

# JAPANESE RESTAURANT SUPPORT PROJECT CUSTOMER SURVEY RESULT

日本食レストラン支援企画  
テイクアウト・デリバリーに関する調査レポート

## 追加資料

アンケートにご協力いただいた皆様からの南カリフォルニアの日本食レストランに対するご要望やアドバイス

# MENU

## メニューラインナップ

- 居酒屋などのお店でも、ランチで提供されているようなお弁当などあれば積極的に注文したいです（値段が多少高くなるのは当然ですが）。
- メニューをシンプルに。
- 弁当の品揃えを増やして頂きたい。
- 全体的にどのお店もテイクアウトのバリエーションが少ないように感じる。気分によって食べたい物も違うので、もう少しセレクションがあると使用する頻度も増えると思う。
- 人気メニューのみに絞ったりしてコストを下げ、是非頑張って乗り切ってもらいたいです。
- 日本食レストランでテイクアウトをすることが多いのですが、どこのお店も揚げ物が多く、似たり寄つたりの印象を受けます。弁当は日本の文化でもあります。オリジナリティのある魅力的なお弁当を気軽に買えるお店があればいいと思います。
- 丼物のお弁当など、子供が手軽に食べられるメニュー構成、日帰りお弁当など
- この様な状況下では友人家族とシェアするのは難しいので、Bento Boxなど個人毎で食べれるメニューがもっと欲しいと思っています。
- メニューの簡素化
- More options
- ファミリーセットなど、家族で食べれるお得なセットがあれば嬉しい。
- お弁当スタイルの販売。
- 一品を頼むのではなく、手頃な値段でお弁当があれば嬉しいです
- ファミリーディールがあるとうれしい。
- Delivery special menu. Bento box will be nice to have from Japanese Restaurant.
- 学校が再開せず、子供の勉強のサポート+昼食準備が負担になってきている。ランチに子供向けメニューやファミリーミールがそこそこリーズナブルな価格で提供され、かつピックアップがランチ休憩内にスムーズにいくのであれば、ぜひ定期的に利用したい。
- 主婦なので、家族の3度の食事づくりに追われているため、ほんとうに日本食レストランのテイクアウトには助けられています。ハレの日のディナー（焼肉や寿司）と、手軽なランチとしての利用が主ですが、ランチ利用だったら量は少なくてもっと価格を抑えたものもあってもいいのにと日々思っています。
- 週替わりや、日替わりなどメニューが少ないでも、日々変わったり、メールや、何かの方法で簡単に知る事ができたら、よりご利用させて頂きたいです。
- 家で家族で食べる人が多いのでパーティーサイズみたいな感じで全てアソートで、オーダー出来ると色々試せるしゴミが少なくて助かる
- うちの年寄りから赤ちゃんまで大家族なので、美味しいけれど、高くても量が少ないところはなかなか頼まない。それならば、余った日本製の新鮮な食材や半調理（味付けしてある生の冷凍の肉や魚、揚げ物など）のものを安く売ってくれたら利用したい。
- 栄養価も考えた安く美味しいボリュームのあるテイクアウトが増えると良いです。
- 定食を何度かテイクアウトしたのですが、容器がたくさん。ドレッシングやソースもバラバラに入れてもらえ、気の毒に感じたほど。と言っても、一緒に入れるわけにもいかず、なので一品がお互いいいのかとも思えました。いっそ、お弁当にしてしまう？
- 家で作る方が安上がりと思ってしまいがちなので、適量であり高くないメニューが増えるとうれしいです。
- 家庭で再現することが難しい、お店ならではのメニューを少数精鋭に絞る。日替わりで提供するメニューを決めて、わかりやすく広告する。複数個割引、リピート割引を検討する。

