

上海日本料理店調査報告



2006年2月

株式会社旭リサーチセンター
遼寧中旭智業有限公司
上海同濟大学

目次

1 .調査概要.....	1
2 .調査分析報告.....	2
(1)料理店概要.....	2
(2)顧客の状況.....	3
(3)人員構成.....	3
(4)メニュー.....	4
(5)食材の仕入について.....	6
(6)中国での日本食品の普及について.....	7
(7)日本東北食品について.....	8
3 .調査結果総括.....	9
別表 - 1 : 調査訪問対象店の店名、所在地、電話番号.....	10
別表 - 2 : 日本料理店インタビューシート.....	13
別表 - 3 : 日本料理店 30 店の回答結果一覧.....	16
参考写真.....	20

1. 調査概要

(1) 調査目的

北海道、東北地域の食材・食品を中国で販売・普及していく上で、中国にある日本料理店は有効な流通ルートになると考えられる。特に上海では日本企業や日本人の進出も盛んで、日本料理店も多数開店され、日本料理の人気も高まっているとの指摘もある。

そこで、上海にある日本料理店の実態を把握し、北海道、東北地域の食材・食品の流通可能性を探ることを目的とする。

(2) 調査内容

料理店概要：店舗規模、開店時期、顧客人数、売上高等

人員構成：経営者、店長、料理人、仕入れ、サービス

顧客：日本人と中国人の比率、年齢層、所得層

メニュー：主なメニュー、価格、人気メニュー等

食材：仕入先、現在の問題と要望等

東北食品・食材について：関心の有無、購入の可能性

日本料理、食品・食材への意見：中国での普及可能性、有効な販促方法等

(3) 調査方法

上海イエローページ、インターネット検索から上海の日本料理店 80 店に、1 店あたり 2 名の調査員を派遣し、関係者へのインタビュー調査を実施した。

(別表 - 1：調査訪問対象店の店名、所在地、電話番号)

インタビュー調査は調査票に基づき、上記調査内容について実施した。調査内容が営業秘密にあたるとの理由で、回答が得られないこともあった。

(別表 - 2：日本料理店インタビュー調査シート)

集計・分析可能な回答を得られたのは 80 店のうち、30 店である。以下の調査報告は 30 店から得られた情報を集計・分析したものである。

(別表 - 3：調査回答 30 店の回答結果一覧表)

(4) 調査実施者

遼寧中旭智業有限公司 総経理 左毅

上海同済大学 工商管理系副教授 張科平

上海同済大学 修士課程研究生 王婷

2. 調査分析報告

(1) 料理店概要

開店時期 (n = 29 店)

90%は2000年以降の開店で、2002年以降、加速している。

(単位：店数)

1994	1997	2000	2001	2002	2003	2004	2005
1	2	3	2	3	6	11	1

店舗面積

67% (2 / 3) は200m²以下であり、300m²を超える大きな店は2割程度である。

(単位：店数)

100m ² 以下	100 ~ 199m ²	200 ~ 299m ²	300 ~ 399m ²	400 ~ 499m ²	500m ² 以上
8	12	4	1	3	2

一日当たり顧客数

30店舗のうち4店舗は、夜間だけの営業である。昼間の顧客数は夜間より少なく、昼間営業26店の平均顧客数は57人、夜間営業30店の平均顧客数は72人である。

昼間営業26店のうち、半数の店で顧客数は50人以下で、100人以上あるのは4店(15%)しかない。夜間営業30店のうち、顧客数50人以下が33%、50~99人が37%、100人超が30%と三分されており、160人に達する店が一店ある。

(単位：店数)

	50人以下	50~99人	100~150人	150人以上
昼間	13	9	4	0
夜間	10	11	8	1

店舗面積と顧客数量には明らかな相関関係は認められない(相関係数は0.059)。面積400m²で昼間40人、夜間30人の店(梅盛日本料理)がある一方、面積80m²で昼間150人、夜間160人の店(波島料理)もある。

昼間と夜間の顧客数の間には相関関係が認められる(相関係数0.67)。たとえば、和味日本料理は昼間15人、夜間35人程度といずれも少ないのに対し、桜花日食は昼間140人、夜間150人と多い。

一日当たり売上高

昼間営業26店のうち25店からの回答では、25店のうち22店がランチメニュー主体になっており、ランチメニューの最低価格は14元、最高は80元、平均37元程度である。ほかの3店はバイキング形式で最低価格98元、最高は168元である。

30店のうち21店は、夜間営業はバイキング形式としており、最低価格は80元、最高は400元、平均172元である。ほかの9店はセットメニューで最低価格は25元、最高は50元である。

30店のうち半数は一日当たり売上高が1万元以下で、2万元以上あるのは13%(4店)に過ぎない。

(単位：店数)

5,000元以下	5,000～9,999元	10,000～14,999元	15,000～19,999元	20,000元以上
7	8	7	4	4

一日当たり売上高と店舗面積にはある程度の相関関係があり(相関係数0.45)、売上高と顧客数にも相関関係は認められるが小さい(相関係数0.21)。売上高と夜間の顧客平均単価の相関が大きく(相関係数0.67)、昼間の顧客平均単価との相関は小さい(係数0.20)。夜間の顧客平均単価が売上高に大きく影響している。

