



国際都市 東京としての食

Academy of Gastronomy Japan

令和5年8月28日



Content

01

イントロダクション

02

食の多様性

03

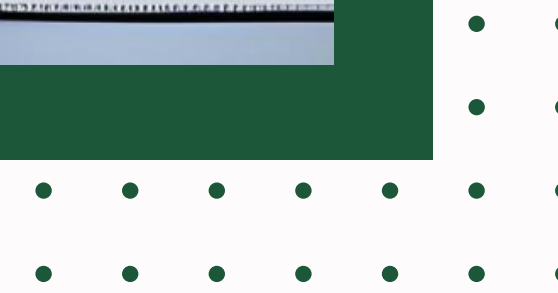
DXの徹底

04

ソフトの徹底

05

都市型サステナビリティの確立





国外でも注目を集める「和食」

- ・平成25年12月にユネスコ無形文化遺産に登録され更に関心が高まっている
- ・海外での日本レストランの増加

海外で日本食が人気

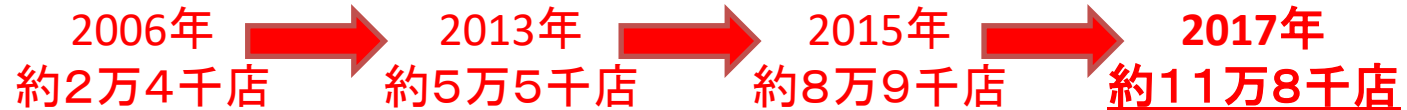
・訪日外国人観光客が「訪日前に期待していたこと」1位「日本食を食べること」(76.2%)

出典:観光庁「訪日外国人消費動向調査」平成26年度年次報告

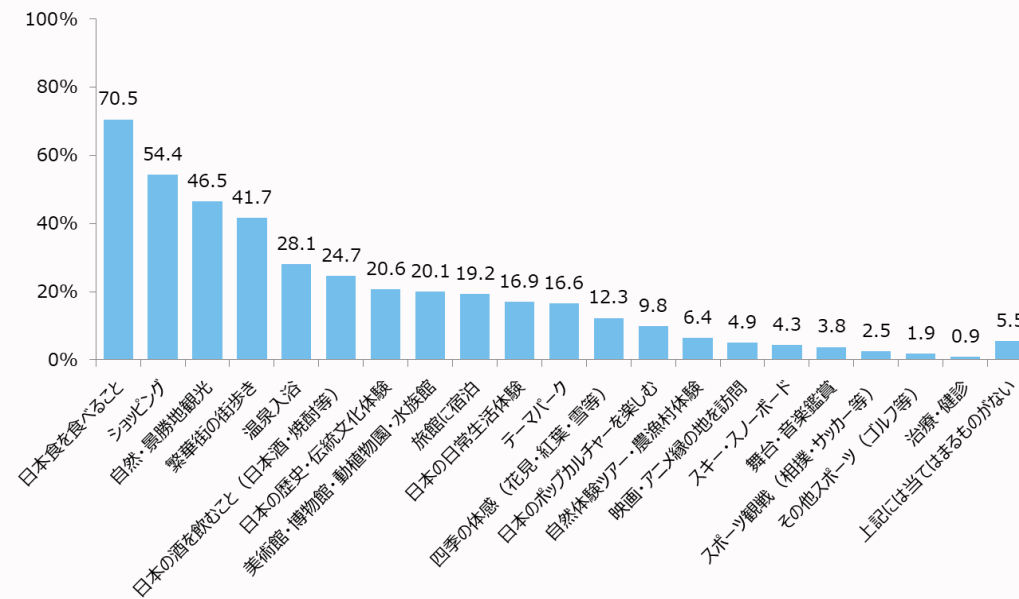
・外国人が好きな外国料理 1位「日本料理」(66.3%)

出典:日本貿易振興機構調査(2014年3月)

・海外の日本食レストランの数(外務省:農林水産省推計)

