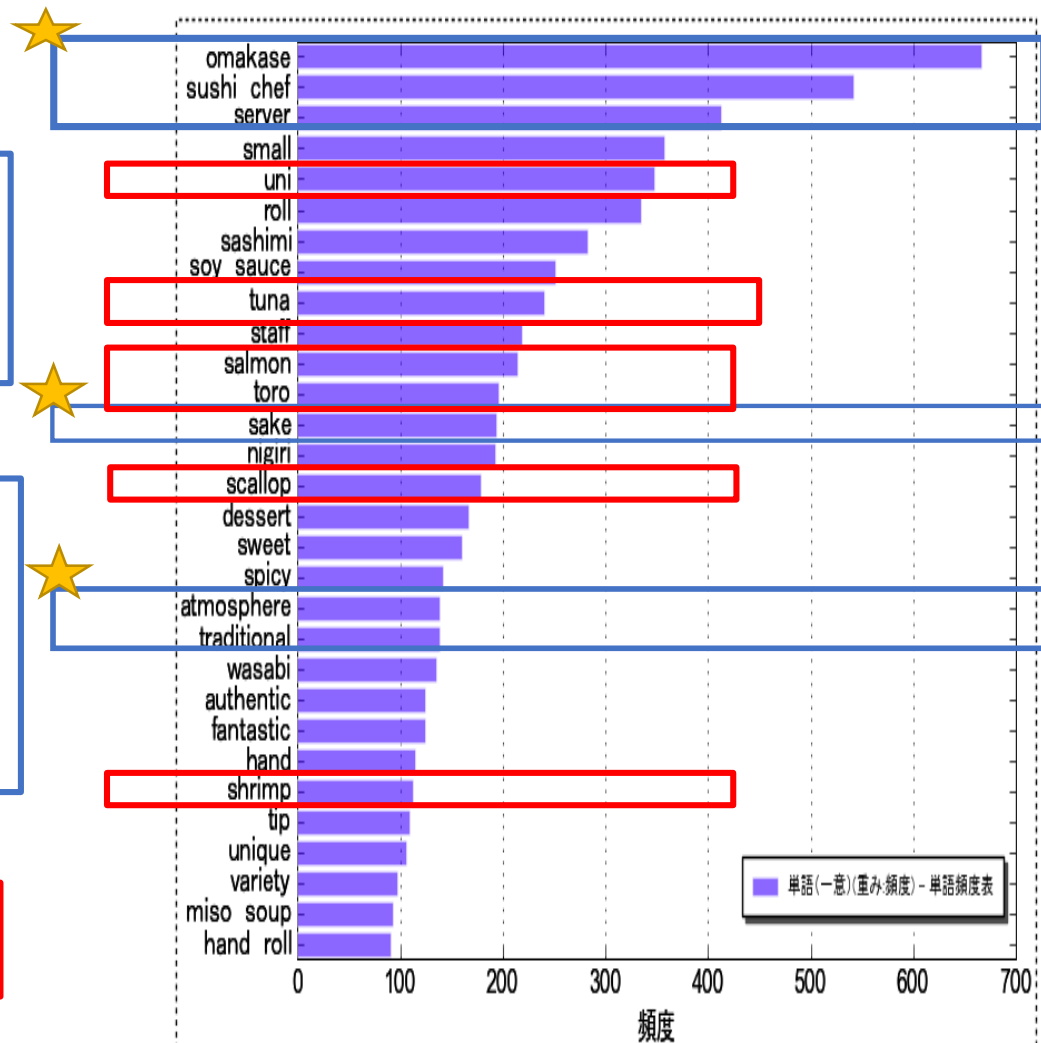
spellbound by the expert technical skills of the Chef and the beauty of the seasonal ingredients .