# MENU

## メニューラインナップ

- Take OutはDine Inに比べると大体品質、味が落ちる場合が多い。食べる方も“こういう状況だから仕方がない”という気持ちで受け入れている。Dine Inで食べると同じような品質、味にする様努力すればもっと増えると思う。
- 日本料理はテイクアウトやデリバリーなど、時間の経過による食味の変化が大きい食材が多く、苦労があるかと思います。多品種少量の「お弁当」を、盛り付けの工夫等される等、視覚に訴え、食べる喜びを喚起するようなアプローチはいかがでしょうか
- 私は南カリフォルニアではありませんが、日本食レストランのテイクアウト、デリバリーは考えていません。辛辣な意見になりますが、寿司系統は衛生面での不安があり、麺類は麺がのびる、冷めます。また天ぷら、焼肉系も冷めて水気を含んでは美味しくありません。(それらは私の思い込みかもしれませんが)冷めても、時間が経っても美味しく食べられるメニューを提供していただければ、利用したいと考えています。
- 消費者も馬鹿でないで顧客がついているレストランはそれなりにTake Outでも頑張っているが、出来合いの揚げ物とかを使っているお弁当やTake Outを使っているところはやはり苦戦してます。ウェブサイトなどで日本のレストランのTake Out弁当などを拝見すると、見栄えも素晴らしく企業努力がとても感じられます。材料が日本のように揃わないがロスのレストランももう少し工夫してほしい。同じメニューばかりでなく、少しづつメニューを変えていくことも大事、いくら応援したくても同じメニューばかりではあきてしまう。
- 依然と同じものを TO GOで提供されるだけではなく、こんな時期ならではのメニューやサービスがあっても良いのではないかと思います。例えば、TO GOに適した日本食メニューの充実、食材と調理方法をセットにしたもの、などは今まで数居の高かった日本食のファンを増やせるのではないかと思います。
- 不要な添え物をつけて値段を上げるのではなく(大量の枝豆など)、おいしいものを少量販売した方が売れると思う。
- 多くの店がレストラン時のメニューをそのまま、もしくは減少した形としているが、デリバリー、ないしはテイクアウトが主流になっているので、メニューそのものをそちらを主体とし、メニューの点数を減らしたり、一方崩れたり、もれたりしないような組み合わせにするなど、根本的に変化させてもよい気がします。
- アメリカのものは量が多すぎるので、少量でもう少しお値段も安めなメニューがあると、品数も増やすことが出来、日本人、特に女性は利用しやすくなると思う。
- テイクアウト用のメニュー開発が必至です。Dine-inの売り上げは望めないなので、お得感を出して使用回数を増やしてもらう!
- 定食を何度かテイクアウトしたのですが、容器がたくさん。ドレッシングやソースもバラバラに入れてもらえ、気の毒に感じたほど。と言っても、一緒に入れるわけにもいかず、なので一品がお互いいいのかとも思えました。いっそ、お弁当にしてしまう?
- テイクアウトをした際に値段はイトインと同じ価格なのに付け合せの食材が少ない店が多い。例えばサンドブだと通常8種類位の付け合せが出るのにテイクアウトだと4種類程で卵もなし。トンカツならキャベツの量が少なかったりする。テイクアウトしてお得感があるなと思う。メニュー構成を考慮したかと思います。だからあまりテイクアウトはしません。
- Dine-inではなく、テイクアウトやデリバリーならではの体験があれば、もっと利用機会が増えると思います。価格設定も値段は高い分、量を増やす、など工夫があれば。
- 美味しくてお得感があれば遠くても買いに行きます。頑張って下さいね。
- サポートできれば…と思うのですが、私の仕事も給料カットされ生活するにも金銭的に厳しいです… 美味しい食事を食べたいのですが、自分で料理しないと厳しい状況です。ごめんなさい。時々、仕事に疲れ果てていたり料理ができなかったりする時にテイクアウトをするのですが、その時はいろいろなお店のメニューを見ます。写真と値段を必ずチェックします。(写真は量を見るため)その時に値段が書かれていないと高額かもしれないと思って、他のお店を探します。この厳しい状況でもピックアップのときに笑顔で温かい接客をしてくださる

# MENU

## メニューラインナップ

レストランは、とても好印象です。また必ず行こうと思います。お互いに厳しい状況ですが、なんとか乗り越えましょう!いつかお会いできるのを楽しみにしています!!

- 急ぎよ、テイクアウトのビジネスモデルを作るのは大変だと思いますが、同じメニューで中身が変わったりすると、お客は離れる可能性もあるかもしれません。あれ?こないだより量が減ってる…となると、ちょっと残念に感じる時もあります。
- 客単価は低いのですが、単身赴任者用のアラカルトセット(一人分からオーダー可)、またはセットメニューを作ったら売れると思います。
- 日本食=健康というイメージがアメリカ人の間でもあると思います。作った日本食のレシピを英語で教えて欲しいと言われたことも何度かあります。健康にもっと焦点を当てて宣伝するとかどうでしょうか・・・!?
- 日本食の全般は健康食であるので、今のようなパンデミックには順応すると思う。
- I would like non-carb heavy healthy Japanese food options. Also, I want to know if restaurants strictly adhere to the cleaning protocols and manage employees' health before I order.
- 自然食のお店が良い
- 日本食は大好きですが、家族に小麦アレルギー者がいる為、寿司以外殆ど利用できない状況です。今後グルテンフリーメニューが増えたら非常に有難いです。
- テイクアウト・デリバリーメニューの内容がDine-Inメニューよりもあまりに簡素過ぎるお店が多いので、全ては無理でももう少し頑張ってもらいたい。
- 複数の料理をいくつか選べるプランがあると助かります。オーダーしたくても、1品料理は多すぎるし、ごはん付きは要らないときもあります。
- お弁当の場合1か月分のメニューを作る。48時間前までキャンセル無料にする。

# MENU

## 価格

- ランチのお弁当を不定期ですが、購入して応援しておりますが、やはり値段が高く、薄給の身には応えます。
- テイクアウトの値段を下げたら宜しいと思います。
- 店内で食べられない分、少し値段的にお得感があると足を運びやすいと思います。
- ポストメイトなどのデリバリーでも、お料理自体の料金がお店と同じだと、利用しやすいです。お料理代金+サービス料金+デリバリー料金+チップになるので、お料理の代金自体がお店で食べるより高いと、ちょっと躊躇してしまいます。テイクアウトに関しては満足しています。
- デリバリー手数料を躊躇し、結果として自炊をしています。
- テイクアウトが店で食べるのと同じ価格なのは少し疑問に思います。
- 日本食レストランはデリバリーサービス料が高過ぎるので下げてほしい
- \$15以下でボリュームがあり、栄養バランスがとれた美味しいメニューがあればオーダーします。
- 理由は理解できますが、全体的に値段が高くなりすぎている気がします。美味しいものなら、なおさら、少ない量で安いものの方が手を伸ばしやすい。あんまり高いとおいしくても、多くて2ヶ月で1回でいいやと思ってしまう。Take outで一食に\$16 (include tax and tip) は、価値があるのかと正直思ってしまう。

