



うまいもの、いま食べるなら、このお店。

NEW YORK JAPAN FES

イベント出店報告書



讃岐のおうどん花は咲く
世界のうどんシェフ
相方芳彦
&
さがたファミリー

2018.11.3



皆さまへの感謝のご報告とお礼

この度は、皆さまのご協力と支援があつてこそ、10月21日にNew Yorkで実施されたJapan Fesに参加できました。

ご支援いただいた方々へのお礼を兼ねまして、ここにその経緯とレポートを記述し、今後、海外へ進出される方々への架け橋や参考になればと思っております。

私どものまだまだ挑戦者であり、成功も失敗も重ねて参りますが、

この機会をいただいたことに大変感謝しております。

ここに感謝の意と今後の夢の実現を宣言し、皆さまにその体験をご報告いたしたいと思っております。ありがとうございました。

世界のうどんシェフ 相方義彦

NYイベント報告 目次

1、最初のコンタクト

2、NY JAPAN Fesとは？

3、出店への決断

4、出店までの準備

5、ないないづくし

6、イベント当日

7、イベント出店者

8、今後のNYへの夢

1、最初のコンタクト

最初のコンタクト：

9月14日にキュープランニングの担当者から北田清店長にTELがあり、10月のNYのNYのジャパンフェス10月21日の一日限りのイベントのお誘いでコンタクトがありました。

翌日、北田店長が話を聞き、今までジャパンフェスとは名ばかりのまがい物が多い中、本物を出して欲しいとの事で、だし文化を見せたいとこので、うどんを検索したところ、WEB上の評価が高い、「花は咲く」が東京で候補にあがったとのことでした。

キュープランニングは、まだ出来たばかりの会社で、もともと美容室をNYへ出店サポートから飲食店出店サポートをしている会社として設立したばかり、会社の法人口座もきちんとできていない中、

こちらは、だまされてはいけないとちょっと慎重な姿勢をみせて、上席の責任者を連れてきて欲しいや支払いの件を調整したり、現地調達 of 原材料などの質問をたくさん依頼し、それに真摯に応えていただいたことと、NYのジャパンフェスの責任者に直接メールでキュープランニングについてお聞きして会社として大丈夫との判断をして、すでに1か月を切っていましたが、9月末に出店の決断をしました。

2、NY Japan Fesとは？

More Japan ! More Have Fan !

ニューヨークの地に根付く日本のフェスティバル -ENNICHI

「Japan Foods Town」は日本の食文化をお伝えする「ご縁」、日本の食文化に 出会う「ご縁」をお届けします。「日本食」はブランドとして確立されており、世界中で 日本食文化は大きな注目が広まっています。世界最大級の都市、ファッション、芸能、経済の発信地であり、夢や刺激を求めて世界中 から人々が集まってくるNew York。この地で、夢に向かい大きなチャンスをつかめるご縁を沢山の方々にお届けいたします。

「Japan Fes」とは 2009年に初めて開催されてから、 今日まで、来場者数約2万人、年に8回、計45回の開催実績を持つ日本のお祭りです。 ニュー Yorker をターゲットに在ニューヨークの日本食やサービスなどのビジネスを紹介、 また、日本の出店者にニューヨーク市場を実際に体感できる場として開催してきました。今回、ニューヨークのJapan Fes (Japan Block Fair inc.)の協力を得て、「Japan Foods Town」を10月21日に開催する運びになりました。

2、NY Japan Fesとは？

- イベントテーマ：ご縁がはじまる日＝縁日-ENNICHI
日時：10月21日（日）10:00～18:00
場所：マンハッタン アッパーウエストサイド ブロードウェイ 93rd - 94th St. 1ブース広さ：3m × 3m

参加費：16万円 / ブース（税込）

オプション：10万円

募集店舗：ラーメン、カレー、粉物
（たこ焼き、お好み焼きなど）、駄菓子など



Japan Foods Town

Japan Foods Town公式サイト。New Yorkで開催される、「世界に日本の食文化を届ける」ニューヨーク...

jftpj.com

<https://m.facebook.com/Japanfes/>

3、出店への決断

- ◎ NYのJapan Fes運営会社からだし文化の代表として選ばれたこと。
- ◎ NYで本物を提供したい意向とだし文化を紹介したいと聞いたこと。
- ◎ 新会社であるCue Planning社の信用をNY Japan Fes責任者に確認して、信用チェック済みになったこと。
- ◎ 事前準備で、ある程度の現地資材が調達できるめどがたったこと。
- ◎ 今回の出店で自分たちの夢を実現する一歩になると感じたこと。
- ◎ 花は咲くのスタッフのモチベーションがこの件であがったこと。