店舗面積の小さい店ではセットメニュー形式が主体で、低価格で、顧客数は比較的多く、回転は早い。売上高は1万元以下である。大きな店では、昼間はセットメニューが主だが、夜間はバイキング形式のところが多い。価格も比較的高く、顧客数は少なめ、顧客の食事時間も長くなる。

(2) 顧客の状況

30店のうち29店からの回答では、半数弱(48%)の店で日本人の比率が50%を超えている。34%の店では7割以上、24%の店では8割超が日本人顧客である。

中国人顧客が過半を占める店は34%で、香港、マカオ、台湾や欧米の顧客は少ない。

日本人顧客比率

(単位：店数)

30%以下	30～49%	50～79%	80～100%
9	6	7	7

顧客の年齢層は20～50歳で、日本人顧客の年齢層は高めで、中高年層が多い。顧客の所得階層は中高所得者層である。

(3) 人員構成

30店のうち日本人オーナーは13店、ほかの17店は中国人(香港、マカオ、台湾含む)がオーナーである。9店で日本人の料理人が1～2人おり、多くは料理長である。このうち2店は日本人料理長が仕入れもみている。1店だけ3人の日本人サービススタッフを置いているが、その他29店のサービススタッフは全て中国人である。

30店の料理人、サービススタッフの出身地は中国各地に及ぶ。スタッフ数と経営規模は関係なく、スタッフ数が一番少ないのは1人の料理人と3人のサービススタッフ、最も多いところは料理人10数人(補助含む)に20数人のサービススタッフを抱えている。

(4) メニュー

主なメニュー

- a. 魚：三文魚（サーモン）28 元、金槍魚（マグロ）28 元、鯛魚（タイ）25 元、獅魚 32 元、鱈魚（タラ）60 元、赤貝 58 元、章魚（タコ）35 元、干海老、左口魚、魷魚（スルメイカ）35 元、秋刀魚（サンマ）、鰻魚（うなぎ）、北極貝 30 元、海胆（ウニ）35 元、青花魚（サバ）35 元、鮭魚（スズキ）35 元、甜蝦（甘エビ）40 元、
- b. 寿司類：海鮮寿司 25 元、三文魚寿司（サーモン）30 元、金槍魚巻（鉄火巻）40 元、鯛魚巻 20 元、鰻魚巻 20 元、什錦（盛合せ）15 元、章魚寿司（タコ）30 元、春花魚 15 元、蝦（エビ）15 元、目魚寿司 18 元、北極貝 15 元、飛魚籽（トビウオの卵）28 元、干瓢巻（かんぴょう巻）15 元、海鮎（スズキ）17 元
- c. 前菜：土豆色拉（ポテトサラダ）、牛排蔬菜色拉（牛肉野菜サラダ）25 元、萝卜（ダイコン）、黃瓜（キュウリ）、野菜（野草）48 元、醬油豆腐 30 元、納豆 15 元、酸鰻魚、金槍魚（マグロ）、北極貝、裙帶菜（ワカメ）15 元、吞拿魚拌山药泥（マグロ山芋サラダ）25 元、毛豆（枝豆）、蟹籽沙拉（カニ卵サラダ）55 元、海胆豆腐（ウニ豆腐）25 元、醋味煮牛筋（牛筋煮）20 元、冷牛肉 38 元、目魚鷄蛋 45 元、醋味鰹魚（カツオ酢の物）38 元、醋味安康魚肝白身魚（あん肝）68 元、富神漬、蓮藕（レンコン）30 元、山药（山芋）30 元
- d. 炸品（揚げ物）：炸蝦（エビ）35 元、蔬菜（野菜）25 元、生蚝（カキ）35 元、三文魚（サーモン）48 元、洋葱圈（タマネギ）10 元、奶酪土豆餅（チーズじゃがいも餅）35 元、天婦羅（天ぷら）45 元、鷄肉塊（鷄唐揚げ）30 元、猪排（豚肉）40 元、魷魚（スルメイカ）35 元、串燒里脊（ヒレ肉串刺し）10 元、五花肉串（ばら肉串刺し）18 元、炸明太子魚膏（明太子）30 元、酥炸榴蓮（ドリアン）12 元、炸豆腐 10 元、炸牛肉奶酪天婦羅（牛肉チーズ天ぷら）25 元、炸魷魚須天婦羅（スルメイカ天ぷら）10 元、白薯（サツマイモ）14 元、牡蛎（カキ）35 元
- e. 烤品（焼き物）：烤魚（焼き魚）25 元、鷄肉（焼き鳥）25 元、鷄肫（砂肝）15 元、鷄心 6 元、烤三文魚（サーモン）35 元、鷄翅（手羽先）20 元、鷄肉丸子（つくね）15 元、烤軟骨 20 元、烤鷄皮 15 元、牛肉 30 元、牛舌 30 元、茄子（ナス）10 元、香菇（シイタケ）20 元、銀鱈魚西京燒 55 元、章魚丸（タコ団子）25 元、烤多春魚 25 元、秋刀魚 20 元、烤文蛤（ハマグリ）38 元、鰻魚（うなぎ）20 元、鯖花魚（サバ）16 元、烤秋刀魚 16 元、烤大蒜頭（ニンニク）10 元、烤培根芦筍（アスパラベーコン）30 元、鯛魚姿烤 128 元、内脏拼盤（ホルモン）85 元、香辣烤龍蝦（ロブスター）15 元