# MENU

## 価格

- デリバリーやサービスFeeで倍の金額になってしまうので、Doordashとかではなく直接デリバリーして、金額が下がれば助かります。1月から4月の間は仕事が忙しくて、今年は毎日フリーでデリバリーしてくれるお店からオーダーしました。
- 便利なので、テイクアウトを頼みたいのだが、値段が高くて買う気がしない。だったら家で作ろうと思ってしまう。色々な種類のお弁当をもうちょと安く提供して欲しい。日本で、500円前後で買えるお弁当に15ドルも出したくない。そんなに豪華なお弁当は望んでいないので、価格を下げて欲しい。
- ToGoの価格を下げるべき
- 日本の値段とつい比べてしまったり、お店での雰囲気味わえないならば家で安く作った方がいいと考えてしまう。お弁当などは1食10ドル以下であると買いやすい。
- Affordable prices (for people on a tighter budget) and adjustment of menus to cater to the take out/delivery process. For example, our family has not ordered any Ramen during this COVID pandemic because to us there is an image that cooled off Ramen that is not fresh would not be taste good. Also, my family is not a fan of any kind of soup packaged in Styrofoam containers.
- ローカルのレストランと比べると日本食レストランは金額の割りに量が少ない印象が強く、結果として料金が高くなる印象があります。
- 日本食のデリバリーをもっと頻繁にしたいと思いますが、日系(得に居酒屋系)テイクアウトやデリバリーだと容器が大きい割りに圧倒的にポーションが少なく、値段も通常のDine-inと同じような値段設定している店が多く感じられます。
- 家族全員が満足出来る量を頼もうとすれば沢山の品数を注文せざるを得なくなり1回のオーダーの金額も結構行ってしまうので、週に何度も頻繁にオーダーするのはハードルが高いです。結局食べ盛りの子供が居るので家族で分けるのに十分な量を提供してくれるチャイニーズやメキシカン、アメリカ系の店についつい流れてしまっています。
- 外出を避けたい状況でデリバリーとなると手数料がかかります。そうすると家で作ろうってなり利用する機会が少ないです。以前は週2回は利用してました。やはり値段ですね。
- 基本的には応援する意味でも利用したい。なんとか良いテイクアウトを考えて乗りきってほしい。日本に比べて高く感じてしまう。お得感がないと美味しくてもわざわざテイクアウトしないです。
- \$10前後の手軽なお弁当の種類がもっと増えて欲しいです
- テイクアウト向けに少しお得な(安めな)メニューがあるとたのみやすいです。

# MENU

## 品質

- 多少高くても、クオリティーを。食材と手間を惜しんで品質が低下するとリピートオーダーはない。
- 食材の確保が難しい時期ではありますが、新鮮なものを提供してほしい
- メニューの種類がそれほど多くなくても、質が良く美味しい料理をこれからも提供してほしいです。
- 日本食レストランさんは品質は良いと思います。他国のレストランで注文の間違いを度々見ることから、基本的なサービスをしっかりと提供いただけることが先ずはリピーターを付けるために良いかと思います。あとはどうしても値段と量が他と比べて負けてしまうところがあると思いますのでその点は工夫が要るかもしれません。既にしていらっしゃるレストランさんもありますが、少量でも何品か選べるようなメニューがあっても良いかもしれません。
- 大変だと思いますが、味は落とさないでください。頑張ってください。
- Proにしかできない料理の高グレードなモノ。一品モノでおつまみになる料理。
- 特に小さいお店は完全に閉めているところも多いが、小さい店こそ、貸切パーティ専用にしたリ、お客さんの人数を絞って単価を上げれば良いのに、と思う。このCOVID下で外食をする人は、値段よりも、人と集まったり、クオリティの良いものを食べる、というところに外食の価値を置いている人が多いように思う。
- より丁寧に調理して欲しい

# WEBSITE

## レストランのホームページ

- ウェブサイトの充実。ウェブサイト上に写真付きの見やすいメニューがあるとオーダーしやすいです。ウェブサイトから直接オーダーと支払いができるシステムがあると利用者にとっては便利です。
- 食品のサンプル写真もオーダーで見れると助かります。
- 個人的には、ネット上のメニューが分かり易くて事前注文の日本語対応可と表示して貰えると、利用したい気持ちになります。
- 各メニューごとに写真もつけていただけると尚良い。
- 営業時間や注文受付時間の明記、テイクアウトができない商品をメニューから削除等、web上でタイムリーに正しい情報を提供してほしい。
- improve their website menu (with pictures)
- テイクアウトメニューの充実 (WEB上に画像を掲載する) 等が重要かと考えます。文字だけではイメージがわからない事があり、また、画像があれば食欲をそそる効果もあると考えます。
- 注文とピックアップ時間設定が出来るウェブサイトにしてくれたらもっと利用したいです。電話が苦手、、、それと注文時にデリバリーならチップ料金も選んで全て込にしてくれたら良いと思います。ただ先にチップを払うとサービスが悪かった時にチップをキャンセル出来るとかできたら最高ですが。
- 店専用のWEBページを持つべきです。