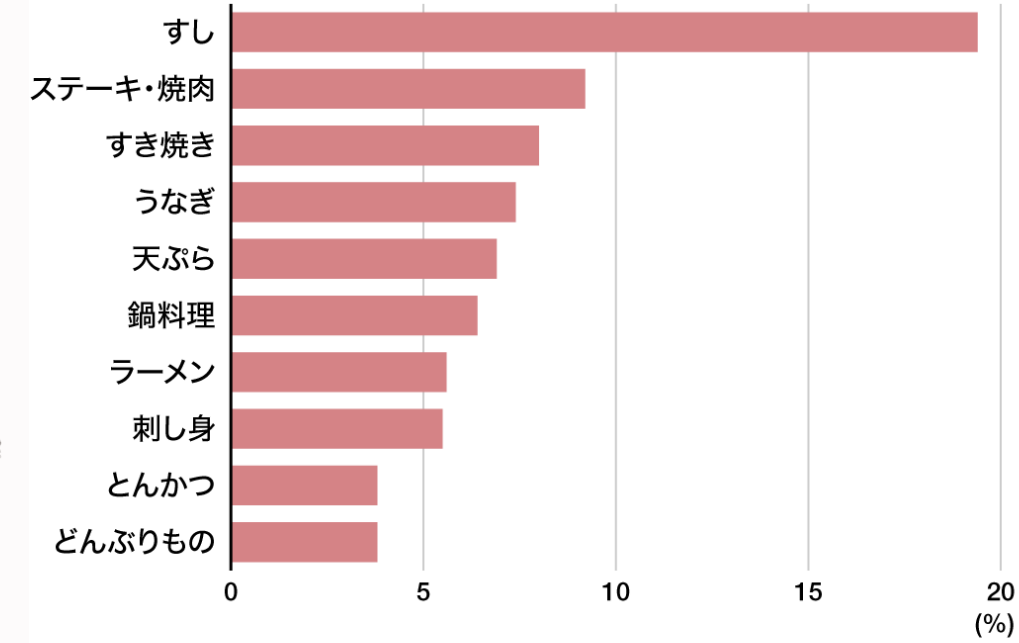


■ 訪日前に期待していたこと (全国籍・地域、複数回答)