f . 煮品 (煮物): 味噌汤 (味噌汁) 30 元、牛舌 40 元、焖煮牛筋 (牛筋) 28 元、牛肚 30 元、什锦 (盛合せ) 30 元、带鱼 (タチウオ) 35 元、砂锅 30 元、黄南瓜 (黄色のカボチャ) 20 元、牛肉煮土豆 (肉じゃが)、味噌鯖花鱼 (サバ味噌煮) 25 元、日式披萨 (ピザ) 25 元、红烧鲷鱼头 (タイかぶと) 35 元、梅干煮秋刀鱼 25 元、红石鳞 30 元、什锦锅仔 (寄せ鍋) 20 元、煮鱼骨酸菜 48 元、煮蟹 68 元、煮虾 (えび) 45 元、鸡翅 (手羽先) 23 元、生蚝煮鸡蛋 (カキと卵) 38 元、南蛮烧鱼 38 元、章鱼 (タコ) 38 元、明虾 (クルマエビ) 68 元、煮雨 (春雨煮) 50 元、关东煮 (おでん) 35 元

g . 酒類: <ビール>三得利 (サントリー) 15 元、朝日 15 元、麒麟 15 元、青岛、三宝乐 (サッポロ) 30 元、舒波乐 (スーパードライ)、喜力 (ハイネケン) 25 元、百威 (バドワイザー) 10 元 / <清酒>久保田 300 元 / 瓶、八海山 380 元 / 瓶、白鹤清酒 280 元 / 1.8 、朝香 20 元、松竹酒 20 元、月桂冠清酒 200 元 / 1.8 、日桂冠清酒 350 元、いいちこ 210 元 / 720ml 、玄海をぎ烧酒 200 元 / 720ml 、菊正宗 200 ~ 300 元、瑞磨芳醇米清酒 65 元 / 135ml 、日本盛 280 元、松菊梅 300 元、辛口 400 元、<烧酒>一 烧酒 280-350 元 / 瓶、宝烧酒、梅酒 40 元、芋烧酒 300~350 元、黑白波、大麦烧酒 200-400 元、本格烧酒 200-400 元、亦竹 180 元、 藏 250 元、神的河 300 元

h . 主食: 荞麦面 (そば) 30 元、乌冬面 (うどん) 30 元、炸面 (揚げ麺) 30 元、烤鱼等各类饭定食 (烤鱼などの定食) 40 元、鲍鱼粥 (アワビのかゆ) 50 元、盖浇饭 (雑炊) 35 元、茶叶泡饭茶 (お茶漬け) 20 元、拉面 (ラーメン) 30 元、汉堡包 (ハンバーガー) 20 元、日式饭团 (おにぎり) 15 元、味噌饭团亦竹 (みそおにぎり) 25 元、日式水饺 (日式水餃子) 15 元、炸明虾烩饭 (クルマエビかけご飯) 35 元、牛肉烩饭 (牛肉あんかけ) 35 元、鳗鱼烩饭 (うな重) 45 元、番茄酱炒饭 (トマトケチャップのチャーハン) 14 元、酱油汤拉面 (しょう油ラーメン) 18 元、咖喱猪扒饭 (ポークカレー) 15 元、米饭 (ご飯) 2 元

人気メニュー

料理: 烤鱼 (焼き魚) 25 元、炸虾 (エビフライ) 35 元、海鲜寿司 30 元、三文鱼 (サーモン)、金枪鱼 (マグロ)、狮子鱼寿司 40 元、生鱼片 (刺身) 25 元、各类饭定食 40 元、炸虾荞麦面 (エビ入り焼きそば) 40 元、煎牛排 40 元、银鳕鱼味噌大烤 40 元、烤鳗鱼 38 元、烤秋刀鱼 38 元、银鳕鱼西京烧 55 元、日式冷菜、铁板牛肉、吞拿鱼末 (マグロの粉)、鳗鱼饭 15 元、日本什锦牛肉火锅 128 元、天妇罗拼盘 (天ぷら) 58 元、猪排咖喱饭 (ポークカレー) 38 元、活鲷鱼姿盛 138 元、秋刀鱼 15 元

お酒: 久保田清酒 300 元 / 瓶、芋烧酒 300~350 元、黑白波、亦竹烧酒 180 元

(5) 食材の仕入れについて

30店のうち25店からの回答によると、8店は一部食材を日本から輸入、その他を上海で調達している(2店は上海銅川路水産卸売市場の輸入食材)。このうち5店の仕入先比率は、以下の通りである。他に、オーナーが日中往復時に持ち込む、日本から空輸のところもある。

