

五十嵐ゆうこの米國小売業最新レポート

2021年10月1日

Food Hall: The Future of Restaurant?

フードホールこそ未来のレストランの形？

最新のニュースにてレーバーデイ(米国の勤労感謝の祝日)連休後のカリフォルニア州での新型コロナウイルス感染者数の推移は減少傾向で、感染率でも全米で最も低い州という発表がありました。

数値的にはカリフォルニア州の感染率の割合は10万人当たり94人で対照的にテキサス州は386人、フロリダは296人です。

昨年の12月にワクチン接種がスタートし、その半年後、急激に感染者が減りましたが7月位から再びデルタ変異株で感染率が上昇しました。

ですがワクチン接種人口増加の影響で症例及び入院者数ともに減少し、過去2週間での新しい症例は4,000人、入院率も22%減少しました。

この感染者数低下のニュースは経済に好影響を与え、特に外食産業では顕著な賑わいを取り戻しています。

同時期に大都会サンフランシスコを手始めに、店内で飲食をする顧客に対するワクチン接種証明提示の義務付けが州全体へ拡大しつつあります。

義務化によって客足が鈍るのでは？と懸念していた店側の予測に反し、「感染拡大と重症者の多くがワクチン非接種者で、クラスターや2次感染を心配せずに安心して食事が出来るので、以前より外食の機会を増やしたい。」という顧客の声を多く聞きます。

また9月半ば4回目の景気刺激策の\$600も給付されたので、少し奮発して美味しいものを食べようという人々が増えている様子です。

自粛要請で数多くの外食産業に多大な損害を与えた新型コロナウイルスの感染拡大でしたが、仮に今回のパンデミックが起これなければ確実に米国で急拡大していたであろう外食業界のトレンドは、"Food Hall (フードホール)"です。

Food Hallはカジュアルで低価格な食事を提供するフードコートに高級感を持たせたり、若者に評判の良い店を誘致し構成した食事スペースのことで、米国では工場やパッキングハウス(農産物を出荷する場所)等に使用されていた広大な場所を射抜きにし、様々な地元のミニレストラン、フードベンダー、1つまたは2つの食品にフォーカスしたショップを1つの屋根の下に集めています。

内部ではバーやブルワリー、肉を購入してその場で調理出来る精肉店、様々なアクティビティ、ライブ音楽等の演奏を楽しむことも出来ます。

米国の調査会社 Cushman & Wakefield のレポートでは 2015 年には全米で 70 か所だったフードコートが 2018 年末には 180 か所に増加し、2015 年から 2020 年にかけて市場規模が 3 倍に拡大すると予測されていましたが、2020 年の春に起こったロックダウンにより客足は減り、出店速度が鈍りました。

Food Hall のコンセプトは新しく何かを作るということではなく、例えばニューヨーク州マンハッタン中心のナビスコ工場跡を 1997 年に改装し、歴史を感じさせるレンガ造りなどの工場の面影を残しつつ、人気のカフェやレストラン、スパイス専門店や雑貨店など 40 店舗以上のテナントを入れて地元や観光客に大人気となった“Chelsea Market (チェルシーマーケット)”が代表的な 1 例です。



また、イタリアの食という明確なコンセプトをテーマにした空間で『学んで、食べて、買う』というスタイルでイタリア中心に世界で 40 か所以上、昨年 12 月に開店したテキサス州ダラスの最新店も含め 8 か所を展開中の” Eataly”も Food Hall の先駆けです。

Food Hall 拡大の理由には Chelsea Market や Eataly の成功はもちろんですが、それよりも Amazon を代表とするオンラインショッピングが主流となり、ショッピングモールへの来客数が減少し衰退していく中での生き残り策であると考えられています。



出店側にすればニューヨークやサンフランシスコ、ロサンゼルスなどのダウンタウンなどで出店すれば知名度は上がりますが、その反面、家賃が高額なので独立型店舗を立ち上げるよりも Food Hall に出店する方がコストを低く抑えることが出来ます。

そして運営側は数多くの店舗を誘致し、その中でもし業績の悪い店舗があれば他の店舗と入れ替えることで Food Hall 全体の業績悪化を避けることが出来て、リスクを分散することが出来ます。

フロリダ州タンパ市で 1910 年に設立した路面電車の倉庫跡地を 2018 年に Food Hall として復活させた大人気の Amature Works(アマチュアワークス)で レストランを出店しているカストロ氏は、「Food Halls はレストランの未来型 になります。なぜなら、この屋台形式は初期投資がシェフとオーナーにとっては 少額で、顧客にとっては各自が手軽に好みの美味しい食事を容易に体験できる からです。」と語っています。

