

iRASSHAI、日本の食文化をパリの中心地から発信！

執筆者 ダコスタレティシア
(Japan Experience株式会社 プロダクトマネージャー)



iRASSHAI

「iRASSHAI」ロゴマーク

ロゴは丸と四角を組み合わせた家紋のようなもので、上から見た定食屋を表し、和気あいあいと分かち合う様子を表している。

の日常に日本料理を取り入れることである。日本食文化に特化したスペースとしてデザインされており、日本食ファンに受けるように、パリに住む人々が好みそうな現代的なテイストの空間の中で、多面性のアプローチをとっている。

このプロジェクトは、食料品店、複数のレストラン、オンライン・プラットフォームからなるエコシステムであり、日本食を発見してもらうという一つの目標に向かっている。

日本料理を解明して誰にでも親しみやすくすること、そして、フランスではあまり知られていない日本の一面を見せたい。

プロジェクト誕生の経緯と理由

iRASSHAIの共同設立者である Xavier Marchand(グザヴィエ・マルシャン)(東京大学で学び、日本に6年間滞在)と Thierry Maincent (ティエリー・マンソン)(旅行代理店ジャパン・エクスペリエンスの社長で、同じく日本に6年間滞在)は、フランスでは日本料理が大流行しており、日仏両国は互いに尊敬し合っているにもかかわらず、日本の食材を自分好みにアレンジできるようなサービスがほとんど提供されていないことに気づいた。和食は専門的であり、フランス人は高価で複雑なイメージを持っている。

そして、日本料理に関して言えば、フランスでは、レストラン、ショップ、料理教室は数多く存在するが、iRASSHAIのように統合的に取り込むプロジェクトは存在していなかった。この気づきから、プロジェクトは長い時間をかけて開発された。

なぜ革新的なのか？

360度日本食にフォーカスし、あらゆる消費者にアピールするiRASSHAIには、食料品店、テイクアウト、カフェ、バー、食堂、居酒屋、料理教室といった機能がある。

iRASSHAIが輸入する1,000以上の商品のうち、4分の3はフランスで初めて販売されるものである。品揃えは極めて多彩で、フランス初上陸の職人技が光る名品(茅乃舎のだしや一保堂のお茶など)が、スナック菓子などとともに並ぶ。

このプロジェクトのターゲットは、フーディスタのみならず、健康食品を求める人、食やデザインの新しいトレンドを求める人、観光客、パリに住む日本人、そして、もちろん日本ファンと幅広く設定されている。

発見する → 味わう → 楽しむ → 学ぶ

フランスでは、日本の「食・食文化」が近年注目されている。フランスに本社を持つジャパン・エクスペリエンスの姉妹会社であるiRASSHAIでは、日本の食に関わる魅力をフランス人に浸透してもらうプロジェクトが進行している。

私は、ジャパン・エクスペリエンスのプロジェクトマネージャーとしてiRASSHAIの設立を手伝っており、本コラムにてクールジャパンとの結び付きとともに説明する。

2023年8月にオープンした iRASSHAI のコンセプトは、フランス

クール
ジャパン
プロデューサー
サーコラム

CJPF

COOL JAPAN Public-private partnership platform
クールジャパン官民連携プラットフォーム



{ 「iRASSHAI」店舗の外観 }

パリの中心で、日仏のコラボレーションが実現

iRASSHAIは、象徴的なスポットに囲まれた、パリでも中心的な場所にある。この地区には美術館が多く(ルーブル美術館やカルティエ財団など)、フランス人や旅行者が立ち寄る場所として人気がある。

ショップのあらゆる面において、深く考え抜かれ、日仏が協力した結果が実現されている。

グラフィック・アイデンティティは、パリと京都を往来するアートディレクターの Eric Pillault (エリック・ピロー)が担当した。彼のアイデアは、日本の浮世絵によく見られるブルーのパレットを使うことである。デザインは、Hugo Hass (ユーゴ・ハース)と木下裕介の日仏デュオに託された。バー担当の Christophe Davoine(クリストフ・ダヴォワンヌ)は、本格焼酎と泡盛鑑評会の審査委員長であり、サントリーのアンバサダーでもある。シェフの山崎ちひろは、札幌で生まれ、日本、ジュネーブ、パリでシェフとしての経験を積み、フランス料理と日本料理のいずれにも精通している。

取り扱う食品に関しては、日本の魅力的な商品を発掘するだけでなく、フランスや他のヨーロッパ諸国で生産されている日本の品を代用する商品(野菜や、水産物)も取り揃えた。

料理を通じて日本文化を広める: 水平と垂直のアプローチ

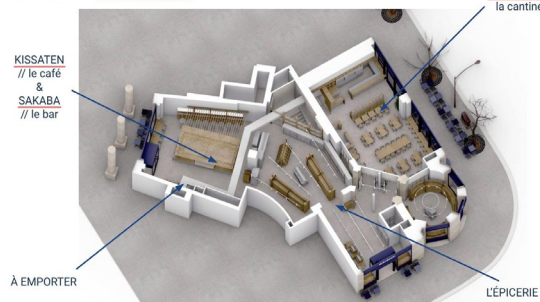
このプロジェクト全体は、日本料理を解明し、シンプルで魅力的なものにすることを目的としており、フランスの食習慣に日本料理を溶け込ませることが狙いである。レストランや、喫茶店、バーで出される商品は、すべて食料品店で取り扱っており、試食・試飲のような形になる。

商品の選択は、フランスの消費者にアピールができ、魅力的かどうか、信頼性があるかどうか、という基準で行われた。食料品店では、商品に分かりやすく、親しみやすさを促進するために、丁寧な説明と文脈に沿って商品が陳列されている。また、商品を容易に見つけるように小分けパックや説明的なラベル表示、商品を使ったレシピにリンクしているQRコードといった学習アプローチを推進している。すべて、初心者の方でも興味が沸くような店頭デザインを行っている。



フランス人に分かりやすい
説明的なラベル

LE LIEU
REZ-DE-CHAUSSÉE // GROUND FLOOR



② iRASSHAI 1階の図面
(カフェ、バー、食料品店、食堂)

iRASSHAIは、生産者や作家との出会いはもちろん、日本の食材の試食や料理のワークショップも開催される。人が行き交い、毎回新しい発見がある活気のある空間である。

単に日本の食文化を広めるだけでなく、フランス国民の食生活に浸透させることを目的としているiRASSHAI。その国を愛する多くのラブストーリーが、その国の料理を発見することから始まるように、多くの新しい、そして長く続く日本ファンを生み出し、「クールジャパン戦略」に大いに貢献することを期待している。

Information

<https://en.irasshai.co/>