# WEBSITE

## レストランのホームページ

- 日本人の大好きなかつ丼、親子丼、カレー、チャーハン、餃子、うどん、そば、寿司などが、全てオンラインで写真付きで選択出来たら、どんなに嬉しいか!さらに、それが日本の昔の「出前」感覚で無料で配達して貰えたら注文は増えると思う。現実、距離の問題は有ると思うが... でも、Pick Upでも魅力的なMenuが事前に写真で見られ、魅力的な価格で、便利な注文方法で有れば、South Bayに住んでいない人でも、Freewayを飛ばして取りに行くと思う。
- ウェブサイトを逐一アップデートして、見やすく、分かりやすく、簡単に注文が完了できればいいと思います。
- ウェブサイトに、ダイニン有無やテイクアウトの最新の情報があると検討しやすく助かります。
- SNSをあまり使わないので、普通にウェブで検索してオープンしているか、メニューやオーダー方法等がわかりやすく出てくるともっと利用しやすい
- メニューや金額がわかりやすいことがまずは優先だと思います。
- お店のメニューと値段、料理の写真を新聞みたいにしてダイレクトメールにする。又はそれ専用のWebを作る。
- 電話してもつながらない時がある。営業前からオーダーを受け付ける仕組み(ウェブや電話等)があれば助かる。
- 電話だけでなくオンラインで気軽に頼めると嬉しい。
- 電話注文は面倒なので、まずはどのレストランも必ずオンラインオーダーができるシステムを作ってください。
- 電話よりWebでの注文が便利。
- 注文はネットで完結すると、とても楽です(システム構築にはお金がかかるとは思いますが...) 電話は今の時代に合わないと思います。
- ネットで注文できるようにして欲しい。
- インターネット注文・テイクアウト割引があればもう少し利用します。
- オンラインオーダーができれば、テイクアウトをもっと気軽にできると思います。
- On-Lineにて受注する
- ネットで注文、支払いができればもっといい。
- もっと色々なお店がオンラインで注文支払いができると、良いと思います。
- 3rdパーティーのアプリではなく自社のウェブサイトからテイクアウトだけでも注文できるようになったらいいと思います。日本食レストランだけではなく日本社会全般に言えることですが、とにかくテクノロジーに疎く、メニューどころかウェブサイトもないレストランが多いです。これからオンラインオーダーがますます主流になっていくと思うので、必須ではないでしょうか。
- デリバリーは手数料が高いのでピックアップで注文したいのですが、South Bayの日本食レストランは電話注文のみが多く、ウェブサイトも無いもしくは更新していないことが多いので、開いているのか・注文できるのかよく分からないことが多く、食べたいものがあるてもオーダーしなくなるのが何度かありました。お店の検索から注文までどれだけスムーズに進めるかが、個人的には一番の決め手です。(20代一人暮らし女性の意見です。)
- メニューと料金、また分量がわかりやすくして欲しい。

# APP/SNS

## アプリやソーシャルメディア (Yelp, Grubhub, Instagramなど)

- Yelpで出来るのを知りませんでした。今後は利用してみようと思います。
- この環境下で大変だと思いますが頑張ってほしい。でもあまり無理はしないでほしい。YelpやHPを通してTake Outのオーダーがもう少し見えやすく、分かりやすければ有難い。Take Outであっても美味しいものをTake Out出来ると分かりさえすればDine inと同じ単価でもオーダーします。
- Yelpなどwebでオーダーできるようにしてほしい。
- Yelpなどの媒体でしっかりと宣伝をしてもらえると見つけやすい。
- いつも直接レストランをWebなどで探すのに時間がかかったり迷ってしまい、結局オーダーするのをやめてしまうことがあります。DoordashやUberEatsのようなAppがあると簡単にレストランが選べオーダーしやすいので、最近はそのようなAPPを利用するようになりました。すぐオーダーができるようなAPPとかデリバリーサービスがあれば、簡単にオーダーしてテイクアウトやデリバリーをお願いしやすくなると思います。
- “Grubhub, Doordash, Postmatesを使っている日本食レストランは圧倒的に少ないと思うので、もっとそれらのアプリでオーダーしやすくしていただければ、利用は増えるのではないかと思います。
- Yelpを使用するので、YelpにおすすめやTo-goのメニューがあるとありがたい。
- 我が家ではUberEatsよりDoordashを優先して使うことが多いため、デリバリーサービスは1つだけではなく複数のサービスに登録されると良いと思います。
- テイクアウトの有無やメニューがYelpにのっているとオーダーしやすい。日本食レストランはアレルギー情報がMenuやYelpに掲載されていない事が多い
- Sometimes some restaurants don't upload a full take-out menu on yelp but I think they should since that's where people at looking when they order take out.
- 各自ウェブサイトでピックアップのオンライン注文がスムーズにできると利用回数を増やすと思います。Yelpから直接オーダーできる(Grubhubと提携している)お店から注文することの方が多いです。
- コロナ禍においてテイクアウトやデリバリーの需要は高いので、ビジネスチャンスはまだあると考えます。多くはYelp, UberEats, Grubhubなどの注文・配達アプリを通じてオーダーされていると思いますので、そうしたアプリをさらに積極的に活用される方がよろしかと思います
- Doordash掲載店であれば、アカウントがあり注文が簡単なので利用する。
- Yelpに情報を載せたりや日系の雑誌等で取り上げて貰えれば助かります。
- 営業時間のアップデートはもちろん、TOGOできることを明記し、google, Yelp, Door Dashなどに写真付きで登録するべきだと思います。外食しないではなく、外食できない期間が続いている分、大きく消費したいという衝動は強いと思います。わかりにくい、問い合わせないといけない前提などは敬遠されると思います。
- Please sign up for any delivery service apps. And easy to order and have recommended menu.
- Yelpなどのオンラインサービスを積極的に使った方が良いと思います。また、複数のデリバリーアプリからオーダーできるようにすれば確率も上がると思います。オーダーしたいレストランが例えばGrubhubにない場合、よっぽど好きでない場合はそのままアプリ内のレストランを選択します。また、アプリを使うことによってお店がしまっている時でもオーダーの予約を入れることができるのも便利です。ちなみに電話注文が一番おっくうです。英語と日本語両方話せますが、注文やカード情報を口頭で話さないといけないしその間間違いが起