4、出店までの準備

NYのJAPAN Fes直接のオーガナイザーと契約すると出店料で60万円と+売上の10%も支払いになるところを、出展料16万円とNY出店セミナーオプション10万での契約、ただ、花は咲くの東京讃岐うどんを再現性あるものにするのには、下記のハードルを越えることが必要でした。ただし、旅費や原価は出店費用以外にかかるので、今回7名渡航で240万円程度の費用がかかりました。

- ①現地での水の調達
- ②現地でのうどん麺の調達
- ③現地での和牛の調達
- ④現地での野菜（葱、人参など）の調達
- ⑤厨房機器のなどレンタル
- ⑥提供する丼ぶりやカップの調達
- ⑦のれん、のぼり、英語の説明資料の準備
- ⑧上記を用意するための資金繰り

4、出店までの準備

とにかく、1ヶ月もない切羽つまった状況での準備でした。

Japan Foods Townスケジュール	9月							10月																								
	24	25	26	27	28	29	30	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木
契約	→																															
入金 (契約後7日以内)	→																															
食材・機材リスト 記入	→																															
食材・機材申し込み								→							*入金確認後、発																	
食材・機材受け取り																						→							10/20 受け		10/21	
レンタルキッチン申し込み	→							→							*入金確認後、											10/20 受け		10/21				
発送リスト作成	→							→																								
梱包								→							→																	
発送 (発送後4日前後必要)																						→										
現地受け取り																						→										
バナー申し込み (NY)	→							→																								
飛行機・宿泊予約	→							→																								
パスポート								→							※パスポート申請手続完了まで10日営業日必要																	
ESTA申請	→							→																		*渡米72時間前申						

4、出店までの準備

宿泊は、NY在住の方にお聞きして、airbnbが良いとアドバイスを受けて、初めてairbnbで予約しました。

Washington Heightsの7名宿泊可能な部屋を予約しました。

<https://abnb.me/EuTSItGSZQ>

空港についてから、対応する方に電話を何度かして宿泊施設に入れました。意外に簡単。

Wifiが当初つながらない問題はありませんでしたが。

Airb&bでの
返信メッ
セージ

こんにちは、私のアパートを予約してくれてありがとうございます。はい、10/23早々にチェックアウトすることができます。あなたのフライト情報と到着予定時刻をお知らせください。チェックインがスムーズに行われるよう、この情報が必要になります。私は実際に今旅しているので、私の友人イワンはあなたにチェックインします。彼の電話番号は+1.347.583.5097です。あなたはアパートに向かって1時間前に電話し、10分後にもう一度電話をする必要があります。すばらしい感謝の祭典をお過ごしください。ありがとうございます！ビリー

Billy · 18:06

4、出店までの準備

From JAPAN!! として Japan Fes のFBへの紹介文を提供しました。

花は咲く<うどん>

Wagyu Sukiyaki Udon / Kitsune Udon

<http://www.hanahasaku.com/smartphone/index.html>

Prepared by topping sanuki udon with top quality A5 wagyu beef, our Wagyu Sukiyaki Udon is a luxurious meal. The beef and noodles swim in a soup made painstakingly over the course of two days from kelp, bonito, and parched rice flour. The fragrance of the soup, the umami of the wagyu beef, and the texture of the noodles blend together masterfully to create a meal you'll love.

Kitsune udon is the most popular kind of sanuki udon.

We scrupulously craft each bowl with all of our hearts.

和牛すき焼きうどんは、讃岐うどんの上にすき焼きを載せた贅沢な一杯です。肉は最高級のA5ランクの和牛を使用しました。スープはカツオ、いりこ、昆布を使って2日間かけて引きました。麺はもちもちの特徴のうどんです。和牛のうまみ、お出汁の香り、うどんの食感を楽しんでください。きつねうどんは讃岐うどんの最もポピュラーな食べ方です。

一杯、一杯心を込めて作ります。

4、出店までの準備

- Message from Chef -

Hi there! I'm Yoshihiko Sagata, chef of "Hana wa Saku" - a sanuki udon restaurant in Tokyo! Made from wheat, salt, and water, udon is a traditional Japanese noodle dish enjoyed by kids and adults alike. In 2017, Hana wa Saku took 2nd and 1st place at nationwide and Tokyo-wide udon competitions respectively. High quality, healthiness, smiles, and happiness are the tenets upon which our store is built. I'm participating in this event because I want New Yorkers to know the wonderfulness of dashi and wagyu beef udon. While we may not be working in the same environment in which we usually cook, all of us at Hana wa Saku will put our hearts into making a bowl bowl of udon we're sure you'll enjoy. Please take this opportunity to get a feel of Japan.