最新のニュースでは、9 月 18 日にディズニー・ワールドで知られるフロリダ 州オーランドに新しい Food Hall の Marketplace at Avalon がグランドオープン しました。



9 月 7 日よりソフトオープンをしていたこの Food Hall は、200 人以上の常連 客を収容できる屋内と屋外に席を設け、内部には 9 つの飲食店、バー、雑貨店 やライブエンターテイメントのイベントスペースなどで構成されています。

「この Marketplace は、すべてを 1 か所で行うことで多文化の多様性をもた らします。そして Avalon Park のダウンタウン中心部で最新の料理と職人作成の 商品を提供することが、地元のシェフ、職人やイノベーターをサポートしつつ、

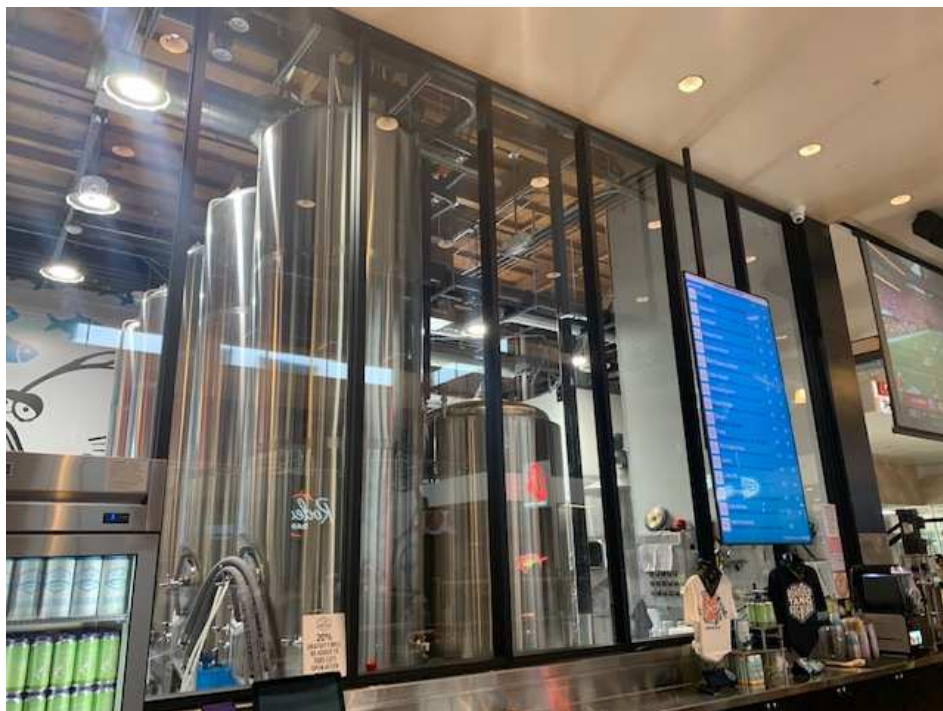
コミュニティの周りに住む全ての人々がユニークな料理や作品を楽しむことができます。」と Avalon Park Marketplace のゼネラルマネージャーであるデレク・マクラケン氏は言及しています。

この Avalon Park Marketplace に加え、少なくとも 4 つの Food Hall が今後数か月間に近隣にオープンする予定です。

雨が少なく温暖なカリフォルニア州南部で展開している Food Hall の多くは、広大な屋外席を持っており、それが幸いして、屋外での飲食が許されてからは早く客足が復活しました。

Food Hall が良いと考えられる点は、古い建物をそのまま再利用しているののでノスタルジーや地元への愛着を感じる事が出来て、ローカルビジネスを取り入れる事で街の活性化にも繋がる事です。

最近では、そこでしか飲めないローカルのマイクロ・ブルワリー（少量で醸造しているご当地限定地ビール）が入っている Food Hall が増えているので、地ビールのファンはもちろんの事、旅行を控えている人々が楽しみに集まっており、実は私もその一人です。好みの食べ物屋台で頼んだつまみを待ちながら、ビール屋で Beer Flight と呼ぶ数種類のミニビールがセットになった所謂 “利きビール” にトライするのが最近のマイブームです。



レストランよりお手軽でシェアも自由で、各自がお好みのフードを味わえることが良いと思います。

ワクチン接種率が高まり、経済が活発化するにつれて Food Hall は確実に増えていくと考えられています。