# APP/SNS

## アプリやソーシャルメディア (Yelp, Grubhub, Instagramなど)

きる可能性も高いのでなるべく電話注文はしないようにしています。多少手数料払ってもサイトまたはアプリ経由の方が楽なのでそっちを優先します。

- 日本のレストランもGrub HubやUber Eatでオーダーできるようになって欲しい。
- コロナによるお店の変化の様子が分からないので、写真をどんどんYelpなどに掲載していただければ助かります。Yelpへの英語のレビューへの返事としてお店側の感謝メッセージを載せてはいかがでしょう。無料の機械翻訳サイトは最近かなり使えるようになっていきます。DeepLをお勧めします。Google Translateでもまあまあですが。
- 色々なレストランを発見できる機会があまりなかったり、テイクアウトできるのかわからない時があるので、インスタ・フェイスブックなど、SNSに情報が上がっているとありがたい。
- 日本食レストランでテイクアウトすることが多いが、日替わりメニューなど、電話してメニューの内容を聞かないといけないところが多いので面倒。もっとウェブサイト、SNSを活用してほしい。ただ、SNSに頻繁に料理の写真を掲載しているレストランも多いが、写真のイメージだけでなく内容と値段などの具体的な情報を載せていただくといいと思う。がんばってこの苦境をどうにか乗り越えて欲しい!
- Social Media 上のプロフィール (Instagram等) の作成やUber EatsなどのDelivery/Take Outサービスは必須だと思います。実際、ずっとCASH ONLYであったリトル東京の某店はInstagramのページを作成してDeliveryをはじめたことで生き延びています。(※Delivery Serviceはお店側が取られる手数料が高いので、少々厳しいかもしれません。)
- 妻がいつも、SNSを利用して情報収集しているので、マーケティングには、Instagram, Twitter, を活用した方が良いです。拡散力、即効性が違うと思います。
- もう少し情報発信を頑張ってください。SNSだけでなく、Google MapやBing Mapの対応、クーポンサイトなど。
- もっと宣伝すればいいと思う。

# PACKAGE

## 容器・梱包

- 寿司の場合、寿司桶での対応が可能であれば是非注文したい。もちろん寿司桶は返却します。テイクアウト用の容器に入れてまで寿司を食べたいと思わない
- テイクアウトの容器をなるべくプラスチック製のものでない、紙製のエコ物で、更にしっかりしているものだと嬉しい
- 容器を工夫してほしい。日本食は店で食べるとおいしいが、持って帰って容器を開けるとがっかりすることがある。
- ラーメン、うどんなどの麺類はのびてしまい美味しくないなので、テイクアウトをしようと思ったことはありませんでしたが、もしスープと麺が別で、麺だけ自宅で茹でられるオプションがあったら利用したいです。
- ラーメンは麺を茹でずにスープと分けて入れてくれるとか、冷凍で保存できるものを作って (例えば餃子とか、コロッケとか) 売ってくれるとか、野菜や肉を安く店頭で販売してくれるとか、あれば嬉しいです。
- 基本的にテイクアウトやデリバリーは味が落ちるので、それを考慮した作り方やメニューを考えて欲しい。例: ラーメン屋さんでテイクアウトをしたところ、店内で食べた時よりも麺の食感や味が明らかに落ちている。結果ラーメンはテイクアウトできないと考えるようになる。

# PACKAGE

## 容器・梱包

- ラーメンなど、麺類をテイクアウトした場合の問題点を改善すると思います。
- 持ち帰り、自宅で開封して食べ始めると、非常に食べづらいことがわかります。特に、仕事の合間に購入してオフィスで食べる場合は、汁の飛び跳ねで確実に汚れると感じました。
- 容器から面を出す際に、汁気がとんで面が固まってしまい、麺をほぐすのが容易ではない。
- スープ用の容器に麺を移すと、すぐにあふれてしまう。スープが多すぎる。
- 麺を透明のビニール袋に入れてくれるところがありました。麺がほぐれていて食べやすかった。
- 要は、テイクアウト用のメニューを客に出すのと同じように作り、実際自分が食べてみて、何が困るか検証すると思います。負担になるため、大きく手間を加える必要はないかと思いますが、テイクアウトにした場合に、(少しでも)美味しく食べられるよう品質を確保することはリピートするかしないか重要になってくると思います。
- 正直、ラーメンが美味しくても、食べにくすぎてまたテイクアウトしようという気がなくなると思います(日本人の私ですらそう思いました。)。アメリカ人はどう思うかわかりません。
- 温かい家に帰るまでに冷めてしまうのがネックです。なのでラーメンは好きですがテイクアウトしたことはありません。大体のラーメン屋さんは麺を茹でる前の状態で提供されているのでしょうか。
- ラーメンも何度かTakeoutしましたが、冷えておいしくなかった。逆に冷凍商品としてパッケージ販売頂いた方が、家で美味しく調理できるので、お店は調理工数をさげ、消費者は多少安く、お店の味を楽しみえるかと思います。
- Wish there was a better way to take out Ramen without noodles getting funky.
- 麺類は伸びてしまうと食べたくならないので、テイクアウトする気にどうしてもなりません。
- ラーメンなど麺類はのびるといやなのでデリバリーやテイクアウトをすべきか迷う。

# PICKUP

## 商品受け渡し

- 携帯で簡単に時間指定、注文支払いが出来るのとテイクアウトなどは活用しやすいです。
- お店に行って、オーダーして、待つ、帰るという一連のプロセスの手間が少しでも軽減されると利用者が増えるのではないかと思います。
- 電話で注文してから取りに行った。私の番が来ても店員さんが5分くらい来てくれなくて、外には五人くらいの列ができていた。接客できる店員さんが一人しかいなくて、前の人の注文を梱包するのに忙しくて、来てくれなかったようです。私の番が来て、受け取り、支払いの2分で済んでも、中が見えない待っている人にとっては私が10分くらい使っているように見えたみたいで、すごく睨まれました。これはご時世もあるので、人が普段よりいらしているのかなとも思います。途中で諦めて帰っている人もいました。店員さんはとてもがんばっていたので、悪くないです。売り上げが見込めないの、人員を減らさなければいけないのもわかりますが、二人いたら、売り上げは2倍になるだろうと思いました。とても美味しいのでまた行きたいですが、あの経験をまたしなきゃいけないと考えると戻りたいとは思いません。
- 事前予約して時間通りにピックアップに行っているのに、外席の接客に忙しくて長時間待たされるのは論外。
- ピックアップに行ったり、配達を待つのに時間がかかるから「作ってしまったほうが早い」となることも多い。

