

日本人にもおなじみとなった来ロサンゼルス生まれの「カリフォルニアロール」。そんな風変わりな巻き寿司(すし)を三十数種類、カジュアルなカフェバーの雰囲気の中で楽しめる「ROLLS(S(ロールス))」が最近、東京・晴海にオープンした。

日本の伝統的な寿司とは見た目、楽しみ方も違うが、欧米で人気。こうした寿司の日本への逆輸入が目立っている。

数年前、ロンドンのソーホー地区に「ヨースン」がオープンして以来、欧米に増え続けるスタイリッシュな回転寿司も、逆輸入組。売れっ子のイン

つけ、東京のJR原宿駅前に「柿家鮎(かきやすし)」をオープンさせたフォージーズ(東京)の松井謙専務は、先端の外食産業では「どんな業態にしる三十代の女性が楽しめて、リピートしなければ成功しない。だから、今までになかった居心地のいい空間を目指した」と言う。

特注のカラフルな食器、イタリアでオーダーしたレザーチェアを使った高級感。客単価千円というリーズナブルな値段もあいまって、確かに七割を女性客が占めている。

ウーマン アイ

「SUSHI」の逆輸入



テリアデサイナーが内装を手掛けたりする華やかでおしゃれな空間として、海外では、日本とはひと味違うスタイルではまっている。

そんなスポットに目を

輸入といえば、私たちの口にあつた外国産の食材が市場を席けんしている。昨今、「和」の味も随分国際化しているが、「SUSHI」の逆輸入の場合は、思いがけず新しいスタイルを提示している。

「食チャンネル」プロデューサー 矢幡 聡子