出典:「訪日外国人の消費動向調査」(観光庁)を加工して作成

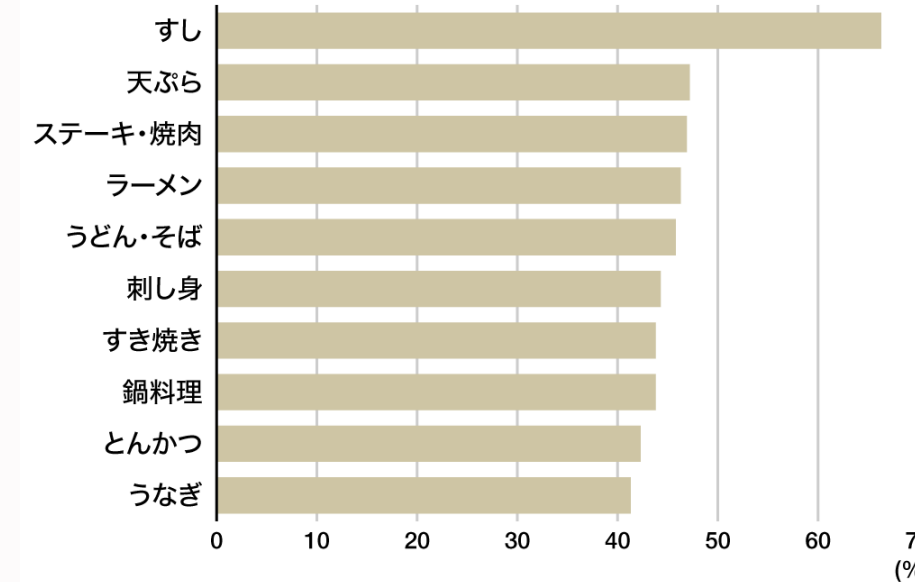
最もおいしかった日本料理



出所:農林中央金庫

nippon.com

滞在時に食べた日本料理



出所:農林中央金庫

nippon.com



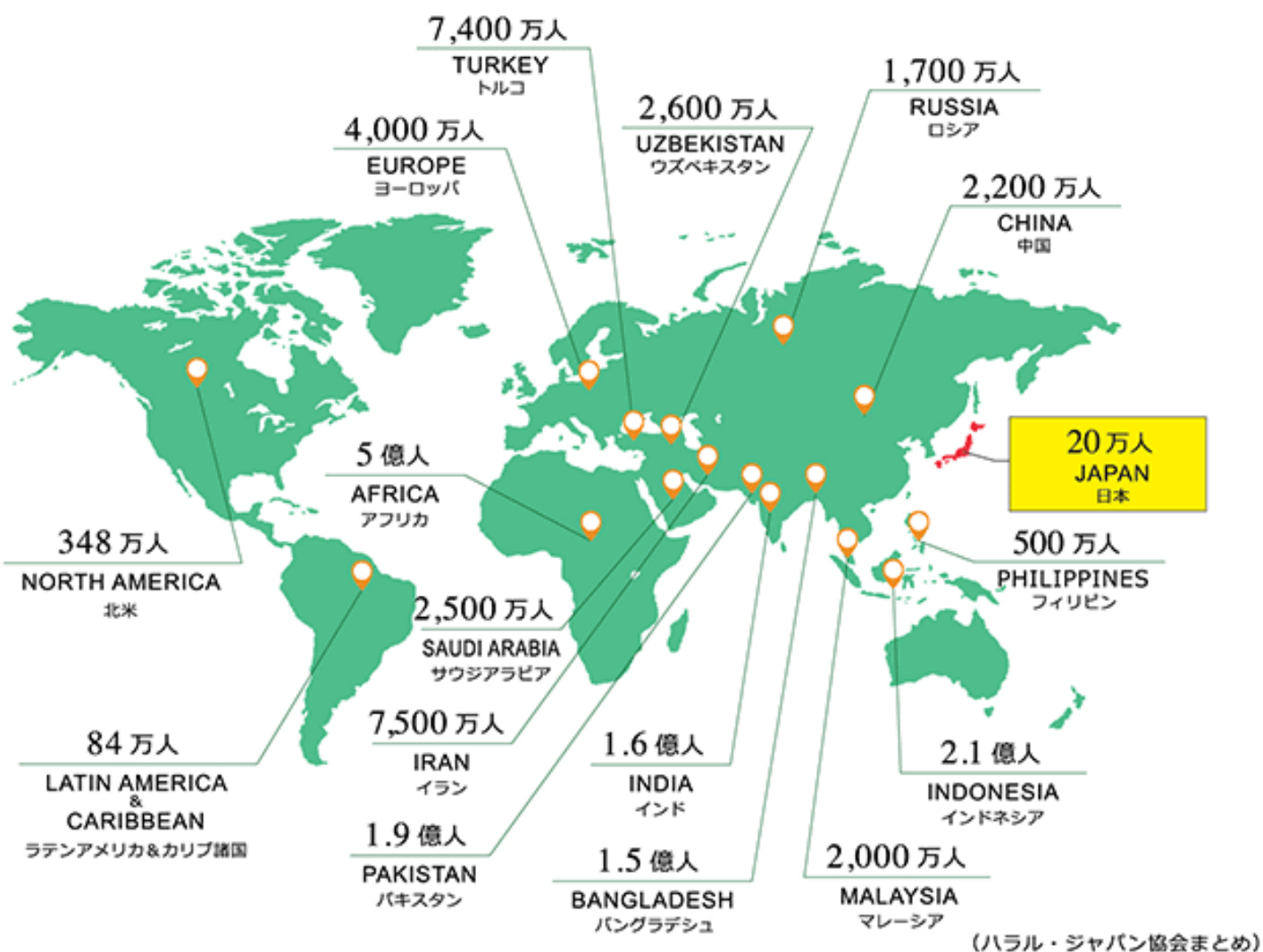
世界が国際基準に合わせてきているなか日本は、、、

食の多様性 02

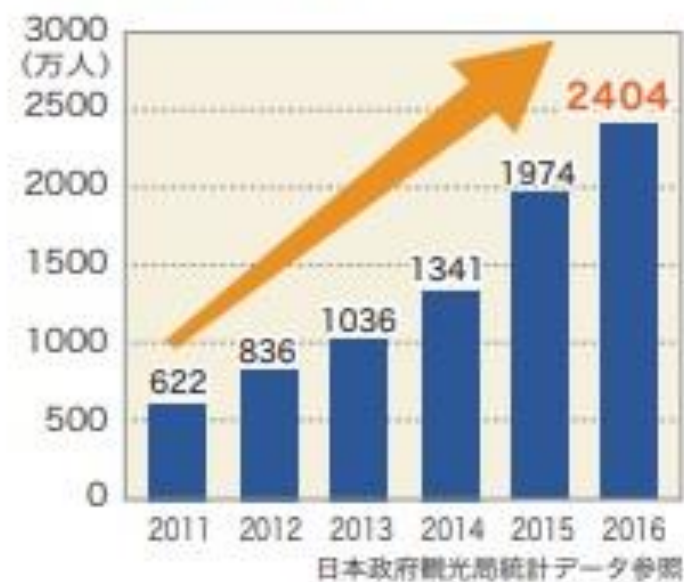
食の多様性不足
→ハラル、ベジタリアン、ビーガン、アレルギー

・ムスリム世界の4分の1を超える

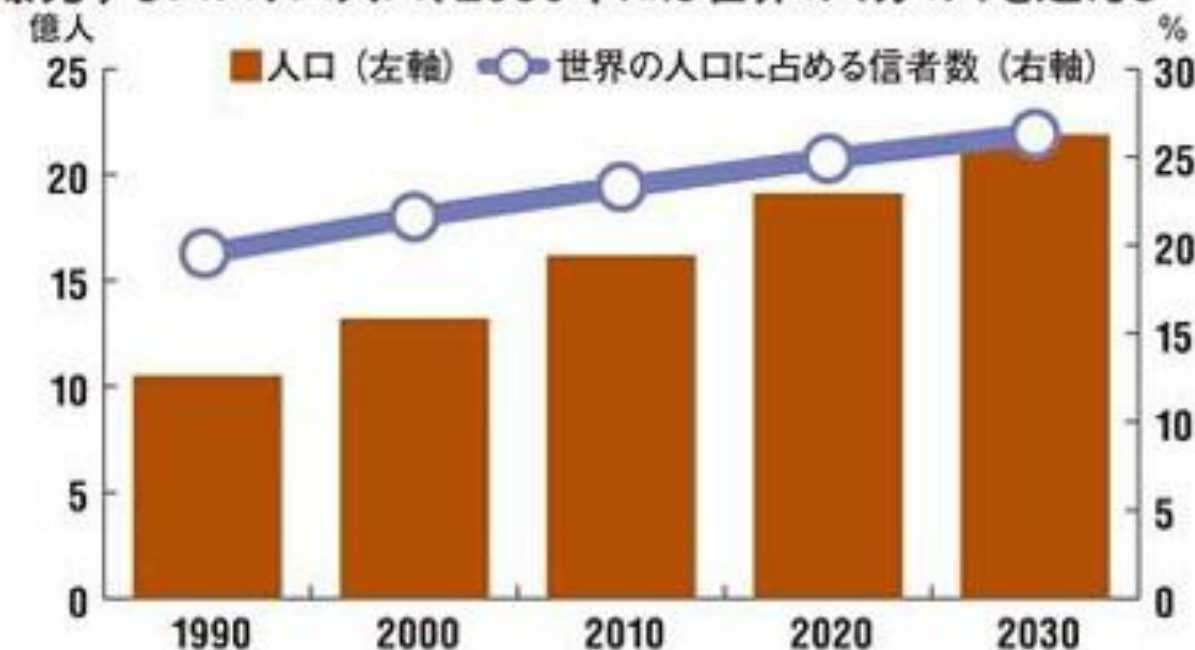