はじめまして 東京讃岐うどん 花は咲くのうどんシェフ
相方芳彦 (SAGATA YOSHIHIKO) です。

うどんは小麦・塩・水で作る、子供から大人までが好む伝統的な麺の一つです。

花は咲くは、2017年全国第2位、TOKYOで1位になったうどん屋です。

上質・健康・笑顔・幸せがコンセプトのお店です。

ニューヨークのあなたに日本のお出汁と和牛とうどんを

知っていただきたいと思い今回は出店しました。

お店のようなキッチンがありませんが、出来る限りベストを尽くします。

あなたが笑顔になり幸せを感じていただける一杯を

心を込めてスタッフ一同作ります。

ぜひともこの機会に日本を感じてください。





出発準備風景（前々日）

- 新宿御苑前店にて、だしの材料をスーツケースに



5、ないないづくし

肉がない～

極上の肉うどんのイベントバージョンとキツネうどんをメニューに決めました。まずは、日本国産の牛の米国輸出に関して、複数の国内和牛生産者や肉卸業者へ打診と相談しても、ほとんどの和牛はすでに営業しているところに一枝（一頭）で出しているのが通例で、少量での提供がある業者がいませんでした。

今回のNY Japan Fesで協賛している共同貿易社の取引先の業者（VICTOR社）が最終的に宮崎牛を日本から輸入して販売していることがわかり、その方から日本国産和牛とそのスライスを仕入れました。また、当日配送だったので、見るまでドキドキでした。

美味しいお肉でした。



5、ないないづくし

・ 麺がない～

当初、出来るだけ日本の「花は咲く」の味を再現したいと考えていました。ブレンド小麦粉を作ってくれている昭和産業や製麺業者に相談しても冷凍麺も生麺も米国に持ち込むには特別な許可や取引先商社が必要で、その手続きを完了するにも1か月以上かかると聞かされ、1日のイベントのためには出来ないことが判明し、Japan Fesをサポートしている共同貿易社が取引している冷凍麺の讃岐うどんをつかうことにしました



5、ないないづくし

・水がない～

麺茹でやだしづくりに必要な水の調達にもイベント前日まで調整に時間がかかりました。

NEW YORKも軟水とは聞いていました、イベント会場近くの飲食店の協力で浄水された水の調達できることになり、当日の配達で調達できました。それまで、なんども調整がおこなわれました。

それまで、自分達でスーパーなどで軟水を調達し、運ばないといけないかもしれないと考えていました。NYに到着してから、水を朝早く配送してもらえる調整をしていただきました。天気予報で、イベント当日は、気温が非常に低く（10度以下）であるを知ったため、当日もお湯がつかれるかなどの不安も多々あった状況でした。

5、ないないづくし

・うどんにあった提供 カップがない～

今まで、Japan Fesは、ラーメンと粉ものが中心であったため、提供はカップラーメンの縦長プラカップが主流で、横広浅めのカップの提供がありませんでした。しかたなくキツネうどんは、そのカップをつかうこととし、極上の肉うどんは、特別に提供うつわを確保しました。



5、ないないづくし

・ お金がない～

今回の総費用は、240万円ほどになりました。自分達の資金だけでは出し切れないものだったので、当初からお客様や繁盛店ネットワークの支援者を募ることを考えていました。

相方うどんシェフは、全国の仲間と週に最低4回40人近いメンバーと自分がリーダーとなって人が集まり学んでいます。今まで見返りを求めずに半年間仲間に与え続けたお陰で、その仲間にクラウドファンディング的に支援をお願いしたところ、なんと250名以上、約180万円の支援金をいただきました。

♡ みなさまありがとうございました。

実は、ここでも事件があり、支援金をお振込みいただいた楽天銀行が振込詐欺ではないかとの疑いをかけられ、口座を凍結して振込ができなくなり、楽天銀行から証明をもとめられて、相方さんが四苦八苦して17日ぐらいいまでとして許可を得たという裏話があります。

さあNY

I HAVE THE DREAMS TO MAKE A MILLION PEOPLE SMILE WITH WELL FOODS AND GET HEALTHY.AND THE MOST IMPORTANT WISH IS THEIR HAPPINESS.SEVERAL YEARS BACK, I WENT TO THE RESTAURANT WITHOUT ANY

