

ミラノ国際博覧会日本館レストラン運営報告

1. 日本館レストラン概要



期 間	2015年5月1日～10月31日
場 所	日本館(敷地 4,170 平方メートル 建坪 2,394 平方メートル 二層構造) レストランゾーン全体約 470 平方メートル(建坪全体の 20%以下の規則により)
出展形態	日本食レストラン 1店 フードコート内 4店 合計 5店 客席 160 席
入館者数	日本館総来館者数 約 228 万人 (ミラノ万博総来場者数 約 2,150 万人)
営業時間	11:30～22:30 (21:30 LO 休館無し)
参加企業	株式会社美濃吉、株式会社柿安本店、株式会社人形町今半、株式会社モスフードサービス、株式会社京樽、株式会社サガミチェーン、株式会社荅番屋



2. 各社の出店期間

業態	メニュー	屋号	5月	6月	7月	8月	9月	10月
和食レストラン	懐石料理	美濃吉	▶					
フードコート	和牛のすき焼き・ステーキ	柿安	▶					
		人形町今半				▶		
	ライスバーガー	モスバーガー	▶					
	持ち帰り寿司	京樽				▶		
	蕎麦・うどん	サガミ	▶					
	カレー	壱番屋	▶					

3. 主なメニューと使用食材

会社と屋号	主なメニュー	主な使用食材
(株)美濃吉 「美濃吉」	懐石料理 昼夜ともコース料理 飲み物 国酒、ワイン、ビール	和牛、お米、マグロ、ブリ、お茶、 ビール
(株)柿安本店 「柿安」	和牛を使ったすき焼きとステーキの御膳 飲み物 ワイン、国酒、ビール	和牛、お米、ビール
(株)人形町今半 「人形町今半」	和牛を使ったすき焼きとステーキのお重 飲み物 国酒、ビール	和牛、お米、ビール
(株)モスフードサービス 「モスバーガー」	数種類のライスバーガーを中心にメニュー 飲み物 抹茶ドリンク	お米、小麦粉、和牛、抹茶
(株)京樽 「京樽」	茶巾寿司や江戸前寿司を中心にお持ち帰り可能な詰め合わせ	マグロ、ブリ、鯛、お米、お茶
(株)サガミチェーン 「サガミ」	天ぷらそばや天丼を中心にメニュー 飲み物 ビール	そば粉、小麦粉、お米、マグロ、 ビール
(株)壱番屋 「カレーハウス CoCo 壱番屋」	野菜カレーをベースとしてメニューを展開 国産豚肉を使ったとんかつ	カレー、お米、国産豚肉



4. ミラノ博への出展の成果と今後の課題

(1) 出展の成果

日本の生豚肉を用いた「とんかつ」をはじめて披露するなど、ヨーロッパにおいて日本食及び食文化を普及する道を拓いた。

日本のレストランの高水準のQSCと効率的なオペレーションシステムを実践した。

EUにおける共同出店による実践を通じ、今後の人材育成に貴重な経験を蓄積した。

日本の外食産業がヨーロッパにおいて展開する手がかりを得た。 etc

(2) 課題

日本の農林水産物をEUに輸出するうえで、多くの規制が存在している。また、食器の持ち込み、厨房機器の設置等においても各種の規制が存在している。EUの規制状況を精査するとともに、政府との連携のもとに規制の緩和に努める必要。

日本からヨーロッパへの物流システムなど、ロジステックの整備を要す。

会社設立手続き、付加価値税をはじめ会計面への対応など、EUにおける企業ビジネスのノウハウが必要。

etc