

山口県海外ビジネスサポートデスク 通信



【サポートデスクメニュー】

□海外展開に関する相談 □各種調査・情報提供 □セミナー開催 □販路開拓・商談サポート支援 □展示会出展支援

個別相談をお受けしております！

中小企業の皆様、海外展開に関するお悩みがございましたら、ぜひお気軽にサポートデスクまでご相談ください。現地の情報提供から販路先の開拓など、幅広いサポートメニューをご用意しています。

今月のデスク活動



デスクのご利用事例

県内の長い歴史を持つ農園より下記のご相談がありました。

「生野菜としての規格を満たさない商品を利用し、野菜スープを商品開発したので、シンガポールで販路開拓をしたい。」

⇒利用メニュー 海外展開に関する相談、各種情報収集、販路開拓

サポートデスクとオンラインミーティングを行い、商品開発への思いや、戦略をお伺いしました。

シンガポールで既に流通している類似商品の情報を提供しながら、サプライヤーへのアプローチを開始しております。

FHA-HoReCa2024 出展



「HoReCa2024」に初めて出展しました。

- ・展示会名：FHA-HoReCa2024 (<https://fhahoreca.com/>)
- ・開催期間：令和6年10月22日（火曜日）から25日（金曜日）まで
- ・開催場所：シンガポール・エキスポ(Singapore Expo) ホール3

山口県ブースとして 4社共同出展しました

企業名	所在地	出展内容
有限会社アグリプラン	美祢市	各種ジャム、ヴィネガー（ブルーベリー）、パプリカ調味料
株式会社高田（タカダコーヒー）	下関市	コーヒーリキュール、コーヒー豆、コーヒーバッグ、グッズ
株式会社万人舎（ジュラテリアクラキチ）	周南市	ジェラート
（株）F u	下関市	フグ刺身、フグ白子、フグミガキ

事前マッチングではシンガポール企業12社との商談が行われ、会期中には130社以上の現地企業との名刺交換が行われました。



お気軽にご相談ください！

海外展開の第一歩、どこから始めますか？「海外での販路開拓、何から手を付けたらいいのか…」とお悩みの企業様も多いかと思います。そんな時こそ、私たちにご相談ください。些細なことでも構いません。まずは一緒に一歩を踏み出してみましよう！

(文責：株式会社日本アシスト 張)

現地からお届け！ 最旬情報 -タイ編-

現地の生の情報がリアルタイムでお伝えしていきます！

毎月各国(地域)の「旬」な情報を現地からお届けいたします！第6回もタイ辺地よりお届け。

～世界経済が混沌とする中で、タイはどうか？

～多くの国で、インフレが高止まりしていますが、タイはどうか？

～円安はどのような影響をもたらすか？

タイのハイソ層の食文化

タイで生活しているとしばしば耳にする言葉“ハイソ”。今回はそのハイソ層の食文化について発信します。

タイ、特にバンコクの日本食レストランでランチをしていると、しばしばタイ人 OL のお金遣いに驚かされます。タイでオフィスマネージメントをしていると彼女たちの給与額はおおよそ見当がつくのですが、その額とランチにかかる費用がどうしても釣り合わないのです。

バンコクを中心街で働く OL の月の給与は勤務 3～5 年目で基本給 28,000～35,000 バーツ程度。その他、会社によって allowance (各種手当) が数千バーツつのが一般的です。その彼女たちが 1 回のランチに 250～300THB をかけているのをしばしば目にします。もちろん毎日ではなく、日本食はたまの贅沢で、普段は屋台で 60～80 バーツの安いタイ料理を食べている、という OL もいると思いますが、彼女たちの会話を聞いていると週に 2、3 度はこのような金額のランチをしているように感じられます。仕事上の会食として領収書を切ろうとしている我々日本人は、「俺たちはこんな高価なランチ食べられない。」と漏らしながら、肩をすぼめて店を後にします。

セントラルワールドのうどん店に潜入取材

例えば、最近タイ人に人気のうどん店で「鶴うどん」という店があります。バンコク中心部にある大型ショッピングモール「セントラルワールド」のレストラン街に、とんかつ和光、ラーメン山頭火と並んで店を構えています。とんかつ、ラーメン、うどんという日本食代表選手が並ぶこのレストランストリートはいつも多くのタイ人客で賑わっています。