# PICKUP

## 商品受け渡し

- 配達を信用しないため注文しておいてテイクアウトというスタイルを選択しています。その場合事前にアプリで注文して完成時間が表示されているのですが、その表示がもう少し正確だと良いですね。時間になってお店に行くともだできておらず、そこから20分待つなどが多く結局あまり利用しなくなってしまいます。
- もっと多くの日本食レストランが積極的にお持ち帰りに取り組み、日本食のお持ち帰りチョイスが増え需要を喚起できると思います。
- モノにもよるかと思いますが宅BOXならぬ、受け取りBOXで時間になれば勝手に取って帰れるような仕組みや、注文番号だけ店頭で伝えればすぐに商品受け渡しをしてくれるなどのようになるとストレスなく使用できると思います。
- 日本食を(例えばすしやラーメンなど)、パティオで食べるのは難しいので大変だと思う。出来る限りお弁当形式などをパティオなどで売る

# DELIVERY

## デリバリー

- もっとアウトドアで食べれる方法だったり、デリバリーサービスを使うことを増やすことがいいと思います。
- 上にも書きましたが、例えばSouth BayからOrange Countyといったように距離がある場合でも、遠すぎてデリバリーできないというのではなく、時間がかかってもそれなりにおいしく食べられる料理を、例えデリバリー料が割高になっても、届けてもらえるありがたいと思います。手数料については店に食べに行くまたはテイクアウトを取りに行く往復の時間やガソリン代を考えれば意味のあることと思います。
- もっとデリバリーをしていただけるお店が増える事を期待しています
- デリバリーの範囲を書き込む。弁当やデリバリーの場合、一週間前にオーダーを取り、その場合割引をする。
- 利用してみたい日本食レストランは皆遠いので、デリバリーシステムが充実していれば注文するかも。或いはできたものが冷凍保存されていて温めるだけというのも利用してみたいけど難しいかな・・・?
- デリバリーは特にuberなどと闘ってもっと安くできることを考慮したほうが良いと思います
- ビルの中で立ちこもって外に買いにいけないうちに配達するなど頑張ってほしい。

# BUSINESS HOURS

## 営業時間

- longer night hours - closing at 8 PM is a bit early for me.
- Dine in の営業時間をせめて2 2 時くらいまでにしてほしい。Dine in では紙皿やプラスチックカップの使用はやめてほしい。
- 日本食レストランは午後2 時ころに一度クローズし、夕方に改めてオープンする形態が多いが、この非常事態の下では通してオープンしてほしい、
- 友人がデリバリーサービスの仕事をしていますが、日本食レストランへの依頼は他のレストランと比べて相対的に少ないそうです。また、週末の夜はデリバリーする件数が増えるので、営業時間を延長しても良いかもしれません。
- 10:00amくらいからの早めのオーダーの受付で、昼食前のピックアップ時間の余裕。。10:00 ~ 18:00くらいの受付時間なら、ピックアップのスケジュールを立てやすいです。

# BUSINESS HOURS

## 営業時間

- ランチに利用することも多いですが、デリバリーの場合は配達に時間がかかるため、オープン時間が少なくとも11時、できれば10時半にできると注文がしやすい。デリバリー注文は12時オープンの店では、12時に注文ができるようになるのでデリバリーで届くまでに1時を過ぎてしまうこともあるので依頼しづらくなり、お店側の機会損失になってしまいます。
- お店のオープン時間より前に電話オーダーできる。オーダーから30分以内でピックアップできる。

# BENEFIT

## 特典

- 例えばメインを1つ買ったら牛丼が5ドルで買えるとかだったらお得感が増します。
- たくさん頼むと割引すればみんなに声がかかるんじゃないですか？
- 値段が割高に感じてしまうことがあります。少量は仕方ないかと思いますが、注文数が多い場合はそれに伴ったディスカウントがあるとお得感がでるのかなと思います。
- 値段が高いことからこれまで日本食レストランをほとんど利用していませんでした。今までにないお得なメニューや割引サービスなどがあれば、試してみたいと思います。
- 週日のランチだけでも割引をして欲しい。割引がダメなら、量を増やして欲しい。(例えば、残った魚での煮込みやお刺身の端切れで作った一品。)同じ値段では、冷めてパック入りの料理に同じ料金は払いたく無い。
- 外食する時はサービスも食事の価格に含まれていると感じますので(チップ以外にも)、それが無いTo goでは値段を安くする、もしくは一品おまけ等のサービスを提供して頂けたら、もっと活用したくなると思います。
- おうちでもお店で食べるのと近いオリティで食べられる工夫、少しお得に食べられるクーポンやDiscount、お店の味をおうちで再現できる食材キットや調理方法の提供などがあると、テイクアウトをしたい気持ちが高まります。
- 日本のお店のよう温かいままご飯が届けられるシステムがあると良いのですがそうもいかないのが現状だと思います、アドバイスとしては何かポイント制みたいな物を作って常連をキープするとかですかね？
- 週末は必ずサウスベイに買出しに行くので、TO go用のスペシャルメニューやサービス、お値打ちメニューがあれば嬉しいです。スタンプラリーで割引なんてあると楽しいかな。
- 消費者としてはどうしても、クーポンやポイント制になっているお店を選んでしまいます。来店1回につき1スタンプで、集めると10回free、等々、そのお店に続けて行くメリットがあると、次回迷った時にそのお店を選ぶ可能性が高くなると思います。
- クーポンをつける。その新聞にデリバリーの場合の値段、
- 日本と同じようなモノが食べられて、今まで当たり前のようにお世話になっていたレストランが苦勞されているのを見て、心苦しいです。応援したいけど、dine-inと同じオリティじゃないからな、と思うとなかなかテイクアウト回数が増えなく申し訳ない気持ち…しかも、仕事が減り外食を節制しないとけなくなった人も多いと思うので難しいですが、食べ物以外のグッズやdine-in時に使えるお得なクーポンなどあればサポートしやすいかもしれません。
- お弁当メニューを新たにどんどん開発してほしいです。10%offなど割引があれば嬉しいです。