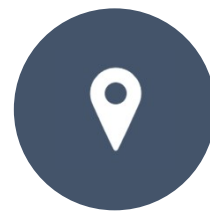
“I HAD NEVER KNOWN THERE IS A WONDERFUL

THOUGHT AND I GOT IMPRESSED WITH THERE UDON NOODLE, IT MADE ME FEEL LIKE THAT MADE ME THINK LIKE I’ D LIKE MANY PEOPLE TO KNOW THIS ALL OVER THE WORLD AND I’ D LIKE TO BE THE ONE WHO COOK IT.SINCE THEN, I HAD MADE A ACTION.AT FIRST,I LEARNED TO COOK IT ON KAGAWA PREFECTURE IS THEN I OPENED MY OWN UDON RESTAURANT. A LITTLE BY LITTLE MY BUSINESS GOES WELL AND JOIN JAPAN FESTIVAL IN N.Y. THIS YEAR FINALLY.BUT THIS IS NOT A GOAL. I’ M STILL ON THE WAY TO MY DREAM. TO MY DREAM COME TRUE,

I’ LL NEVER STOP WORKING HARD FOR A MILLION CUSTOMERS’ SMILE.



6、イベント当日



開催場所: ON
BROADWAY
BETWEEN 92 -
94TH STREET



93-94TH STREET
JAPAN FOOD
TOWN

飲食店イベント
会場はこちら



日本から参加は
5店舗

6、イベント当日

- イベントの準備で朝の気温がとても寒く（8度ぐらい）でだしをとるための熱量があるかを心配していた。さらにハドソン川からW93の通り沿いに吹き上がる風が強風でテントを吹き飛ばす勢い。事務局の英断で10時直前にテントをすべてひと枠横にずらす決断で、急遽、出店者全員でテントを移動するハプニングが最初からありました。
- WagyuSukiyakiUdon24ドル、KitsuneUdonを8ドルの価格で提供しました。この24ドルの価格がJapanFesでは提供したことがない価格とのことでした。私たちは自信を持ってご提供し（でもちょっと不安だったかも）、100食限定を午後の早い時間に売り切ってしまいました。キツネうどんもその勢いで15時には完売してしまい、早々に私どもは撤収モードでした。
- 自分達自身でも楽しみながら盛り上げて、お客様と一緒に盛り上がり、お客さまが食べているの笑顔でさらに気持ちが入り、本当に職人冥利につきるイベントでした。
- さらに途中のハプニング（お湯がわからない、早々の売り切れ、無料でだしをお配りするなど）いろいろ乗り切り、お客様からの食後の応援の声やNYのみなさんとの絆を感じました。大変貴重な体験をさせていただきました。



6、イベント当日

- 前日までは、宿舎でネギとニンジンの仕込みをして、最後に夜中までみなさまにお配りするツルの折り紙をみなで折っていました。
- 当日、朝のだしの仕込みは、世界のうどんシェフの最大の見せどころでした。

6、イベント当日





A5ランク黒毛和牛使用

極上の肉うどん

讚岐のおうどん 花は咲く











JAPAN Fes

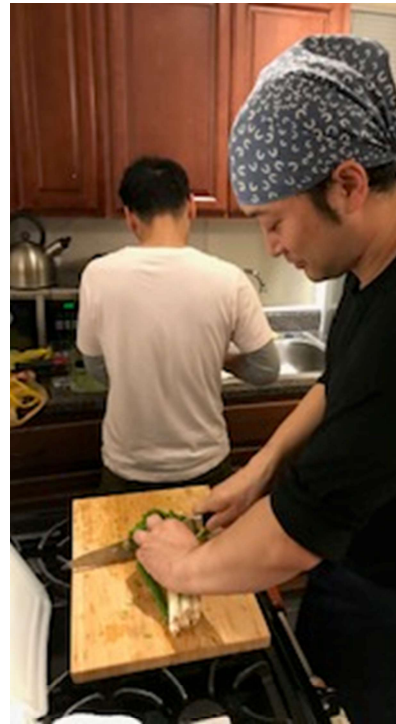




イベント当日風景
皆さんの笑顔にふれると
自然と力が湧いてきます。



イベント当日風景
おかげさまで、
SOLD OUT (売り切れ)
ました。



イベント前日
の仕込み



7、イベント出店者

当日の紹介文です。英語に挑戦してみてくださいね。

1,花は咲くうどん

Hanawasaku - Udon / Wagyu Sukiyaki Udon & Kitsune Udon

Wagyu Beef Sukiyaki Udon is a luxurious cup with sukiyaki on top of Sanuki Udon. The meat used the highest grade A5 ranked Wagyu. I took soup for two days using bonito, starch paste and kelp. Noodle is a characteristic udon.

