

今回のテーマ

LAのリアルな食生活がわかる

視察で使えるおすすめスーパーと食関連ストアマップ

ロサンゼルスの人々は普段どのようなものを食べているのでしょうか？その答えを知るために、現地のスーパーやレストランを訪れて、取り扱われている商品やお店の雰囲気を感じていただくことをおすすめします。

今回は出張や視察でロサンゼルスを訪れた際に足を運んでほしいスーパーと食関連ストアを3つに分けたエリアごとにまとめました。第1回でご紹介した4つのスーパーも記載していますので、そちらのレポートと一緒にご覧ください。



Trader Joe'sの店内（出所：筆者撮影）

ロサンゼルス全体の地図

中心エリアはダウンタウンからハリウッド、ビバリーヒルズそして海沿いのサンタモニカまで各市ごとに雰囲気が大きく異なり、LAの多種多様な文化を感じることができます。

日系企業が数多く拠点を構えるサウスベイエリアはLAX（ロサンゼルス国際空港）があり他のエリアへのアクセスも良いため、宿泊はこのエリアがおすすめです。




オレンジカウンティエリアは多くのイベントが模様されるアナハイムコンベンションセンターにお立ち寄りの際にちょっと足を延ばして立ち寄ってみたい地域です。日系スーパーやレストランが白人コミュニティに馴染んでいるのがわかるはずです。




(出所：筆者制作、参照：Google Map)

2~4ページのマップで記載しているアイコンの説明





米系スーパー

-  Whole Foods - ホールフーズ
-  Erewhon Market - エラワンマーケット
-  Trader Joe's - トレーダージョーズ

韓国系スーパー

-  エイチマート - H Mart

日系スーパー

-  Tokyo Central / Marukai - トーキョーセントラル
-  Mitsuwa Marketplace - ミツワマーケットプレイス
-  Nijiya Market - ニジヤマーケット
-  Seiwa Market - セイワマーケット

1. 中心エリア（ダウンタウン・ハリウッド・サンタモニカ）



ハリウッド地区はアメリカの映画とエンターテインメント産業の中心地として世界的に知られています。歴史的に映画製作の中心地として知られるハリウッドには映画やエンターテインメント関連会社が拠点を置いており、ハリウッドウォークオブフェーム、TCLチャイニーズシアター、権威あるアカデミー賞授賞式が行われるドルビーシアターなどの観光スポットが集まり、高級住宅地で有名なビバリーヒルズがある、富裕層が住むエリアでもあります。大谷翔平選手の移籍先であるロサンゼルスドジャースも本拠地を構えるエリアです。

写真（出所：Adobe Stock）

📍 Sawtelle - ソーテル

サンタモニカの東に位置するソーテルエリアは「リトル大阪」として知られ、豊富な日本食レストラン、居酒屋、寿司バーが立ち並びます。クレープ店などのスイーツショップは若者に人気。アジア系文化と国際的な雰囲気がある場所となっています。



（出所：筆者撮影）

📍 Little Tokyo - リトル東京

ダウンタウンに位置するリトル東京は、日本文化とアメリカの融合が見られる歴史的なエリアです。20世紀初頭の日本移民により形成され、日本食の店舗やアートギャラリーが点在し、寺院や伝統的なレストランが今も残ります。



（出所：筆者撮影）



（出所：筆者制作、Adobe Stock 参照：Google Map）

★ Farmer's Market ファーマーズマーケット

農家直送の新鮮な野菜や果物が並び、フードや小物を販売するお店が並び、地元民に愛されています。特にサンタモニカのマーケットは規模も大きく有名です。



（出所：SMFMS Facebook）

★ Westfield (Century City) ウェストフィールド

モダンでおしゃれなショッピングモールで、センチュリーシティ店には日系レストランのNagi RamenやBAKE CHEESE TARTが出店しています。



（出所：公式Facebook）

2. 日系スーパー＆日本食が充実のサウスベイエリア



(出所：Adobe Stock)

美しいビーチと暖かな気候が特徴のロサンゼルス郡南部の沿岸地域です。レンドビーチ、マンハッタンビーチ、トーランス、ハーモサビーチなどの都市が含まれ、穏やかな住宅地として知られており、海岸線にはサーフィンやボードウォークが広がり、リゾート感覚のライフスタイルが楽しめます。交通の要所であるロサンゼルス国際空港（LAX）の近くに位置しています。

また、多くの日本人が住んでいる地域としても有名な市。様々な日本企業が拠点を構え、日本食レストランや日系スーパーが点在し、日本の日常を感じることができる場所として親しまれています。

Mitsuwa - ミツワ

高品質の商品に定評があり、週末には日本産コメを使ったおにぎり1000個以上が一日に売れる店もある、現地人にも人気の日系スーパー。デルアモモールに隣接するトーランス店には日本食が充実したイトインコーナーがあり、連日多くの人で賑わっています。



(出所：筆者撮影)



(出所：筆者制作、Adobe Stock 参照：Google Map)