# SANITATION

## 衛生管理

-中には外で空けているけど安全性に一切気を使っていない(気を使っているように見せているだけ)の店舗が多い中で、日本食は食事内容同様に繊細で気を使った方策を講じることを期待していますし、きっとそうであると信じています。頑張ってください。

衛生面に気をつけてほしい。

オフィスでは検温、距離、手洗い、マスク等の対策をしているので、レストランもどの様な対策をしているのか見える様になると顧客の安心感が沸くと思います。

感染予防に留意している点を大いにアピールください(例:洗浄済みボールペンでクレジットカードの伝票サイン等)

マスクをしないと店内に入れませんという張り紙や立て看板等があるとより信頼できる。

調理している方の健康状態、PCR検査の状況などの共有。容器の取り扱い(衛生管理)の情報共有。

特に日本人のお店では、従来の営業形態にすぐに戻れる様、テーブルなどの設備やチラシを端に寄せたりするだけの一時的な対応をされているところが多いと感じます。思い切って殺風景で広い店内空間にして、デリバリーサービス(Uber eatsなど)やキャッシュレス決済の掲示を目立たせ、注文客が並べるスペースをしっかり表示しているお店が、驚くほど繁盛しているのを見たことがあります。(中国系の中華麺のお店でした)思い切ってNew normalに前向きにadoptしているぞ!という姿勢が見えるお店は「自分も変化に参加したい。また来たい。」と感じます。思い切った変化を前向きにアピールして頑張りましょう!

お持ち帰りだけであれば、支払いも事前に済ませられる様な対応、なるべく店内に受け取り客を入れない方法などを考慮されるといいかと思います。

I want to know if restaurants strictly adhere to the cleaning protocols and manage employees' health before I order.

日本食ならではの、衛生管理や、安全性をしっかりと伝わるように、取り組んでいただけたら、もっと可能性は広がると思います。(日本食は、結構生ものを扱う事が多いため、テイクアウトや、デリバリーはなかなか利用しないのが、私としては理由なので)

衛生面はしっかりしているところが多い印象なので、非常に感謝している。

気になるのは衛生面(運ぶ時間もかかるので)だと思います。運び方、容器、運ぶ人、そういう点をホームページなり広告でアピールされてはどうでしょうか。日本の駅弁などにも利用されている抗菌効果のあるワサエースやワサオーロなども使用されてはどうでしょう。

お店の従業員の教育と店内の衛生面の基準を上げて頂きたいと思います。コロナ以前より心配だった衛生面の為にこの状況で更に足が遠のく結果になりました。現地のレストランよりも掃除が出来ていない店舗が日本食レストランに多い気がするのは何故でしょうか。

Covid-19禍では、ソーシャルディスタンスを気にして家で食べる事が多くなりました。レストラン利用が少なくなり貢献できていません。外に置いたテーブルでも、テーブルとテーブルの間隔が狭くて少し気になります。

店内飲食が認められないため、屋外にテーブル、テントを設置している店が増えてきたが、あまり衛生的ではなさそう、

客席を駐車場に設置し、テラスにするお店を最近よく見ますが、個人的にはコロナウィルスだけでなく、衛生面が大いに気になり、利用はしません。店内飲食が可能になることを待っている状況です。



# OUTDOOR DINING

## アウトドアダイニング

- レストランの外で食事ができるテーブル・椅子は有った方が良いです。

お店で食べるのが一番おいしいので、できれば駐車場などの店外に席を出していただきたい。特に丼ものや麺類等の温かい料理を出すお店において。

微力ながらパティオなどで食事が出るところには出来るだけ行くようにしている。Take Outできるところも家から15分以内のところは買いに行っているので、頑張って欲しい。

野外にテーブルの設置があると、ありがたいです。

他のアメリカのレストランがやっているような、外のテント等での飲食を積極的にやったり、日本人対象にもっとアピールすれば行きま

す。夏はかき氷出したりとかすれば良いのに。  
モールと交渉をして、駐車場スペースにテーブルを出すなど、アウトドアで営業をして頂ければ訪問できて嬉しいです。やはりテイクアウトやデリバリーよりも食べに伺いたいです。

米系と同じく、野外で営業できる工夫。外でしか味わえない料理。

なんとか屋外や駐車場に席を設けて営業ができますよう、がんばってこの時期をのりこえて頂きたいです。

最近、Outdoorにテーブルとイスを置いて、お客様がDine-inしているお店を見かけます。そういった工夫もしていただけると、TO GO以外で利用できるのでもいいと思います。

外は暑いですが、昼食はパティオ等の屋外で食べることが可能なレストランに行くことが多いです。お寿司などは難しいかもしれませんが、駐車場等まで広げて屋台風で運営してくれれば少しは行きやすくなると思います。

浅草とか、大阪のような立ち飲み屋形式があったら行く。

個人的にはOutdoor Diningを行ってらっしゃる日本食レストランは、出来るだけ利用するようにしています。日本食レストランに限らず、localの特に個人経営のレストランについては、自分たちの出来る範囲でサポートしたいと思っており、最低週1回は必ずOutdoor Diningを利用しています。

やっぱり作りたてを食べたいです。店内で飲食はちょっと躊躇いますが、店外でのテラス席っぽいところをもっと増やしてほしいです。この前はチンチクリンに行ったけどto go onlyだったので近くのMatsuiでテラス席で食べました。

外で安全に食べられる環境整備が必要だと思います。会食などどうしても会って話したい、食事がしたい需要に対応していただけたら良いと思います。

パティオ席、夜の営業も増えてきていますが、そのようなお店が増えてくると楽しみが増えますし、これから寒くなってきた場合においても、鍋メニューなど、温かいメニューのパティオ席飲食ができるようになることを期待しています。

気候も涼しくなってきたので外の席があるかどうか分かれれば行きます。

Please get more permits from the city and place many tables outside and in front of the other store they close nighttime to open more restaurants dine in.