Sakeの原文から日本酒がかなり多く記載されている。

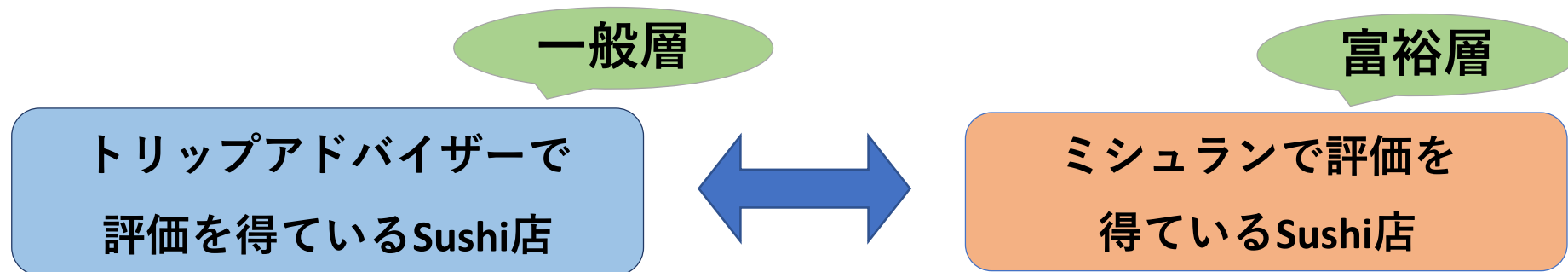
原文参照

He explained all the dishes and even went out of his way to explain to use the difference between the Dassai Sakes (which indicates the amount of polishing) and let us try each of the different sake s .

ウニ・マグロ・サーモン・トロ・ホタテ貝・エビといったSushiのネタに関する単語が多く見受けられた。



5,一般層と富裕層の比較のまとめ



- ✓ 一般層と富裕層の大きな違いはSushi Chefという専門職がいること
- ✓ 富裕層では具体的なSushiのネタの単語が多く、一般層ではSushiの関心は低くスパイシーといった単語しか見受けられなかった。
- ✓ 富裕層ではomakaseで日本酒が提供され、それ以外の酒類の単語はでなかったのに対し、一般層はカクテル、ワインといったSushiとは別の料理に合う酒類を頼んでいた。

