

中国・吉林省進出日系企業レポート 「神楽拉麵屋」金代表インタビュー

外国人に日本のイメージについて質問すると、以前は「家電、自動車」というのが定番であったが、最近では多くの外国人が「ラーメン、アニメ」と答えるという。確かに日本国内にはラーメン屋の数も、その情報も溢れている。ラーメンは日本の国民食となり、それは日本食として海外にも伝わっている。同じようにラーメンの故郷、中国へも日本料理の一つとして、逆輸入されているのである。私の住む長春市内にも日式（漢字文化圏において日本風を表す際用いる語）を掲げるラーメン屋が10件近くある。経営者の多くは日本からの進出企業であるが、中国人自らのものもあつたりと様々である。

今回は島根県に本社を持ち、山陰各地に店舗を構える「拉麵屋神楽」の中国店舗となる「神楽拉麵屋」の金代表から話を伺った。

○神楽拉麵屋

2011年、石田商事（米子市米原8丁目）出資の元、中国吉林省延吉市に進出。山陰地方各地に店舗を構える神楽ラーメンの系列店として、現在は中国店舗として延吉市内に1店舗を構える。中国における従業員は金代表を含む9名。



○まずはお店の様子を教えてください

今年（2012年）1月18日に神楽ラーメンの中国系列店としてオープンしました。味はもちろん、サービス、内装も日本と同じものが提供できるようこだわりました。日本式を売りにしていますので、お客さんが入ってきたときには日本語で「いらっしゃいませ」と、お帰りになられる際には「ありがとうございました」と挨拶をしています。オープンから4ヶ月弱ですが、毎月お客さんの入りは増えており、手ごたえを感じています。



○延吉市は中国では中規模の都市ですが、なぜ延吉市への出店だったのですか？

率直に言うと私の故郷だったからですかね。中国への進出の話になった際、「上海や北京といった大都市ではもう出遅れている、地方都市へ」という話になりました。であれば、私の故郷であり人脈もある延吉へという話になりました。延吉市は現在人口 60 万人ほどですが、3 年前から比べると 20 万人近く増加しており、その発展の勢いは凄まじいものがあります。まさにこれからどんどん伸びる土地とも言えます。この辺りが出店の理由ですかね。

○このあたりの人々の味の好みはどうでしょう。日本と同じものを提供できるようにというお話でしたが、同じ味で受けるものなのでしょうか？

確かに味の好みは完全に同じというわけではありません。例えば、中国人は硬い麺が嫌いです。オープン当初、日本と同じような硬さの麺を出していたところ、「生茹でじゃないか、やり直せ」というクレームが何件もありました。今は中国人好みの柔らかめの麺を出していますね。今はまだオープンして間もないので、まずは日本の味を再現するという段階です。そこから、麺を柔らかくしたように、少しずつ中国で受ける味に変化させていくというところですかね。

○日本の味を再現、ということですが、材料は中国で調達されていますよね？再現は可能ですか？

はい、材料はすべて中国で調達しています。味については、「再現」と表現しているように、可能な限り近づけているというところでしょうか。材料が違っていると、やはり同じレシピで作っても同じ味にはなりません。例えば塩一つ取っても、日本と中国で塩の濃さが違うため、入れる量を変えないといけません。日本から材料を輸入し、同じレシピで作れば同じ味は作れますが、コストがかかり過ぎてしまいます。

最初は味が安定しなくて苦労しました。うちは製麺機を入れて、麺から作っていますので、麺に苦労し、スープに苦労し、具材に苦労し、というところでした。オープンの際は

多くの日本人に来ていただきましたが、みなさんスープも麺も日本のものと変わらないと言っていました。大連や瀋陽でもこれだけの味は無いと。苦勞が報われた瞬間でしたね。

○その他、味や材料にこだわりはありますか？

水ですね。こちらの水は基本的にミネラル分の多い硬水なのですが、硬水は口当たりがよくない。そこでうちでは軟水に変換させる機械を導入し、スープから麺作りまですべて軟水を使っています。日本の水はすべて軟水ですし、味の再現にも軟水を使っているということは大きく影響していると思います。

その他でも、より新鮮なもの美味しいもの使っている自信があります。例えば中国の卵は日本ほど質がよくないためよく加熱して食べなければなりません、日本の半熟たまごを再現するためにも、鮮度のよい品質の高い卵を選んで使っています。

○中国のラーメン屋は日本料理屋というイメージがあります。例えば長春にあるラーメンさんぱち（本社は札幌市）では丼もの（カツ丼、牛丼など）も扱っていますが、こちらではどうですか？

基本的にはラーメンがメインですね。その他はサイドメニューといった感じでしょうか。ただ、日本よりはサイドメニューの内容が豊富かもしれませんね。中華料理の炒め物などを置いてます。日本料理としてはおでんも置いてます。ただ、うどんや丼ものまでは置いてません。サイドメニューが少し豊富な日本のラーメン屋といったところでしょうか。

○ラーメンだけで市場があるということなんでしょうか。そうすると、競合店というのはやはり同じような日式ラーメン店となりますか？

ラーメンだけの市場としてはまだまだですね。ですので韓国式冷麺の店なんかも競合店の一つになります。冷麺店は大分浸透していますので、まずをそのレベルに到達することが一つの目標となります。

また日式ラーメン店は現在延吉市内に5、6店舗あります。中には美味しくないラーメンを出す店もあるので止めて欲しいと思いますね。まだ市場が小さいため、日本のラーメンが美味しくないという評価になりかねない。

○今後のお店の展開について教えてください。

現在は延吉市内に1店舗ですが、将来的にはハルピンや長春にも進出したいと考えています。すでにフランチャイズで開店したいという話は何件か来ています。ただ、店舗を増やしても味が変わってしまっはいけません。実際店舗を増やしていくとすると、この延吉の店舗で麺やスープを作り、各店舗に輸送するという方法で味を維持し、店を拡げていくことになるのかなと思っています。そのためにも、まずはこの延吉店を成功させることが第一ですね。

○最後に今後中国に進出しようとする企業にアドバイス等あれば。

延吉について言えば、例えば今年 9 月に博覧会があるのですが、そこに出席するのもチャンスの一つかと思います。というのは、中国では人脈がとても大事。この店を開店するにあたって色々な人脈があったから可能だったという面があります。博覧会に出展すれば、まずは延辺州商務局、又は延辺州都の延吉市の商務局と繋がりができる。そうすれば、開店したいと思った際、その協力を仰ぐことができます。そういった関係を一つ一つ作っていくことが中国では大事なかなと思います。

○本日はお忙しい中ありがとうございました。

○この後、実際に神楽ラーメンを食べてみました。感想としては、スープの味は日本の神楽ラーメンと変わらず美味しい。ただ、麺が柔らかいなど。しかし、麺は日本のように「硬め」と注文すれば応じてくれるとのこと。また中国で餃子と言えば水餃子で焼餃子に出会う機会は稀ですが、ここでは日本と同じ焼餃子を頂きました。



取材者：鳥取県文化観光局交流推進課 田村章浩