日本から仕入れている料理店の仕入先比率 (単位：%)

	A	B	C	D	E
中国	99	80	80	70	40
日本	1	20	20	30	60

残る17店もっぱら中国国内で調達しており、うち6店の海産品は上海銅川路水産卸売市場から調達している(11店は「上海で調達」との回答のみ)。

30店のうち15店からの回答によると、6店では仕入れ専門のスタッフがおり、3店では料理長、2店はオーナー、3店は店長、1店は常務理事が仕入れを担当している。

(単位：%)

オーナー	店長	料理長	仕入担当	常務理事
13	20	20	40	7

現在の問題点・要望については、以下のような意見があった。

- ・食材価格が高い
- ・品質、特に鮮度に注意している
- ・タイムリーかつ確実な配送
- ・季節性の問題はどうしようもない

(6) 中国での日本食品の普及について

回答者の大部分は大きな可能性があり、特に若者や日本留学経験者、日系企業に勤めている人が有望と考えている。しかし、大多数の中国人はあまり食べたことがなく、まだ味見の段階にある。また、最近の日中関係の影響も指摘された。

3店からは、食習慣や価格の面で、可能性は小さいと回答した。

有効な販売促進については、以下が挙げられた。

中国人がすでに認知しているラーメンや寿司などのランチメニューから始めて、徐々に刺身などの料理に広げていく。

日本文化、特色を前面に出す

口コミで広げる

価格で優位に立つ

サービスを売り物にする

雑誌、特に日本人向け雑誌に広告を掲載する

清潔さ、健康をアピールする

ランチメニュー、バイキング形式を取り入れる

VIPカードなどのサービスを導入する

外販する

店の周辺で勧誘する

スーパーなどで販促活動を展開する

メディアを活用した宣伝活動

食事の後にお土産品を贈る

宣伝のビラをまく

インターネット広告

優待券の利用

新商品の販売

(7) 日本東北食品について

日本東北地域の食品の種類や産品はあまり知られておらず、具体的な産品リスト等があれば可能性を検討できるとの回答が多かった。

肯定的な意見としては、日本人は食品の品質を重視するので日本産品を好みがちであり、東北産品には優位性がある。季節的に中国国内では価格が高くなり、鮮度や品質も確保しづらいものもある。

しかし、大部分の料理店は既に日本から食材を調達できており、ある程度、満足している。

8割以上の回答者は、価格が最優先と考えている。市場競争は激しく、多くの顧客が店を選ぶ際、価格は重要な判断要素になっている。産品価格が今の仕入れ価格を上回ることは許されず、いくつかの店では今の輸入価格より安くなることを望んでいる。

物流の正確さ、タイムリーさも要求される。半数近くの料理店は、店までの納入をキッチンとできるよう要望している。価格面を別にして、高級料理店では品質への要求も厳しい。新鮮さを保つためには、日本からの空輸が必要で、空輸であればニセモノが混じる可能性も低くなる。

また、産品の種類多様性、品揃えを要求する意見もある。特に水産品で多様な品揃え、上海にない産品が期待されている。

現在、日本料理の調味料の価格が日本の最高価格よりも高く、調味料で東北産品に期待するところが大きい。また、生鮮品が品種豊富に提供されれば、東北産品の可能性は広がる。

回答者の2割は、物流コストと配送にかかる期間等の問題を重視しており、また現在の安定した供給ルートに満足して、可能性は小さいとみている。残る8割は日本産品への関心も高く、価格、品質、配送、品揃えなどが満足されれば、可能性はあると回答している。

3. 調査結果総括

上海での日本料理店の歴史は浅く、ここ2～3年は急速に増えているが、開店時期が早い店でも10年程度しか経っていない。日本料理店の規模は小さく、一日当たりの顧客数も少ない。100～200m²の店舗面積で、一日100人の顧客が入り、一日当たり売上高が1万元というのが、平均的な姿である。

現在、上海の料理店のうち、中国人が経営している料理店が大部分を占め、日本人が経営しているのは少数である。中国人経営者の多くは、留学等で日本に滞在した経歴を持つ者である。

主要顧客層はやはり日本人で、来店頻度は中国人より高い。日本人顧客の年齢層は比較的広範だが、中国人顧客は若者がほとんどである。所得は高・中所得者層である。

中国人顧客はまだ試食の域を出ず、来店頻度も低い。しかし大多数の日本料理店は、上海での日本食品の潜在性は大きく、上海人には受け入れられると考えている。料理メニューは比較的そろっており、刺身と寿司などが代表的な食品となっている。

食材の仕入れについて、大部分は上海の当地で仕入れている。食材の品質と配送が確実だからである。一部食材を日本から仕入れる店もあるが、少数派である。通常は仕入れ担当のスタッフをおいており、料理人やオーナー、店長が仕入れるところもある。複数店舗を展開しているところでは、本店あるいは総会社が一括して仕入れている。食材の仕入れについて、価格引下げと食材の品質、確実な配送が最関心事である。季節性の問題は諦めているふしがある。