Please enjoy the Japanese Wagyu, the scent of soup stock, and the texture of udon.

Kitsune udon is the most popular way to eat Sanuki Udon.

We will make a cup with full of hearts.



7、イベント出店者

他の4店舗の紹介も参考に載せておきます。これも英語です。

2,うまいやうどん

Umai-Ya Udon / Japanese Udon

Umaiya come from Osaka's downtown. Noodles are full of deliciously served Sanuki, Konbu and bonito flavor carefully. Meat is cooked sweetly, and fried seasoned to match with soup. Please enjoy the taste of simple but delicate soup stock of Kansai.

3, Rojiura Curry SAMURAI

Hokkaido Soup Curry

Made with love and care over the course of two days, our soup's richness comes from a combination of pork and chicken bones paired with nutrient filled vegetables all the way from Hokkaido. Our homemade spice blend is roasted in-shop, and results in a more fragrant, delectable soup. We handpick only the best spices we feel have a good affinity with our soup curry. We're picky not just about spices and soup ingredients, but about the rice we employ as well! We use a special kind of rice known as Kirara 397 from Shibetsu City in Hokkaido - it has as little stickiness as possible, pairing with our soup brilliantly to bring you a superb culinary experience!



7、イベント出店者

4,漬物専門店やなぎに桜

yanagi ni sakura / tsukemono

Pickles including daikon-radish and carrots, prepared in traditional Akita-style. Wood smoked, they pair exceptionally well with cream cheese, wine, and even natto. Don't miss your chance to try the unique flavor of wood smoked Japanese pickles from Akita!

5,くう

Kuu / Fuwafuwa yaki 「ふわふわ焼」

New food texture with notched cabbage but chopped green onion Okonomiyaki. Please enjoy a texture like a fluffy smooth pudding which is slightly different from your choice.



8、NYへの夢

- 今回の翌日にNYで出店する希望がある方々へのセットアッププロセスを紹介するセッションがありました。事例紹介とラーメン店のめんくい亭さんでのセッションでした。途中SUN NOODLE社の麺が納品されており、日本以外の世界のラーメンの80%を牛耳っているSUN NOODLE社を実感しました。
- NYの日本食飲食店現状、すし屋職人がいないために閉店するお店も（ビザがとれない）お話しや、つるとんたん、大戸屋は成功しているが、いきなりステーキは様子をみないといけないきびしい状況（NYの人たちは、ゆっくりちゃんとステーキを食べたい）、以前立ち食いのうどん店をつくったことがあるが、すぐに閉店した（文化にあわない）
- すごく高級にするか、10ドル以下の商品で大衆を狙うかで、1万円前後は中途半端でなかなか成功しないとのコメントもありました。
- 資金、法律、ヒト、物件、ネットワークなど有利にリスクを低減してすすめるべきとのアドバイスを受けました。ハードルはすごく高いですが、NYへ進出する気持ちが高まりました。

週刊NY生活に取り
上げられました！

8、NYへの夢

元気

日本FOOD NYで大人気

日本全国から「うまいもの店」ジャパンフェスに

自慢の味さらに手応え

プロドウエー「4丁目」区。取締役、佐藤忠平さん。開催されたジャパンフェスに、「興味津々で食べてくれている」と語る。店が参加してニューヨーク「うまいもの」の人気の集まった。北海道の野菜と豚骨や丸鶏や和風食材を二日間かけ焼き上げた風味豊かなスープをふんだんに使ったロジウラ・カレー「札幌市豊平」