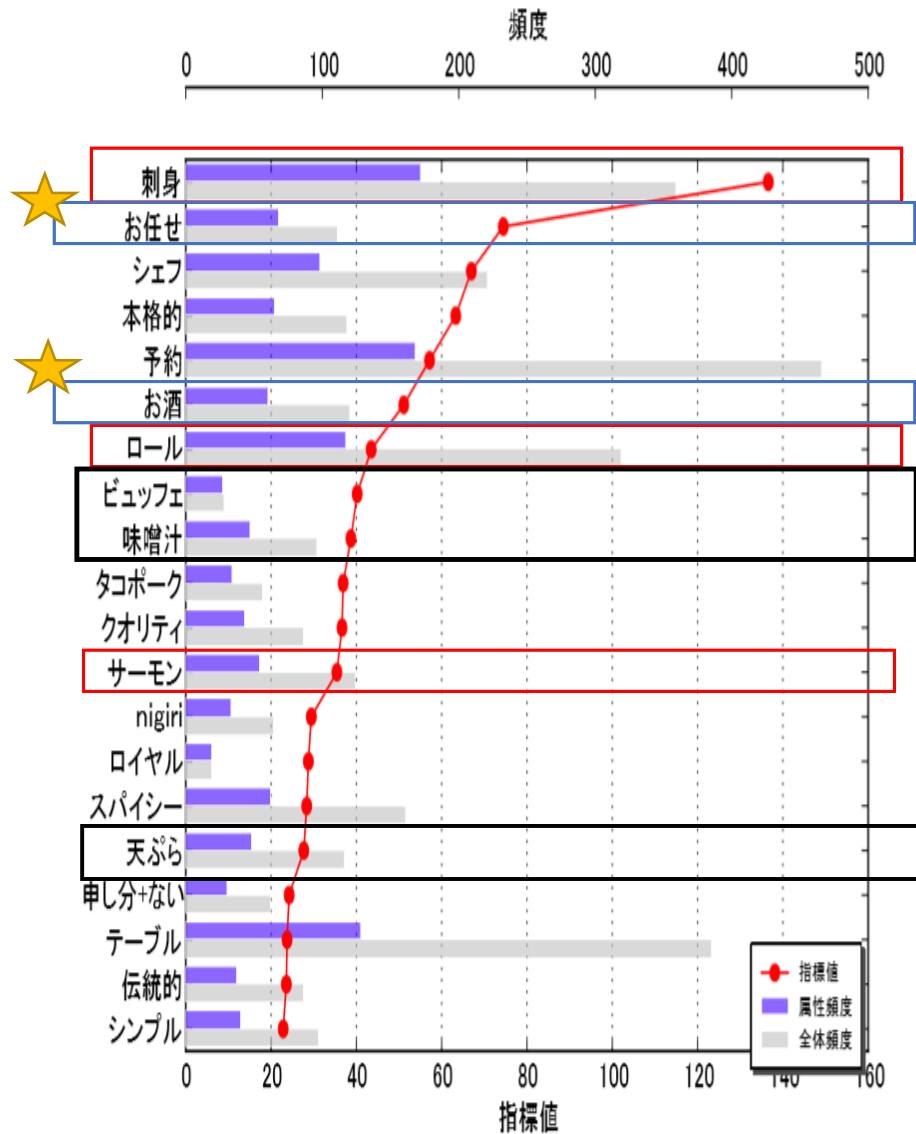
重要単語

Sushi以外の料理

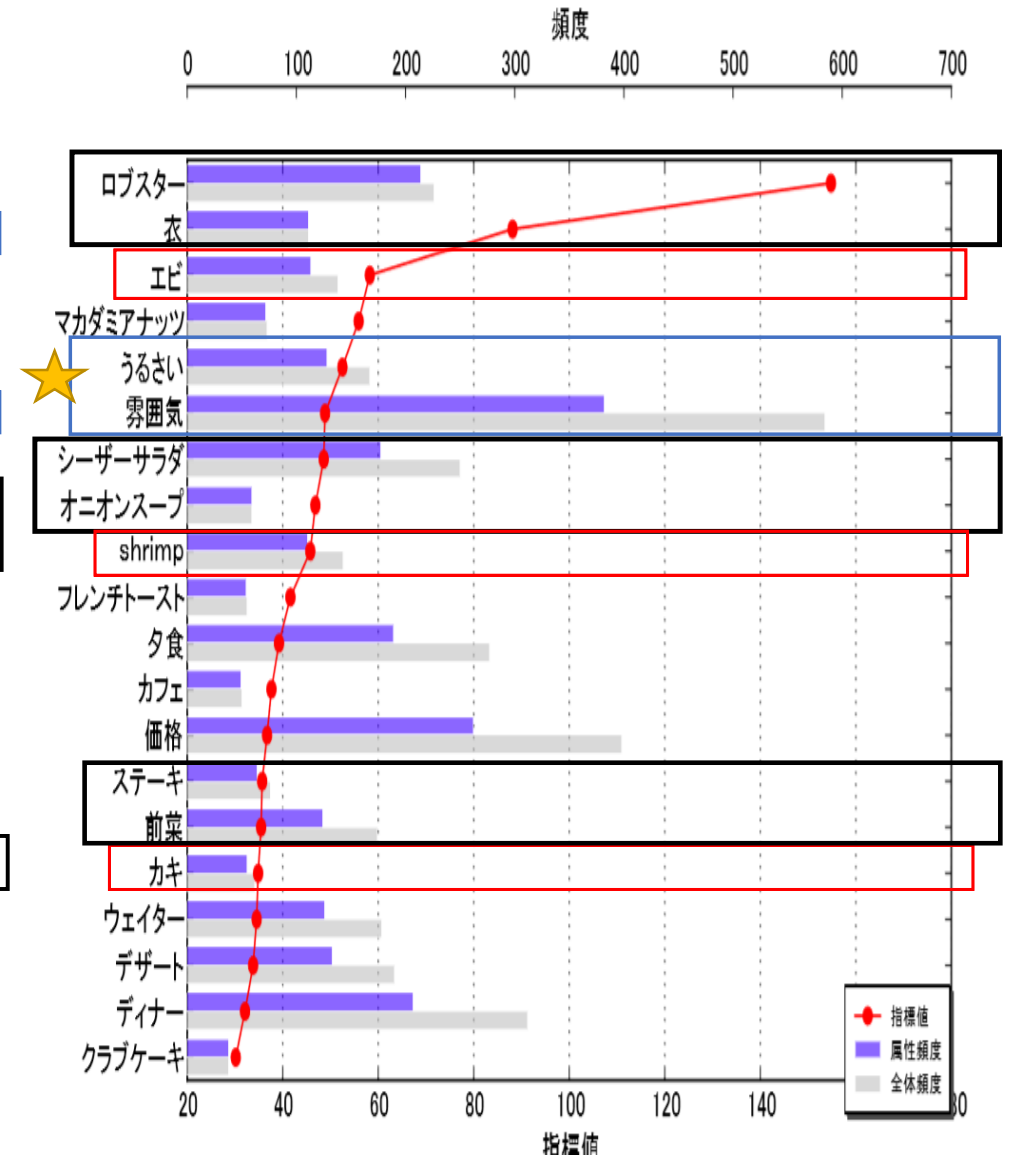
Sushiネタ

一般層の日本経営と外国人経営の比較

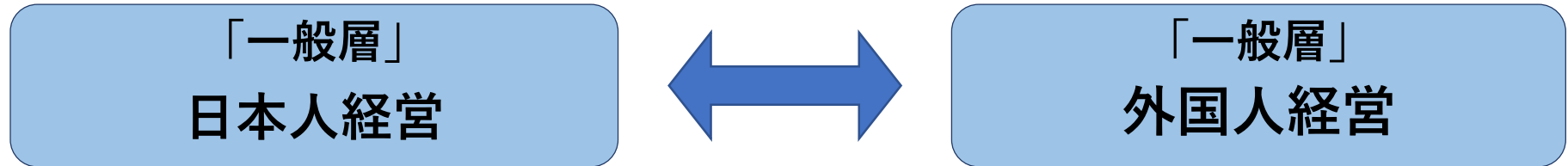
トリップアドバイザー 日本人経営



トリップアドバイザー 外国人経営者



5.一般層の日本人経営と外国人経営の比較のまとめ



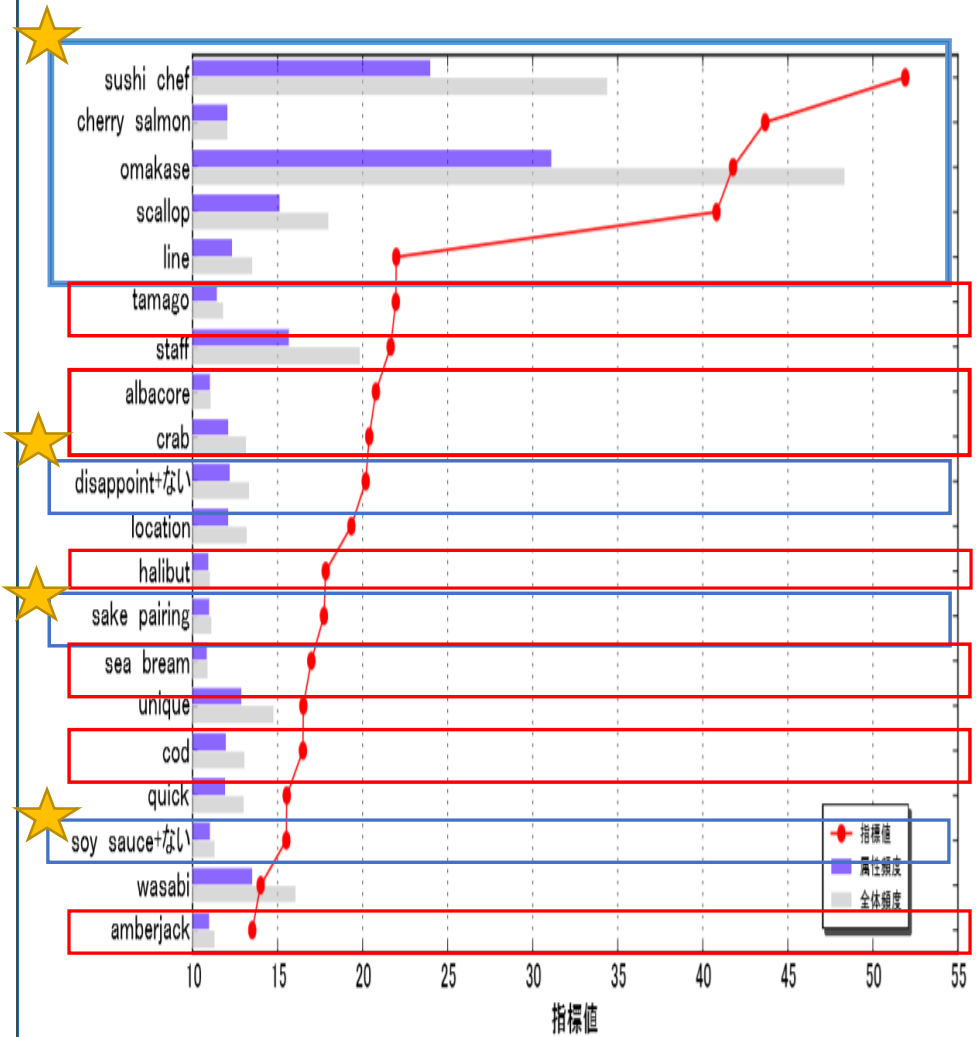
- ✓ 一般の日本人経営者が運営するSushi店では「刺身」や「ロール」などSushiに関する単語が多く見られるが外国人経営のお店では「価格」や「雰囲気」などお店に対する単語が多くみられた。
- ✓ 日本人経営しているSushi屋ではSushi自体が注目され、外国人経営では店内の雰囲気が重視されるためにSushiの質についてはあまり重視されていないのではないかと考えられる。
- ✓ 日本人経営のお店はSushiを主役にして商売をするが外国人はお店全体を主役にするのがわかった、加えて、Sushiという名前を店名に使って集客しているということが考えられる。