日本東北食品について、料理店側は提供可能な具体的な食材の種類と価格を知りたがっている。その場合、価格、品質、配送、品揃えが満足されるかが、前提条件となる。

別表 - 1 : 調査訪問対象店の店名、所在地、電話番号

序号	店名	地址	電話
1	飛鳥	長樂路 318 号	53836801/老板金子春雄 13311675037
2	鰻福日式料理	長樂路 344 号	62150373/老板三田先生 13918949934
3	誠一居酒屋	富民路 177 号	
4	竹亭	古北路 602 号	62342092
5	染山日本料理	本溪路 282 号	55571838
6	神田川日本料理	蒲汇塘路 98 号	64380928
7	CoCo Curry House	長寧路 730 号	
8	居酒屋	福州路 666 号金陵海欣大厦 2F	63917016
9	味理	进贤路 226 号	62532464
10	次郎	河南中路 436 号	65080961/13916561861
11	浪島料理	梅川路 1416 号	陈经理 52620455
12	千登世饮食发展有限公司	南京西路 1618 号 804 (久光百货 8 楼)	62883160
13	源氏別館	淮海中路 1414 号	64317987
14	梅盛日本料理	遵義路 137 号	62747017
15	柚子日本料理	遵義路 62 号	62412550
16	大渔	瑞金一路 139 号 1F	53828818
17	順子日本料理	仙霞路 85 号	62745613/13311838227
18	和味日本料理	長樂路 207 号	54038883
19	和樂日本料理	長樂路 308 号	53833357/13162101222
20	松阪焼肉店	茂名南路 59 号錦江飯店食街	64157979
21	五木焼肉館	東湖路 7 号	54663136
22	櫻の味日式休闲料理烧烤屋	陸家嘴西路 168 号正大広場 6 楼	
23	桃屋日本料理	政民路 230 弄 6 号	65650951
24	源八日本料理	虹許路 788 号名都俱樂部一楼	
25	天狗	淮海中路 8 号 (蘭生大厦 4F)	63190416
26	櫻木花道日本料理	長樂路 434 弄 7 号	62170933
27	渔福日本料理	延安西路 2299 号世貿商城 2 楼	
28	卡好日本料理	漕宝路 59 号	54488099
29	花之日式料理	劍河路 145 号	
30	櫻在日食	平塘路 230 号	
31	音	卢湾区茂名南路 59 号錦江食	021-54665070

		街	
32	花野	長寧区遵義南路 5 号喜来登豪達太平洋大飯店 2 楼	021-62758888
33	初花	長寧区虹梅路 3911 号 9 号楼	021-62616179
34	大江户	徐汇区東湖路 30 号	021-54033332
35	仁清	卢湾区南昌路 125 号	021-64310270
36	富茂登	卢湾区淮海中路 816 弄 41 号	021-54670160
37	丸八	徐汇区淮海中路 1668 号	021-64748866
38	清子	卢湾区茂名南路 80 号	021-64726553
39	大喜九	卢湾区巨鹿路 242 号	021-62870708
40	春夏秋冬	卢湾区复兴中路 593 号民防大厦 3 楼	021-24028111
41	萤	遵義路 100 号虹橋上海城 6 楼	021-62372570
42	京都 99	闵行区红松路 148 号一楼	021-54764599
43	吉兆	延安西路 2077 号金橋大厦 2 楼	021-62756060
44	銀亭	静安区南汇路 75 号	021-62181932
45	弘博	長寿路 401 号亚新生活広場 2 楼	021-62766396
46	高木	静安区南京西路 2066 号協和世界	021-62491977
47	源八	虹許路 788 号名都城俱樂部 1 楼	64057122
48	旬彩亭	虹梅路 3338 弄虹梅休闲街 39 号	64659855
49	暁	虹橋路 1591 号虹橋迎賓館 6 号楼 2 楼	62789008
50	三井日本料理	吳中路 838 号	64051611
51	大和	茂名南路 136 号	
52	有馬	宛平路 189 号 1 弄	
53	新太郎	威海路 500 号 上海四季酒店 2 楼	32186960 转 1290
54	加門	虹橋路 2550 号 上海虹橋国际机場賓館 1 楼	62688866
55	神户亭	虹橋路 2550 号 上海虹橋国际机場賓館 1 楼	62688866 转 501
56	kobachi	世纪大道 88 号金茂大厦 56 楼	50491234
57	LUNA 月的神	虹古路 228 号	62787700