「花は咲く」の皆さん

最高級和牛を使った讃岐うどん

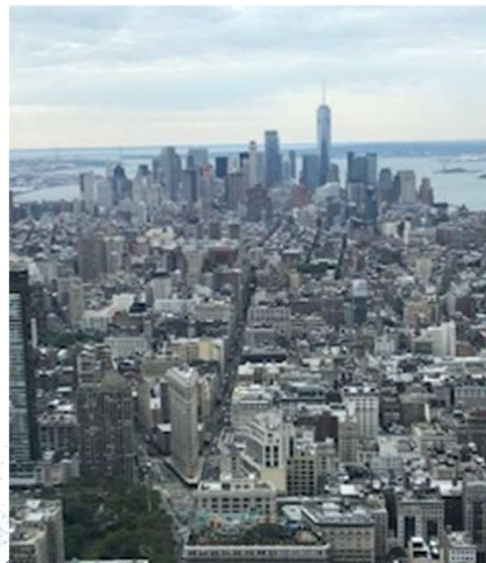
「うまいもの」の「うまいや」の祖母が経営していた大阪の下町の食堂かがルーツ。熱いのが苦手と聞いていまつたが、今日は寒いのであついでと笑顔をみせた。

つけもの「やなぎ」

「やなぎ」は、おぼろで炊かれた大根や人参、米ぬかで漬けたんだわ。田伝統の漬物。代表の柳沢博幸さんは「これをいかに美味しくしたい」という。道城のおうどん「花は咲く」東京都中野区。相方芳彦代表は「和牛すき焼き」

10月27日版です。

8、今後の
NYへの夢



8、今後の NYへの夢

● イベントの翌日にNY出店のセッションを受けました。

セットアッププロセスをきちんと踏んで、プロの弁護士などを雇ってリスクを軽減しないとイケないとのことでした。

ポイントは、

- 1、会社設立
- 2、リース契約
- 3、各種許可/ライセンス取得
- 4、保険関連
- 5、人事関連
- 6、営業関連

● です。会社を買収するタイプのやり方と上記をひとつひとつ実施して、一から立ち上げる2通りがあります。

8、今後の NYへの夢

もう少し細かいステップです。

1、会社設立

- ①州への届け出
- ②会社設立の告示
- ③銀行口座の開設
- ④DBA (DoingBusinessAs : 屋号) の取得
- ⑤Federal Tax, SalesTax番号の申請

2、リース契約

- ①弁護士選定、リース契約書のレビュー
- ②リースの再契約

3、各種許可/ライセンス取得

- ①アルコールライセンス
(弁護士選定、書類提出、指紋認証、審査 => テンポラリー許可証 => 本許可証)
- ②ヘルスライセンス
(弁護士選定、書類提出、書類審査 => 前社からの許可書引継ぎ => ヘルス局からの検査 => 本許可書発行)
- ③その他
(消防局、看板の許可など)

8、今後の NYへの夢

4、保険関連

- ①アンブレラ保険
(民間の保険会社、家主からのリクエスト確認、カバレッジの内容確認など)
- ②障害者保険 (民間の保険会社)
- ③失業保険 (州への届け出)

5、人事関連

- ①スタッフとの再雇用契約が必要
- ②政府及び州への必要書類提出W-4、I-9
- ③従業員ハンドブックの作成

6、営業関連

- ①卸業者の口座開設
- ②POSシステム
- ③クレジットカードシステム
- ④電気・ガス・水道の口座開設、セキュリティ・デポジット
- ⑤アイスマシン、ソーダ関連などのリース契約
- ⑥電話・インターネット・ウェブサイト・広告関連
- ⑦会計・経理システム
- ⑧税金支払システムの口座開設 (消費税関連、State Tax、Federal Tax)
- ⑨従業員給与支払

8、今後の NYへの夢

日本のようにUSENが全部やってくれるなどの手配はないので、各項目自分達でやっていかないといけないのが大きな負担です。

また、契約内容はプロにみてもらわないととんでもないリスクをかかえることになるので、弁護士などは必ず雇うようにとアドバイスを受けました。

リース契約は、売り主との交渉とは別に、大家さんとの交渉も別途あります。2通りの交渉をしないといけないので、ここも重要なポイント。

資金的には、NY出店には、1億円前後かかるとのコメントもあり、時間とお金がかかるイメージがありました。

今回、NYのJapanFesに招いていただいたCuePlanning社が現地のアドバイザーとともにNY出店もサポートしています。

さらにご興味のある方は、ご紹介いたします。

ご協力、本当に
ありがとうございました。

「花は咲く」のお客様のみなさま

繁盛店ネットワークの支援していただいた方々250名様

花は咲くスタッフ一同様

花は咲くのれん分けオーナーとそのスタッフ一同様

麺業界：大和製作所/山正社

賠償責任保険、益満様

NY商社の共同貿易社、VICTOR社

NYイベント会場近隣のレストラン様

Cue Planning：松本様、鈴木様（1）、鈴木様（2）

Japan fes実行委員会代表、等々力様/ドラゴンさん

NYロータリークラブ一同様