先日、この「鶴うどん」に、ランチの時間に行って実際に食してみました。メニューもバリエーションがあり価格も様々ですが、一番安価な“ざるうどん”で 210 バーツ。少し豪華なメニュー“冷やしいくら”になると 460 バーツとメニューに書かれています。タイの場合、一般的に表示されている価格の他に VAT 7 %とサービスフィー 10%が加算されるのが通常です。したがって、最後にレジで精算するときは、ランチで“冷やしいくら”だと日本円換算で 2,500 円くらいになる感覚です (為替レート 1 バーツ = 4.5 円として)。さらに、周りを見てみると単品でうどんだけ注文しているタイ人は少なく、たいていサイドメニューと一緒に注文しています。日本のように食べ残しは良くないという食文化には無いので、食べられる量を考えず、とりあえずメニューを見ておいしそうなるものを次々と頼んでいくという気前のよい注文スタイルです。また、日本と違い無料のお冷は出てきません。ミネラルウォーターなどの飲み物に毎回 100 円程度払うことになります。

食文化で言いますと、うどん、そば、ラーメンを食する際の“すすす”という食べ方は日本特有のものなので、タイ人客はもちろん出来ません。うどんの麺を口に運ぶ際は、木製柄杓を上手に使い、スパゲティのように柄杓の上でクルクル巻いて食べていました。そのような光景を横目に、“高級”うどんを完食しました。

なぜ、タイ人は毎日の食事にお金をかけるのか。これは、食にかけるお金にけちけちなタイ人気質と、質の高い日本食に対する興味関心リスペクト、いわゆる日本食ブームからくるものと考えられます。タイにいてこれを感じるようになったのはコロナ禍の 2020 年頃。コロナ前に日本旅行に何度か行ったことがあるタイ人が、コロナの海外渡航規制で日本に行けなくなり、それでも日本で食べた本物の日本食が忘れられず、タイにいながらにして日本食を食べたいと思いから、タイでの日本食人気が高まり

ました。それまでは、雑誌テレビ、漫画等で知り得た“なんちゃって日本食”で満足していたタイ人が、本場日本で食べた本物の日本食でなければしたが満足しない、となったのがこの頃です。

日本食レストランの出店計画

最近だと明太子で有名な「博多の味やまや」がバンコク郊外に何店舗か出店しています。以前、日本食店がタイに出店する際は、最初に日本人駐在員が多く住むバンコク中心部のスクンビットエリアに店を出し、徐々にバンコク郊外に店舗を広げていくのが通例でした。しかし、やまやは最初からバンコク郊外にお店を出しています。これは、日本人駐在員ではなくタイ人ハイソをターゲットに出店を計画しているからだと考えられます。

タイにいる日本人駐在員に何が受け入れられるかで日本食店舗を出店していたのは、今は昔。現在は食にお金をかけられるタイ人ハイソに何が流行るかを考え、日本食店舗が出店されています。

ハイソはもはやハイソではない？

ハイソとはもちろん英語 high society の略で上流社会を意味します。タイ人はこのハイソのソの部分強調して発音して言うので、我々日本人の耳にはいつも印象が強く残り、人によっては少し耳障りにも聞こえます。これはコロナ前、まだタイにある日系自動車メーカーの生産台数が堅調で日本人が肩で風を切ってバンコクの街を歩いていた時代から、徐々にタイ人社員の収入が増え、街のレストランでもその支払う金額が逆転してきた昨今の状況故、ハイソという言葉に抵抗が生まれてきているのかもしれない。また、このハイソも以前は一部の上流階級タイ人だけに使っていましたが、我々日本人の感覚からするとそのハイソ層は広がっており、これからしばらくして、それが中流、一般になるのかもしれない。

タイ人の食にかける費用は日本人の想像以上に高く、タイ現地でランチ、ディナーをすればすぐに体感することができます。そのような状況を商機と捉え、タイ人ハイソ層へ訴求する日本食を届けていければと思います。



(文責：FORUM TAURI)