世界のイスラム教徒



●訪日外国人の推移



爆発するムスリム人口、2030年には世界の4分の1を超える



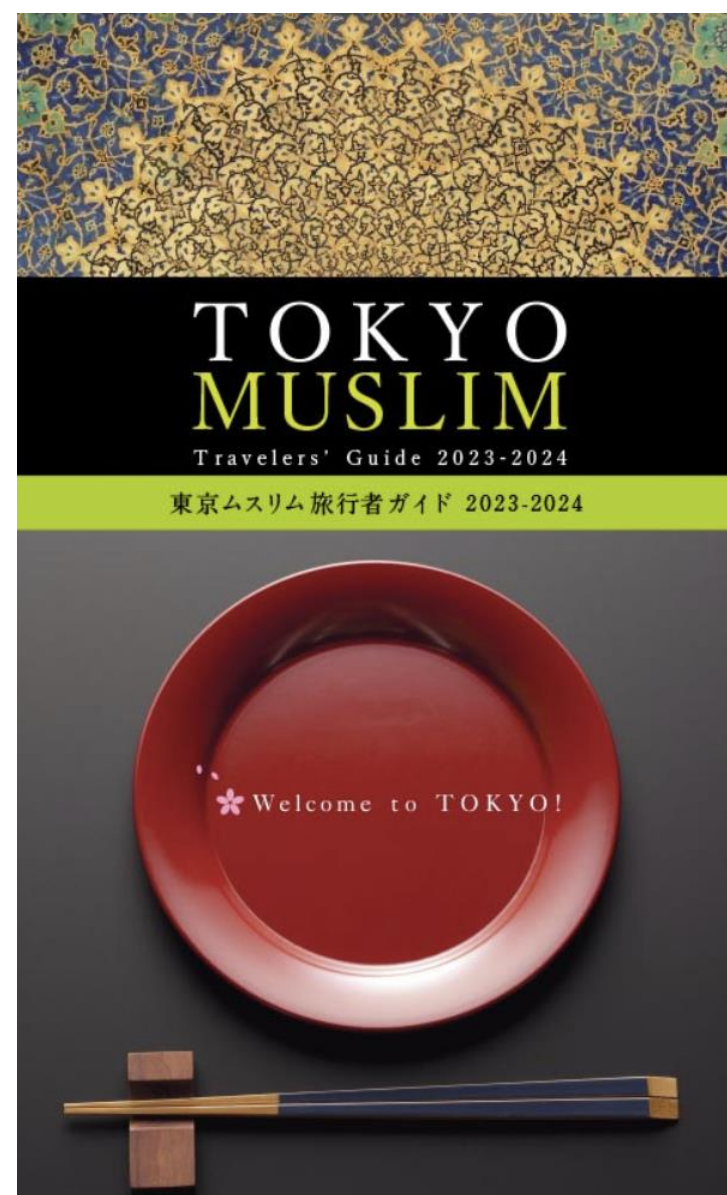
【表2】シンガポール、マレーシア、インドネシアの国別比較

	日本(参考)	シンガポール	マレーシア	インドネシア	3カ国計
人口	1億2806万人	507万人	2327万人	2億3764万人	2億6598万人
イスラム教徒の比率	0%	14%	65%	76%	75%
イスラム人口	—	66万人	1785万人	1億8240万人	2億91万人
GDP	54,589億ドル	2,598億ドル	2,786億ドル	8,456億ドル	13,840億ドル
一人当りGDP	33,805ドル	51,142ドル	9,700ドル	3,508ドル	6,889ドル
イスラム市場規模(GDP)	—	338億ドル	1,731億ドル	6,398億ドル	8,467億ドル
駐在日本人	—	24,548人	9,705人	11,701人	45,954人
日本人訪問	—	528,817人	415,881人	375,552人	1,320,250人
一人当り総所得	44,073ドル	42,165ドル	8,093ドル	2,611ドル	—
一人当り最終消費支出	19,728ドル	10,832ドル	1,961ドル	不明	—
一人当り食品支出	3,524ドル	1,149ドル	578ドル	526ドル(推定)	—
ハラル食市場規模(推定)	—	13億ドル	183億ドル	960億ドル	1,156億ドル