富裕層の日本経営と外国人経営の比較

USA 日本経営者

頻度

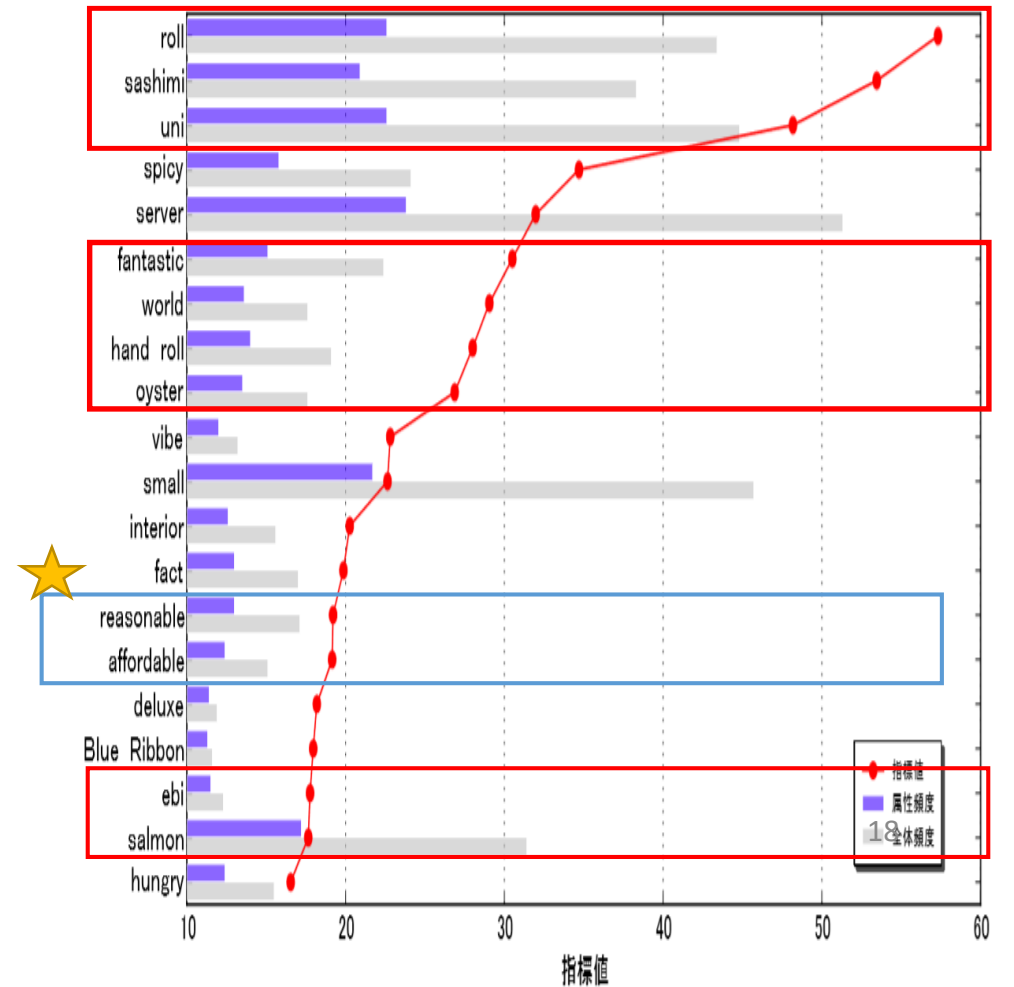
0 200 400 600 800 1000



USA 外国人経営者

頻度

0 100 200 300 400 500



5. 富裕層の日本人経営と外国人経営の比較のまとめ

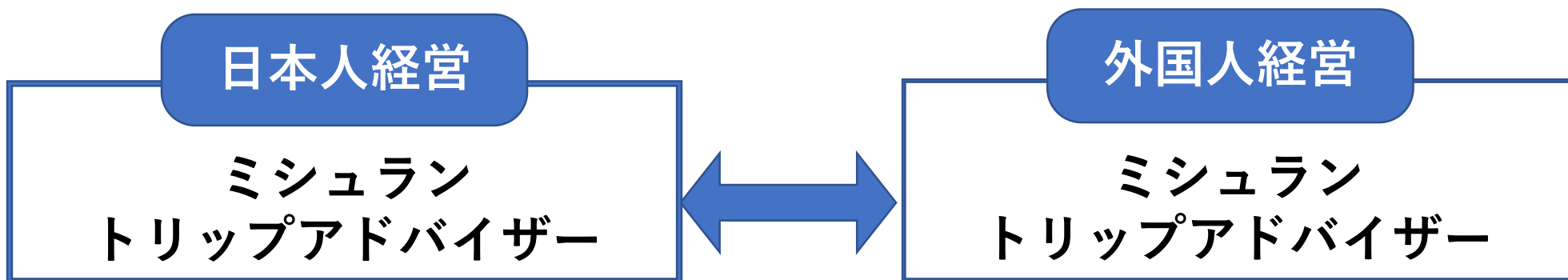
「富裕層」
日本人経営



「富裕層」
外国人経営