Nijiya - ニジヤ

健康的な食材を追求しオーガニックの品ぞろえは日系スーパー随一。弁当やお惣菜の種類も多く、日本人納得のクオリティ。現在は南カリフォルニアに6店舗を展開しています。



(出所：筆者撮影)

Seiwa - セイワ

2016年に開店した日系スーパー、現在は南カリフォルニアに2店舗、テキサス州に1店舗を展開しています。業務スーパーとしても地元レストランなどに人気。



(出所：筆者撮影)

3. 開発が進むおしゃれな白人コミュニティオレンジカウンティエリア



(出所: Adobe Stock)

OC (オーシー) と呼ばれるロサンゼルス南部の地域。ディズニーランドがあることで有名で、大谷翔平選手が所属していたロサンゼルスエンゼルスが拠点を置き、日本からの観光客も足を運ぶエリアです。

ニューポートやハンティントンなどの美しいビーチシティは高所得者層の白人コミュニティとしても知られており、「テックコースト」と呼ばれるハイテク企業が拠点を構える地域としても注目され成長を続ける地域です。

Trader Joe's - トレーダージョーズ

日本人にも大人気の通称「トレジョ」。オーガニック食品も充実している自然派スーパーでありながらお手頃なのが魅力で、数多くの商品がプライベートブランドのため個々の商品がおしゃれなデザイン。お店に行くだけでも楽しい気分になる米系スーパーです。



(出所: 筆者撮影)



(出所: 筆者制作, Adobe Stock 参照: Google Map)

Chipotle Mexican Grill - チポレ

ラテン系の人口が約半数をしめるLAエリアで是非足を運んでいただきたいカジュアルメキシカンレストラン。ブリトーやタコスなど、顧客が注文内容を自由にカスタマイズできるスタイルで人気です。



(出所: 筆者撮影)

In-N-Out Burgers - インアンドアウトバーガー

昔ながらのシンプルな製法で作られるハンバーガーと店内でカットするフレッシュなポテトが人気のLA発のハンバーガーショップ。平日も常に列ができる大人気店で、現在アメリカ全土に約400店舗を展開しています。



(出所: 筆者撮影)

日系レストランチェーンの成功から学ぶ「ローカライゼーション」

スーパーを巡りどのようなものが販売されているかをご覧ください。ことに加え、日系レストランへ足を運んでいただくのもおすすめです。日本と違ったメニュー展開をして、どこも現地人に取り入れてもらえるようなローカライゼーションをしています。例えば吉野家のように日本のメニューとは大きく異なる商品展開をしている企業がある一方、くら寿司のように日本で提供されている一般的な握りメニューにプラスして米国ならではのメニューを加えているパターンなど、戦略は様々です。

もう一つ注目いただきたいのが食事とドリンクの「量」。溢れんばかりに器いっぱい盛られていたり、レギュラーサイズのドリンクも日本の倍はあるのでは？と思うほど、とにかく量が多いです。

ロサンゼルスに進出している主な日系レストラン

- [Gyu-kaku Japanese BBQ](#) (牛角)
- [Yoshinoya America](#) (吉野家)
- [Kura Sushi USA](#) (くら寿司)
- [CoCo ICHIBANYA](#) (CoCo壱番屋)
- [Marugame Udon USA](#) (丸亀製麺)
- [Ippudo](#) (一風堂)



←写真左
アメリカの吉野家が期間限定で販売した「Hanabi hot」はスパイシーソースがたっぷりかった一品。辛い、もしくはスパイシーソースをかける食べ方はロサンゼルスでは外せないメニュー展開の一つです。

(出所：Yoshinoya America Instagram)



写真右→
くら寿司のInstagramに掲載されていた限定メニューを見ると、日本で一般的なとろやホタテの握りがある一方で揚げ物のにぎりや野菜を使ったロールなども展開されていることが分かります。

(出所：Kura Sushi USA Instagram)

ロサンゼルス巡りの移動のコツ

ロサンゼルスは車社会。バスや電車などの公共交通機関での移動も可能ですが、治安の状況を考えるとおすすめできる手段ではないため、出張や視察でお越しの際はレンタカーかUberのご利用が理想的です。

また、米国内でも有名なほどロサンゼルスは渋滞の街で、特に今回ご紹介した3つのエリアはビジネス街で日々道が混雑しています。ロサンゼルス国際空港（LAX）があるサウスベイエリアからダウンタウンなどの中心エリアへは渋滞がなければ車で30分ほどの距離ですが、日中の通勤時間帯は1時間～1時間半もかかることがあり、サウスベイからオレンジカウンティエリアを繋ぐ405高速道路も同様に混みますので、常に渋滞を考慮して旅程を立てるのが良いでしょう。

【レポート執筆者】



日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）
海外フィールドマーケター（アメリカ合衆国・ロサンゼルス）

吉田沙織（Saori Yoshida）

福岡のテレビ局でアナウンサーとして勤務後、渡米。ロサンゼルスを拠点に全米向けメディアで取材・執筆活動を行う。子供のころ、全国料理選手権で優勝したことを機に和食への関心を高め、現在は日本の食文化の情報発信に挺身している。

【免責事項】本レポートで提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用下さい。ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本レポートで提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。