各国から公表されている統計資料をもとに、一般社団法人ハラル・ジャパン協会が独自に作成(一部推定値を含む)。

東京都▶

ヴィーガン&ベジタリアン料理を提供するレストランガイドや、飲食店を含めムスリムの方々のしきたりに配慮したお店・施設を案内するパンフレットを作成・配布





ざるそば(zarusoba) | Soba Noodles Served in a Basketlike Container with Dipping Sauce | 자루소바 | Zarusoba, khay mì Soba lớn
 おすすめメニュー / 日本料理の味 | Recommended Menu / Flavors of Japanese Cuisine | 추천 메뉴 / 일본 요리의 맛 | Thực đơn khuyên dùng / Hương vị món ăn Nhật bản

そば粉 / めんつゆ / 刻み海苔 / ねぎ / わさび | Buckwheat Flour / Noodle Sauce / Shredded Laver / Scallions / Wasabi Horseradish | 메밀가루 / 면쯔유 / 자른 김 / 파 / 고추냉이(와사비) | Bột kiều mạch / Nước chấm Mentsuyu / Rong biển khô cắt sợi / Hành lá / Wasabi cải ngựa



かつおのたたき(katsuo no tataki) | Lightly Roasted Bonito | 가다랑어 타타키(겉을 살짝 익힌것) | Katsuo no tataki, cá giếc sống trộn rau
 旬のお料理 | Seasonal Dishes | 제철 요리 | Món ăn theo mùa

カツオ / レタス / ねぎ / 大葉 / にんじん / 大根 / たまねぎ / みょうが / にんにく / ショウガ / 醤油 | Bonito / Lettuce / Scallions / Perilla Leaves / Carrots / Daikon Radish / Onions / Myoga Ginger / Garlic / Ginger / Soy Sauce | 가다랑어 / 양상추 / 파 / 오오바(생선회에 곁들이는 푸른 차조기 잎) / 당근 / 무 / 양파 / 묘가(양파-특특한 향이 나는 생강과의 풀) / 마늘 / 생강 / 간장 | Cá ngừ vẫn / Rau diếp / Hành lá / Lá tía tô / Cà rốt / Củ cải / Hành tây / Gừng Myoga / Tỏi / Gừng / Nước tương Shoyu



¥880

鶏肉と野菜の煮物(toriniku,yasainonimono) | Chicken Meat, Vegetables Simmered Dish | 닭고기,야채조림 | Thịt gà, Rau hầm
 日本料理の味 | Flavors of Japanese Cuisine | 일본 요리의 맛 | Hương vị món ăn Nhật bản

鶏肉 / かぼちゃ / なす / 大根 / 高野豆腐 / みりん / 砂糖 / 醤油 / だし | Chicken Meat / Winter Squash / Eggplant / Daikon Radish / Koyadofu, Freeze-dried Tofu / Mirin, Sweet Sake / Sugar / Soy Sauce / Soup Stock | 닭고기 / 호박 / 가지 / 무 / 고야두부(연두부를 잘게썰어 말린것) / 미림 / 설탕 / 간장 / 천연조미료(다시마, 멸치, 가다랑어 포 등을 끓인 육수) | Thịt gà / Bí đỏ / Cà tím / Củ cải / Koyadofu, tàu hũ khô đông lạnh / Rượu Mirin / Đường / Nước tương Shoyu / Nước lèo