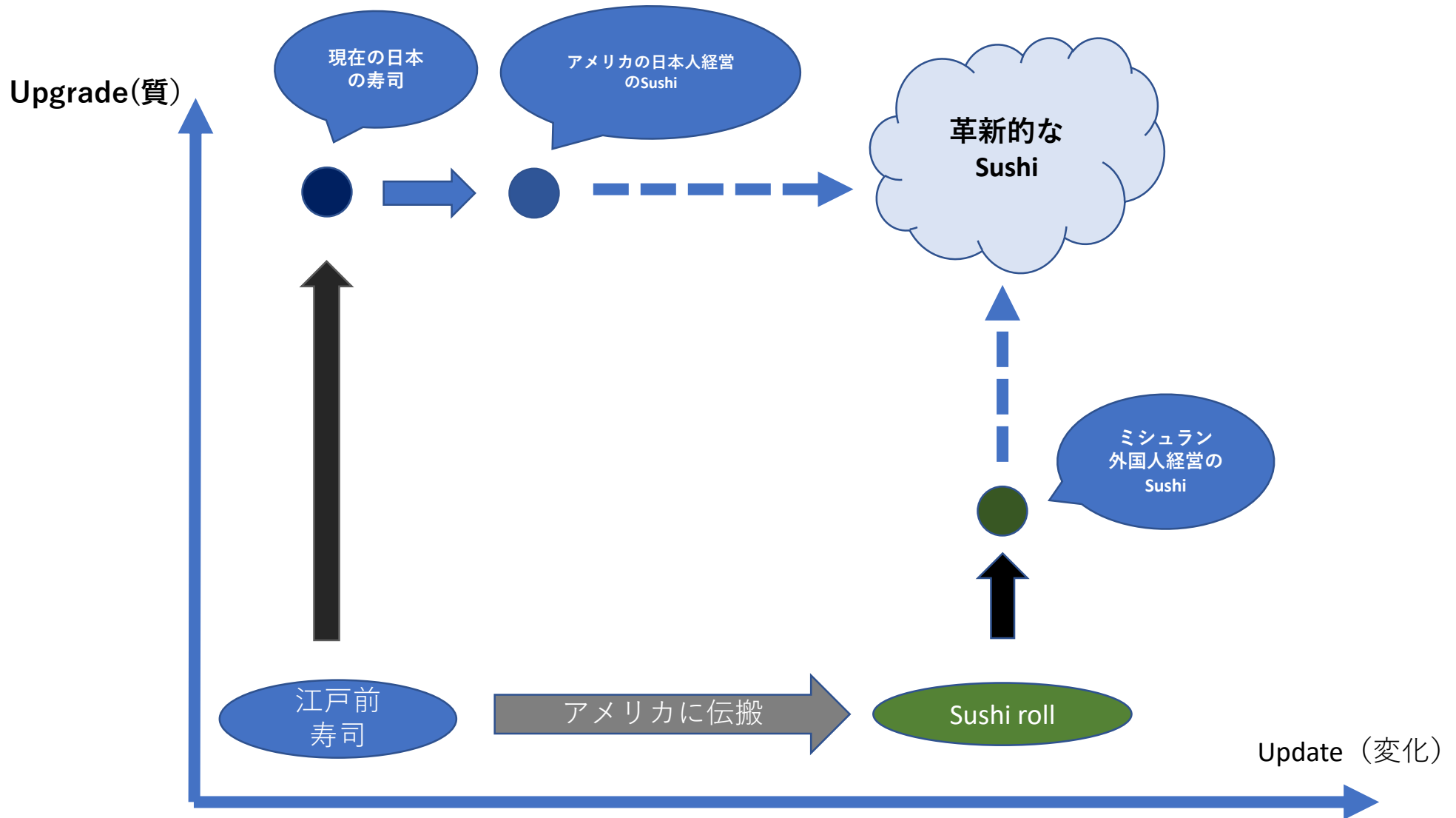
- ✓ 富裕層が利用する日本人経営者のお店は「酒」や「おまかせ」を出し、ビンナガマグロ・鯛・オヒョウ・など外国人からすれば珍しいSushiネタの単語が多くみられた。
- ✓ 日本人経営のSushi屋ではSushiネタが注目され、外国人経営のSushi屋ではSushiの形や見た目が重視されていると考えられる。
- ✓ 日本人経営のお店はネタの珍しさを戦略にしており、外国人が経営するお店はSushiの特徴やリーズナブルな値段で集客していることが考えられる。

