



～ マレーシアにおけるレストラン最新情報 ～

マレーシアではこのところ、和風「おまかせ」レストランがブームになっています。「おまかせ」レストランにはメニューがなく、シェフに料理の内容をおまかせし、旬の食材を使ったその日の最高の料理が提供されます。

「おまかせ」レストランは毎月1～2店ずつ新規オープンしており、営業中及びオープン予定を合わせて、首都圏（クアラルンプール及び近郊）だけで20店以上となっています。

今回、マレーシアで話題となっている「おまかせ」レストラン取材し、日本産及び北海道産食品の最新市場動向について調査しました。



店内イメージ

1. 「おまかせ」レストラン概要

これまででもコース料理を出す高級和食店はありましたが、メニューが存在しない「おまかせ」のみのレストランは2019年末ごろから増え始め、その多くが日本産和牛や日本から直送したマグロなどの海産物を使用しています。フランス料理を取り入れてトリュフやキャビア、フォアグラを使ったり金箔を使ったりといった豪華な見栄えを売りにする店もあり、どの店も吟醸酒などの高級日本酒を置いています。また、店の内装も日本を思わせるようなデザインが特徴的です。

コースは、懐石料理と寿司をメインとしたコースの2種類があり、高級店は日本人のシェフを起用していますが、少し手頃な価格帯の店ではマレーシア人のシェフが調理する店もあります。

価格帯は安いもので1人MYR300（約7,800円）、高いもので1人MYR900（約23,400円）程度で、中には1人MYR1,600（約41,600円）のコースを出している店もあります。お客様のほとんどが富裕層の中華系マレーシア人です。



トリュフを使用した一品イメージ

2. 「おまかせ」料理の特徴

おまかせ料理は、お客様の召し上がるペースに合わせて料理が提供されます。コース内容は日本から仕入れる鮮魚や食材の旬によって変わり、値段にもよりますが、前菜、刺身、焼き物、煮物、寿司（ご飯もの）、汁物、デザート等6～8品で構成されています。マレーシアでは感じる事が出来ない【季節感】を、料理を通して味わうことが出来るところが人気の要因になっているようです。



キャビアを使用した一品イメージ



「おまかせ」レストランコース内容一例（1人MYR488 / 約12,688円）

前菜：ごま豆腐の生ういのせ、生牡蠣

椀物：百合根団子の澄まし汁

刺し身：5種盛り合わせ

焼き物：ホタテのバター焼き、A5和牛サイコロステーキとフォアグラ

ご飯物：握り寿司6貫（又は鰻といくらの釜飯）

デザート：プチケーキ・カットメロン・プチ大福盛り合わせ



コース内容イメージ



デザートイメージ

3. 「おまかせ」レストランで使用されている日本産・北海道産食品の産地・発送地一例

商品名	水産物	和牛	日本酒
産地・発送地 (ブランド名)	北海道 福岡 豊洲	宮崎（宮崎牛） 鹿児島（薩摩牛） 三重（伊賀牛）	山口（瀬祭） 新潟（八海山） 新潟（久保田） 福井（伝心）

4. 今後の販路開拓に向けて

多くの「おまかせ」レストランでは、お通しとして出すおつまみ系の商品やデザートのバリエーションが少なく、新商品の開拓を行っています。特に「裂いた焼きすめ」「あたりめ」「ソフトさきいか」等のおつまみや、自社で作れない「デザート全般」の要望が高いので、水産物以外の商品でも今後の販路として大いに期待が出来ます。

一方で、レストランは自社での輸入が出来ない為、日本産食品を取り扱っているマレーシアの輸入卸売業者がポテンシャルのある取引候補先となります。既存商品とは違った差別化出来るポイント（北海道産100%等）を明確にし、アピールする事が重要となります。

【著者紹介】 ASIA INFONET (M) SDN. BHD. (<https://www.asiainfonet.com/japanese-food/>)

日本産食品のマレーシアへの輸出を希望される企業様へ商談のアレンジ及びテストマーケティングといったマレーシアでの食品業界への商流構築のサポートを行っております。お気軽にお問い合わせ下さい。

【発行者】 一般財団法人さっぽろ産業振興財団 販路拡大支援部 URL:<https://sec.or.jp/hanro-kakudai/sosiki/hanro-kakudai/>

海外への食品販路拡大に関する支援をご希望の方は、上記へお気軽にご連絡ください。

※ この情報はアドバイザーの独自調査によるものです。当財団はこの情報を用いて行う判断の一切について責任を負うものではありませんのでご了承の上ご活用ください。