58	味彩	長樂路 161 号新錦江大酒店 3 楼	64720619
59	勘八	延安西路 65 号國際貴都大飯店 4 楼	62481688 转 2341
60	柚子	嶗山西路 1029 号中電大厦 1 楼	58355082
61	虹	伊犁南路 97 号	54775627
62	日本海	漕溪北路 100 号 3 楼	64686362
63	明治館	四川中路 33 号	
64	花月	水城路 20 号和平広場 1 楼	62784287
65	花子	襄阳南路 207 号	64456782
66	三驹屋	肇嘉浜路 883 号	64694611
67	飛鳥	長樂路 318 号	53836801
68	大阪	茂名南路 205 号 瑞金大厦 1 楼	54653085
69	秋的港	虹橋路 1450 号	62787766
70	一休	武夷路 405 号 2 楼	62510416
71	Q 太郎	富民路 158 号	54036520
72	高都	肇嘉浜路 108 号	64735784
73	天房	北京西路 691 号	62723963
74	北海	中山北路 3667 号	52510888
75	日吉	安龍路 495 号	62426166
76	天下古舞	虹橋路 185 号弘基休閒広場内	64075680
77	白川亭	古北路 437 号	62744429
78	大吉	茂名南路 207 号	64674789
79	東京一丁目	文定路 219 号 青之旅酒店 1 楼	
80	秋国景	中山西路 767 号	62745552

別表 - 2 : 日本料理店インタビュー調査シート

料理店名称 _____

料理店所在地 _____

1. 料理店経営概要

開店時期		
店舗面積		
一日当たり 顧客人数	昼	
	夜	
	合計	
一日当たり 売上高	昼	套餐価格 () × 消費人数 () = 消費金額 ()
		套餐価格 () × 消費人数 () = 消費金額 ()
		套餐価格 () × 消費人数 () = 消費金額 ()
	夜	人均消費 () × 消費人数 () = 消費金額 ()
	合計	

2. 経営人員構成

	中国人数量		日本人数量
	出身地	人数	
オーナー			
店長			
料理人			
サービス			
仕入			

3. 顧客情况

		日本人	上海人	港澳台	西方人
比率	昼				
	夜				
特徴	昼				
	夜				
年齢状況					
収入状況					

4. メニュー情况

(1) メニュー名称、価格

魚類	品種	三文魚	金魚	魚	魚	魚	翅貝	章魚	干海老
	価格								
	其他								
酒類	品種	酒				清酒			焼酒
	価格								
寿司	品種								
	価格								
前菜	品種								
	価格								
炸品	品種								
	価格								
品	品種								
	価格								
煮品	品種								
	価格								
主食	品種								
	価格								

(2) 人気メニューと価格（料理と酒）

5. 食品材料情况

仕入地	
現在の問題	
ニーズ	
取引先	

6. 日本東北地方の食品材料について

日本東北食品 材料への関心	
仕入の可能性 (問題点)	

7. 日本料理・食品について

中国での普及の 可能性	
有効な販売方法	

8. 日本東北食品企業との提携について

提携の可能性	
--------	--

別表 - 3 : 日本料理店 30 店の回答結果一覧

店名	1. 料理店概要		2. 人員構成										
	開店 時期	店舗面積 (m ²)	中国人					日本人					
			経営者	店長	料理人	サービス	仕入れ	経営者	店長	料理人	サービス	仕入れ	
1 飛鳥	2004	60				3		1					
2 鰻福日式料理	2004	50 ~ 60		1	4	4 ~ 5	1	1					
3 誠一居酒屋	1994	240		1	2	3	1	1		1	3	1	
4 竹亭	2000	200		1	1	4	2	1		2			
5 染山日本料理	2002	120		1	8	5	1	1					
6 神田川日本料理	2003	150		1	10	7		1		1		1	
7 CoCo壱番屋 Curry House	2004	120		4	5	8 ~ 9	1	1					
8 居酒屋	1994	170		1	9	10	不確定	1			(過去有)		
9 味理	2002	100			5	6	1	1	1				
10 次郎	2001	100	1	1	4	5		1					
11 浪島料理	2003	80	1	1	8	8	3		1				
12 千登世飲食友展 有限公司		200		1		8		1					
13 源氏別館	2004	480		1	11	10	1	1		1			
14 梅盛日本料理	2004	400	1		15	12	1						
15 柚子日本料理	2004	500	1	1	30	30	2			1			
16 大漁	2001	100 ~ 120	1	1	10	15							
17 順子日本料理	1997	400	1	1	10	20	1			1			
18 和味日本料理	2004	60	1	0	7 ~ 8	7 ~ 8							
19 和楽日本料理	2002	70	1	1	3 ~ 4	2							
20 松阪焼肉店	2000	500	1	1	20	50	3						
21 五木焼肉館	2003	300	3		15	19	4						
22 櫻の味日式休閒 料理焼? 屋	2005	220	1	1	6	12	3						
23 桃屋日本料理	1997	150	1	1	5	3	1						
24 源八日本料理	2004	160	1	1	7	10	4						
25 天狗	2003	150	1	1		10							
26 櫻木花道日本料 理	2004	80	1	1	6 ~ 7	4	2						
27 漁福日本料理	2000	客納80人	1	1	7 ~ 8	7 ~ 8	1						
28 ? 好日本料理	2003	117	1	1	3	8	2						
29 花之日式料理	2003	70	1	1	3	5	3			1			
30 櫻在日食	2004	75	1	1	6	8	4			2			