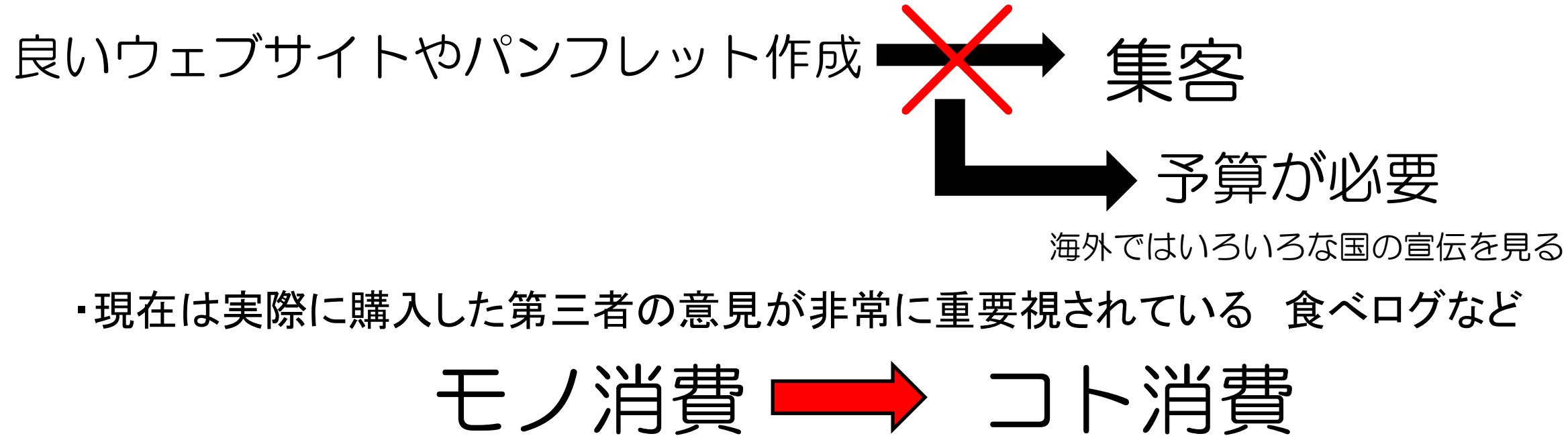
¥780



EAT東京より▶

- 多言語メニューの作成をサポート
- AIを用いたメニュー管理など
- Omakaseメニューの設定
- ロンドン: 完全キャッシュレス
- シンガポール: 全駐車場ETC共通
- フィードバックの収集