5, 日本経営と外国人経営の総合比較のまとめ



- ✓ 日本人経営はSushiにこだわり、酒との関連性が強く一般層は予約をしてお店に行き富裕層はお店に並び寿司を食べる。加えて「おまかせ」などの単語から提供するSushiに自信がみられる。
- ✓ 外国人経営は店内の雰囲気^{雰囲気}にこだわり値段も安く一般層、富裕層に関わらずSushiの見た目に対しても多くの単語がみられた、そのためSushiの見た目で日本人経営と差別化を図っていると考えられた。

6, 提言



寿司は江戸前寿司をベースに発展し、現在では日本の寿司は世界的に認められる料理となった。寿司はアメリカ各地に渡り、様々な形をしたsushi rollへと変貌を遂げた。年々sushi rollは質が上がり、ミシュランにも評価される料理になりつつある。

また、アメリカに進出した日本人経営の寿司店も醤油を使わない新しい形の寿司が登場してきており、日本からの寿司自体も変化し続けている。

今後、日本からの寿司の変化やsushi rollの質の向上によって革新的な寿司がアメリカで登場するであろう。そして、アメリカ以外の諸国でも同じような現象が起きる可能性は寿司には秘められている。

次の研究では更に範囲を広げ、寿司の可能性を調べていく。

参考文献

- アメリカのSake事情 貝沼禎介 1996年
- 朝日新聞社発行「知恵蔵2007」（2007年11月発行）
- Michelin Gives Stars, but Tokyo Turns Up Nose
- By MARTIN FACKLER FEB. 24, 2008
- https://www.nytimes.com/2008/02/24/business/worldbusiness/24guide.html?_r=1&scp=1&sq=michelin+tokyo&st=nyt&oref=slogin
- 平成30年度 米国における日本食レストラン動向調査 日本貿易振興機構(ジェトロ) ニューヨーク事務所 サービス産業部 サービス産業課 2018年12月
- 寿司サムライが行く！ 小川洋利 2018年
- NOBUのすし 松久信幸 2012年
- 寿司の教科書 宝島社 2017年
- 進化する酢の方向を考える（江戸から平成へ） 中村訓男 2009年
- インバウンドとフードツーリズム 安田亘宏 2015年
- シンガポールにおける寿司の受容 呉偉明・合田美穂 2001年
- 伝統食「すし」の変貌とグローバル化 並松信久 2019年
- ミシュランガイド公式サイト https://japanguide.michelin.co.jp/restaurant/american/?__ngt__=TT0ff643cd1005ac1e4ae1ae-8E6-Dan0uCXl1xksj9gIL