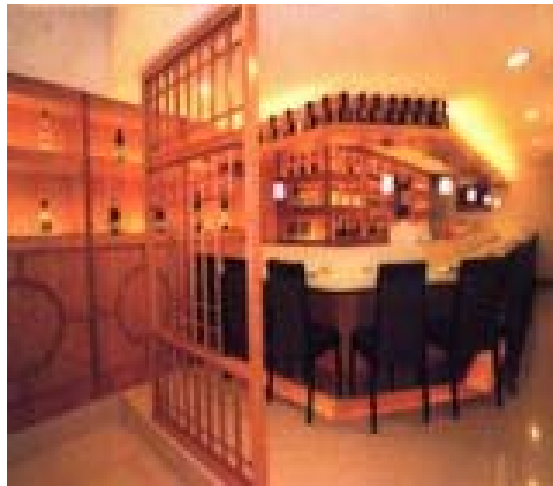
店名	3. 一日当り顧客数・売上高						4. 顧客状況 比率(%)							
	一日当り客数(人)			一日当り売上高(元)			昼				夜			
	昼	夜	合計	昼	夜	合計	日本人	上海人	港澳台	西方人	日本人	上海人	港澳台	西方人
1 飛鳥		30	30		6,000	6,000					90		5	5
2 鰻福日式料理	10	20~28	30~38	470	1,000 ~ 1,400	1,470 ~ 1,950	50	40	8	2	50	40	8	2
3 誠一居酒屋		80	80		16,000 ~ 24,000	16,000 ~ 24,000					70	10	15	5
4 竹亭	80	100	180	4,140	20,000	24,140	85	15			85	15		
5 染山日本料理	10~30	30~70	40~100	770	4,000	3,000 ~	20	75		5	20	75		5
6 神田川日本料理	10	40	50	1,120	3,920	5,040	50	20	20	10	50	20	20	10
7 CoCo壱番屋 Curry House	120	150	270	4,740	6,000	10,740	50	30	15	5	50	30	15	5
8 居酒屋	70~80	50~60	130	3,750	20,000	25,000	90	殆ど 無し	6	少	90	殆ど 無し	6	少
9 味理		40	40		8000~ 12000	8000~ 12000					100			
10 次郎	150	100	250	4,500	2,500	7,000		97		3	7	48		45
11 浪島料理	150	160	310	3,290	5,600	8,890	6	82	2	10	9	62	3	18
12 千登世飲食友展 有限公司	40	60	100			16,000	50	10	15	25	50	10	15	25
13 源氏別館	20~40	70~ 100	90~ 140	1,515	13,175	14,690	40	20	20	20	25	25	15	35
14 梅盛日本料理	30~50	20~40	50~ 100	1,480	4,740	6,220	80	5	10	5	75	10	10	5
15 柚子日本料理	50	100~ 130	150~ 180	2,300	19,500	21,800	90	6	2	2	90	6	2	2
16 大漁	50	100	150	2,150	15,000	17,150	10	30	10	50	10	30	10	50
17 順子日本料理	30~40	80	110~ 120	1,600	12,800	14,400	50	39	10	1	70	14	15	1
18 和味日本料理	15~20	35	50~55	500	3,780	4,280	40	40	10	10	40	40	10	10
19 和楽日本料理		20~30	20~30		2,000 ~ 6,000	2,000 ~ 6,000					90	5	5	0
20 松阪焼肉店	10	80	90	1,680	13,440	15,120	40	50	5	5	40	50	5	5
21 五木焼肉館	30	70~80	100~ 110	1,000	10,500 ~ 12,000	11,500 ~ 13,000	80	20			20~ 30	50	20~ 30	少
22 櫻の味日式休閒 料理焼? 屋	30	40	70~80	1,100	5,500	7,000	10	70	10	10	20	50	25	15
23 桃屋日本料理	40~60	40~50	100	1,090	1,500	2,590	45	30		少(韓 国増)	45	30		少(韓 国増)
24 源八日本料理	20	50	70~80	3,120	10,000	13,120								
25 天狗	80	60	140	3,120	10,080	13,200	30	60	5	5	30	60	5	5
26 櫻木花道日本料 理	20~30	100	120~ 130	635	12,000	15,000	30	40	10	20	30	40	10	20
27 漁福日本料理	90	30		3,670			少	多			多			
28 ? 好日本料理	50~60	50~60	100~ 120	1,100	2,750	3,850	5	90	3	2	25	60	10	5
29 花之日式料理	80	120	200	1,735	3,000	4,735	10	60		30	10	60		30
30 櫻在日食	140	150	290	3,650	5,250	8,900	10	80	2	8	15	70	5	10

