



豚骨らーめん
(本田商店)

まろやかな豚骨白湯スープ。海外でも手作りの味を提供
らーめん山頭火

出店：アメリカ、カナダ、香港、台湾、シンガポール、マレーシア、タイ、フィリピン
海外出店数：37店 海外初出店：2003年



しおらーめん



「日本人がおいしいと思うものでなければ海外でも受け入れられない」と考え、日本の店舗と同じように、各店舗で約16～20時間かけて豚骨スープを作り、日本流のサービスを提供している。

お取り寄せサイトから発展し「お店と変わらない」8店の味を提供

Ramen Gallery Takumen
ラーメンギャラリー 宅麺

日本の名店8店舗の味を再現し提供する。一方で、現地の方向けに、たれの量を減らしたスープも用意。基本的に魚介系のだしは日本産、たれに使うしょうゆやみそ等もすべて日本から輸入して使用している。

タイで圧倒的人気を誇る。野菜たっぷりのラーメンを手ごろな価格で
8番らーめん

出店：タイ、香港 海外出店数：122店
海外初出店：1992年

バンコクに初出店して以来、タイで115店舗まで拡大。食材の多くを現地調達し、手ごろな価格で野菜たっぷりのラーメンを提供している。タイ独自メニューのトムヤムクンらーめんは現地で一番の人気となっている。



野菜らーめん

日本発のカレーやうどんも好評



ロースカツオムカレー

日本のカレーライスが世界へ日本式の接客も躍進を後押し

カレーハウスCoCo壱番屋

出店：ハワイ、中国、台湾、韓国、タイ、香港、アメリカ、シンガポール、インドネシア、マレーシア、フィリピン
海外出店数：160店 海外初出店：1994年

どの国でも共通して心がけていることは、「ニコニコ・キビキビ・ハキハキ」。その接客と日本のカレーの味わいが各国に受け入れられ、続々と海外店舗をオープン、躍進を続けている。



釜揚げうどん

各国文化と融合させながら打ちたてゆでたの味を

丸亀製麺

出店：カンボジア、ベトナム、オーストラリア、台湾、インドネシア、ロシア、香港、韓国、中国、タイ、ハワイ
海外出店数：190店 海外初出店：2011年

日本国内と同様に、海外でもゆでたてにこだわり、注文を受けてから客の目の前でうどんをゆでる方式を貫く。一方で、各国の文化に合わせて各国独自のメニューや薬味を展開、好評を博している。

今、日本のラーメンが海外で大人気

ラーメンも日本酒も日本の食文化を世界へ発信
一風堂

出店：アメリカ、シンガポール、香港、オーストラリア、台湾、中国、マレーシア、タイ、フィリピン、インドネシア、イギリス、フランス、ミャンマー
海外出店数：63店 海外初出店：2008年



赤丸新味



洗練された空間で日本酒や一品料理も楽しめる「ラーメンダイニング」として出店、会食やデートでも使われるポジションを確立。ラーメンは現地の嗜好に合わせてつづも、食後の印象は日本と変わらないよう工夫している。

続々と海外に進出し、約9万店舗に達する日本の飲食店。世界に広がる日本食レストランの今を取材しました。

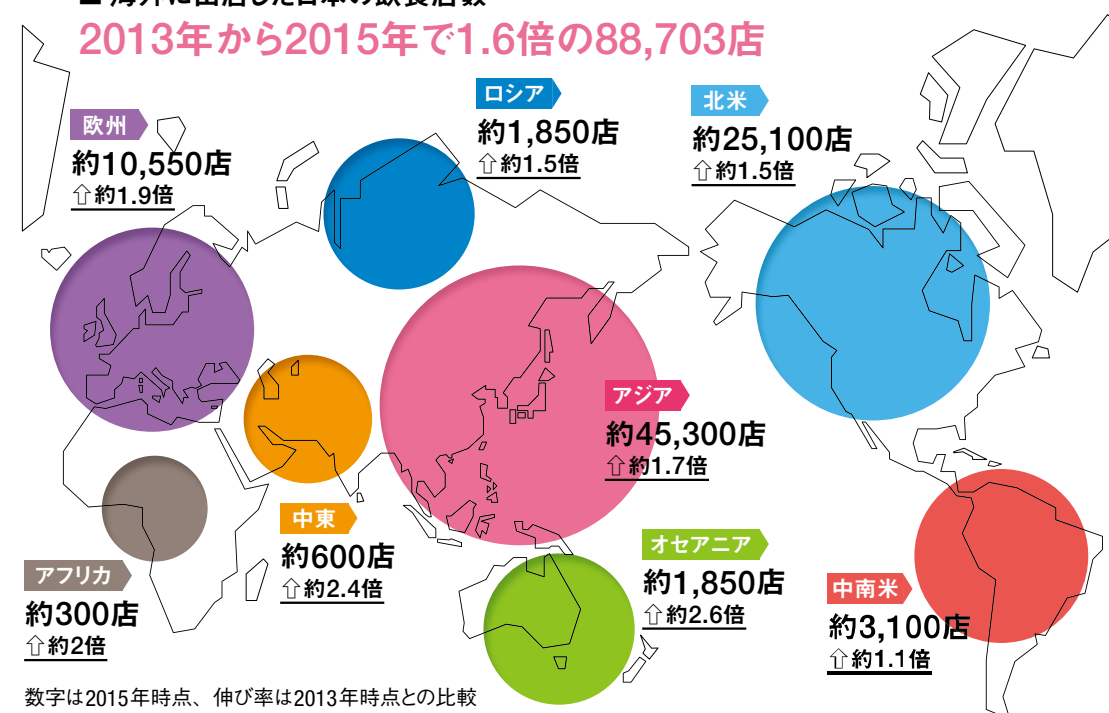
日本食ブームを背景に急増
海外に広がる日本の外食

「和食」が無形文化遺産に登録
外国からの注目が高まる
2013年、「ユネスコ無形文化遺産」に、「和食・日本人の伝統的な食文化」が登録されました。これを契機として、国内はもちろんのこと、海外でも「和食」に対する関心がさらに高まっています。2015年の観光庁による調査では、訪日外国人が訪日前に期待していたこととして、約7割が「日本食を食べること」と回答し1位となっています。また、2014年に行われた日本貿易振興機構による「外国人が好きな外国料理」の調査でも「日本料理」が1位に挙げられています。

海外で増加している日本の飲食店

こうした日本食ブームを受け、近年海外における日本食レストランの数は大幅に増加しています。2013年に約5万5000店

■ 海外に出店した日本の飲食店数
2013年から2015年で1.6倍の88,703店



数字は2015年時点、伸び率は2013年時点との比較
出典：外務省調べ、農林水産省推計