SNSの強化



例) YouTuber：李子柒式 【地方の生活と伝統文化を発信】
さん

2017年8月 チャンネル開設
2020年5月 チャンネル登録者数 1,000万人超え

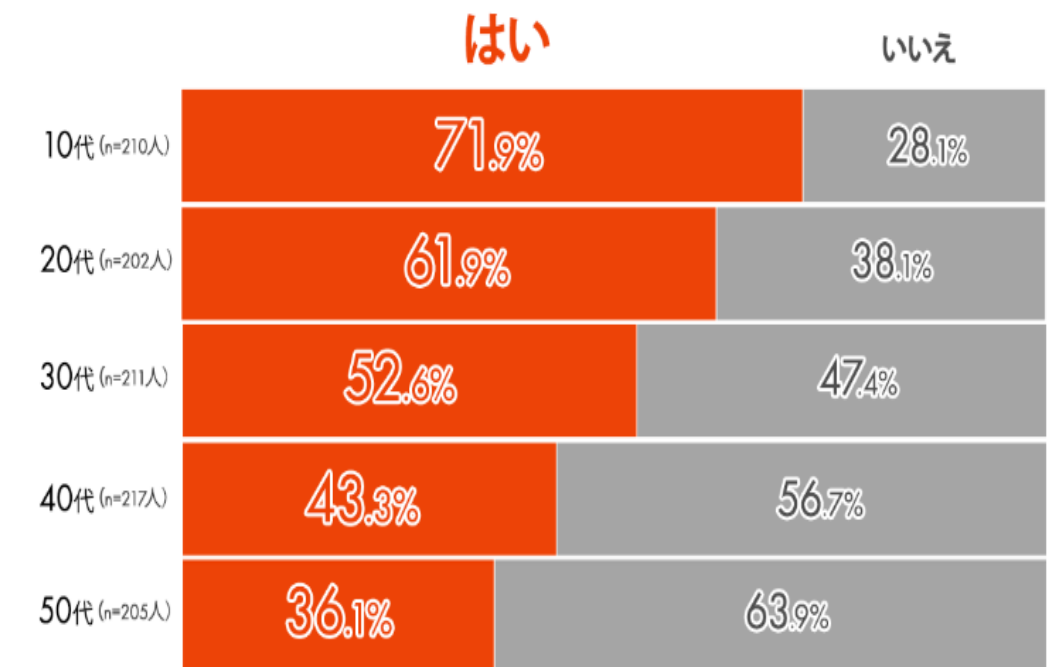
中国大手旅行サイト (C trip) で
李子柒式さん紹介のツアー予約

→ 280%増加

↓

SNSが観光業界にも大きな影響を与えている

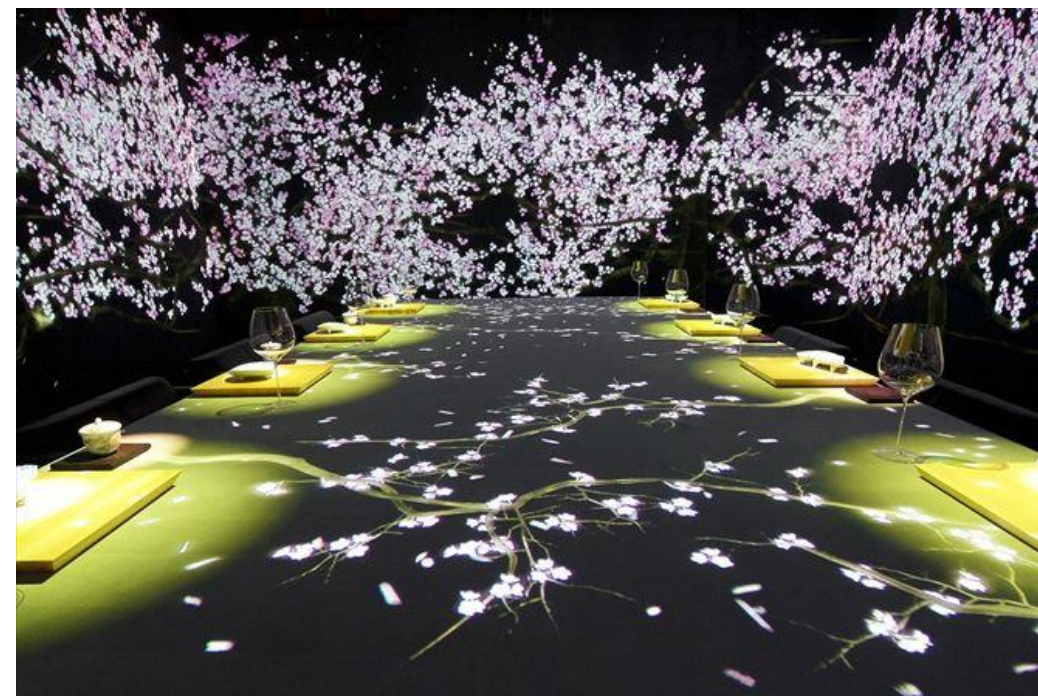
商品やサービスを購入する際、SNSを参考にしていますか？



調査概要：[2021年最新]SNSの利用に関する調査
 調査期間：2021年3月19日(金)～2021年3月22日(月) 調査人数：1,062人
 調査対象：全国の10代～50代男女 調査方法：インターネット調査

① 体験型

- ・食とアートのコラボレーション



② 国際基準のおもてなし

- ・多言語対応のスタッフの研修
- ・国際的なマナー・カスタムの教育の実施



都会ならではのシステム作り



食のサーキュラーエコノミーを都内での確立

・レストラン×サーキュラーエコノミー

食のサーキュラーエコノミーを考える上では、都市部が担っている役割について抑えておく必要がある。エレン・マッカーサー財団によると2050年までに食糧の80%が都市部で消費されると予測されている。「**経済・文化・イノベーション**」の中核地としての都市部のメリットをうまく活用することができれば、食料システムの根本から変えることができる可能性大。食料システムを変え、ポジティブな波及効果が広がり、自然再生型・循環型のものに変えることができれば、2050年までに約300兆円の経済的価値と健全な環境をもたらすと言われている。

食の観点から見て、都市の機能はどうあるべきか。

- 食べ物の価値を再構築し、それを中心に新たな経済を築く
- 東京都が率先して農業DX(スプロール現象)
- 食のサーキュラーエコノミーによる都市振興

観光というカーボンフットプリントを使わないとできないことへの振興は経済的効果を得ながらのカーボンオフセット要素が不可欠



THANK
YOU

Academy of Gastronomy Japan