	店名	5. 日本料理と食品材料		6. 食材		
		中国での普及の可能性	効果的な販促方法	食材購入場所	今抱えている問題	ニーズ
1	飛鳥	有	価格戦略	上海(久光超市、新鮮館)	価格高	価格
2	鰻福日式料理	有(健康的)	新鮮、品質、価格		価格高	品揃え、新鮮
3	誠一居酒屋	有(若者、日系企業)		日本20%, 中国80%(銅川路60%)	仕入先、価格	新鮮、タイムリーな配送
4	竹亭	大	雑誌広告、サービス品質	上海	特になし	品質
5	梁山日本料理	大			なし	品質、価格
6	神田川日本料理	小(客は日本人)	優待券	上海(徐匯付近の卸)	なし	品揃え、品質
7	CoCo壱番屋 Curry House	有	価格戦略	上海99%, 日本1%	栄養価値低、コスト	
8	居酒屋	小(客は日本人)	口コミ			品質
9	味理	小(価格、少量)	口コミ	上海(多い), 日本		新鮮、品質(特に冷蔵温度)
10	次郎	小(上海は出店過剰)	新商品	日本20%, 中国80%		
11	浪島料理	非常大	テレビ・ネット広告	日本	なし	品揃え
12	千登世飲食友展 有限公司	大		上海(業者から)		品質、価格、配送
13	源氏別館	試食段階	価格戦略	上海(海鮮:銅川路、飲料・調味料:麦徳龍)		
14	梅盛日本料理	有	日本特色を出す	上海(銅川路)	価格、鮮度	価格、品質、品揃え
15	柚子日本料理	有(需要拡大中)	価格戦略	上海(銅川路)	季節により価格高	価格、品質、配送
16	大漁	有(需要拡大中)	価格戦略	不定	不清潔	鮮度、価格、配送
17	順子日本料理	有	口コミ	上海(銅川路)		
18	和味日本料理	有	低価格、サービスレベルアップ	上海(銅川路)	固定ルートなし	新鮮、価格
19	和楽日本料理	有	サービスレベルアップ		なし	価格、品質
20	松阪焼肉店	既に普及	雑誌、サービス、清潔・健康PR	上海(銅川路)	タラの量が少ない	新鮮、牛肉価格低下
21	五木焼肉館	既に普及	広告	上海(銅川路)、一部日本	配送	配送、価格
22	櫻の味日式休閒 料理焼?屋	既に相当規模	広告、メニュー形式	上海	なし	新鮮、価格、品質
23	桃屋日本料理	大(学生、日韓留学生)	学校向け宣伝	上海	固定ルートなし	新鮮、品質、価格
24	源八日本料理	不明(価格、中国人の口に合うか)	広告	上海		新鮮、味
25	天狗	有	VIPカード	上海		
26	櫻木花道日本料理	有		固定の卸から納入	産品仕入地がばら	品揃え、鮮度
27	漁福日本料理	不明(今は韓国が人気)	雑誌広告、店の雰囲気	固定の卸から納入	なし	
28	? 好日本料理	有	バイキング形式	上海		品質、価格
29	花之日式料理	非常大	広告、スーパーでの宣伝活動	日本30%, 中国70%	品種少ない	
30	櫻在日食	非常大	媒体・宣伝活動	日本60%, 中国40%		なし

店名	7. 東北食品・食材について		
	関心	購入の可能性(問題点)	提携の可能性
1 飛鳥	有	品質、価格	具体的な食材、食品が不明
2 鰻福日式料理	有	品質、価格	可(品質、鮮度、価格)
3 誠一居酒屋	有	輸送コスト、適時配送	小(輸送、価格面)
4 竹亭	小	価格	小
5 染山日本料理	有	品質、価格	可(品質、価格)
6 神田川日本料理	有	品質	可(食材優位性)
7 CoCo壱番屋 Curry House	無		
8 居酒屋	有(情報少)	鮮度	可(鮮度、品質)
9 味理	有	品質、価格	有(産品リスト不明、品質)
10 次郎	有	品質、価格	可
11 浪島料理	不明	情報不足	有(情報不足)
12 千登世飲食友展有限公司	有	価格、配送	可(価格、海鮮鮮度、調味料)
13 源氏別館	有	調味料	小
14 梅盛日本料理	有	価格、品揃え	有(品種、鮮度、価格)
15 柚子日本料理	有	鮮度、仕入場所	有(鮮度、品質、品揃え)
16 大漁	有	情報不足、価格	有
17 順子日本料理	有	価格、品質	有
18 和味日本料理	有	価格	有(価格)
19 和楽日本料理	有	品質	可(ホンモノ、価格、野菜)
20 松阪焼肉店	無	価格、配送、鮮度	有(食材情報、価格)
21 五木焼肉館	有	価格	有(価格)
22 櫻の味日式休閒料理焼? 屋	普通	情報不足	可(情報不足)
23 桃屋日本料理	有	品質、価格、配送	有(品質、価格、配送)
24 源八日本料理	小		可
25 天狗	有	鮮度、価格	有
26 櫻木花道日本料理	有	価格、品種	有
27 漁福日本料理	不明(情報不足)	価格	有(価格:品質は既に一定レベル)
28 ? 好日本料理	有	価格、品質	有(品質、価格)
29 花之日式料理	小	流通ルート	可能性小
30 櫻在日食	小	流通ルート	不確定

参考写真

(大江戸：上海市東湖路 30 号)





(栄由美：上海氏興義路 48 号新世纪広場)