レストランは今、大変だと思うので、できるだけテイクアウトを利用したい。外だけでなく、早くその場で食べれるようになるとより行きやすい。

# PROFITABILITY

## 収益改善アイデア

- 例えばですが、居酒屋は色々メニューがある代わりに特色が出しにくい一方、焼き肉屋は肉がメインでサイドメニューが少ない。複数の日本食レストランのメニューを組み合わせると頼める仕組みがあれば良い、と思う事はあります。結局テイクアウトにして2軒梯子したりして自己解決していますが。
- レストラン同士でコラボレーション企画のようなことをしたらどうでしょう。ラーメン屋さんと焼き肉屋さんとかで当日の購入に限り少し安くするなど。
- 平時にはありえないようなレストラン同士の連携企画
- 各店がお弁当形式のものを一箇所でまとめて販売してくれる場所があれば、色々試せるのでコロナ禍が終わった後にイートイン利用しやすくなると思います。
- レストラン単体の取り組みには限界があると思いますので、地域で協力してお客さんの来店・オーダー回数を増やす取り組みが必要なのは。例えばスタンプラリーの合同プロモーション等。
- お店間で協力しあい、他店の料理もシェアできるようにする
- 情報誌などを積極的に見ない人もいるので、日本食レストラングループでライン登録を作ってお得情報を流したりしたらいいと思います。
- 複数店が協力して日替わり(事前にメニューは提示)でデリバリーしてはどうでしょうか。ご承知のように日本では、高齢者向け家庭にかなり普及していると思います。
- 個別のサービスや対応もいいと思いますが、業界全体や異業種、各種団体などを取り込んで、一緒に考えアイデアを出し合って対応することも必要かと思います。今回のアンケート調査は素晴らしいと思います。
- 自分の店で作って売るだけでなく、新しい販路を考えると。スーパーに買い出しに行った時にレストランの商品が置いてあったら間違わずに買うと思う。または、色々なレストランの商品が買えるマーケットプレイスができればいいな、と最近よく思う。
- 個々のレストランだけで乗り切るのは大変であれば協会に属しているお店でスタンプラリーなどをして集まったら日系スーパーのギフト券が貰えるとか、いつもより設定価格を低くしてテイクアウト度が増すようにする。温めやすい容器を使用する。特別日替わりメニューを作る。SNSでの宣伝を増やす。弁当形式にしてフードトラックで移動販売する。
- 日本食レストランのWEB上のバーチャル・フードコート、モールがあればどうでしょうか。そこで色々なお店から好きなものを頼めるようにする。全てオンライン決済。デリバリー費用を安くするか、リピーターにメリットがあるように工夫。実際にレストランには行かないようにしていますが、屋外で駐車場とか車道に面していないところで、距離を保って食事ができる、トイレなども問題なく使えるという環境はなかなか作るのが厳しいと思うので、これからはオンライン販売に力を入れるのがよいかと思います。お店単位ではなかなか広がらないので、サウスベイ全域とか、ある程度の範囲のエリアでの協業が必要かと思いました。
- アニメやゲームとのコラボでのオンライン受け付けする事で今まで来ていない客層を見込める事、重要な部分は、客層が求める金額と販売される金額がマッチしている事。期間限定の特典を付ける事で集客が望まれると思います。注文は、オンラインオンリーにする事で来場を集中させずに済みます。
- 出張販売サービスが可能であれば、違うエリアに住む人でも購入できるので良いと思う。
- 私は家から出なくなったので、外食の機会が無くあまり利用しなくなりました。フードトラックなどでの販売とかを近所で行ってくれば利用の機会が増えるかもしれません。
- 夕食で利用したくとも、なかなかテイクアウトに外に出るのも控えているため、移動販売車があれば良いのではないかと思います。F A M E R S m A R K E Tに出店するとか。

# PROFITABILITY

## 収益改善アイデア

- 昔ながらのラーメン屋さんとか寿司屋さんのようなお店専属の出前はどうか？（お店専属であればお店とお客の両方を考慮した配達ができるから）家の前まで来てくれるケータリングトラックはどうか？
- 繊細な日本食をテイクアウトするのはなかなか難しいと思います（例えば天ぷらや生もの）。卸売をしている業者が特別に商品を一般消費者に販売してくれるなどがあると、自宅での調理や味わうことができるのでうれしいです。
- 日本のテレビで見たのですが、シェフが家に来てくれて、お惣菜を作ってくれたり、お店のメニューもしくはそのお家の好みに合わせて、コースディナー等を作ってサーブしてくれる様なサービス？もあつたら便利？かも。金額設定も、松、竹、梅の様に主婦がちよと毎日の料理を休めてホッと出来るリーズナブルなものから、記念日などににふさわしい豪華なもの？など何段階かあつて、その時に合わせ選べるとか。
- JBA動員型の反復継続の利用促進キャンペーンなど
- 個々のレストランのオーナーはそれぞれではないと思いますので、JBAがメンバー全店で使える食事券（有効期限1年）の販売をウェブでするのはどうでしょうか？少しでも早く現金がレストランに届くと良いのですが…
- テイクアウトやデリバリーの際に普段より多めにチップを払うなど、対価を支払うのではなく、支援の気持ちをお金にかえて渡す方法を提案してほしい。レストランが今もっとも必要としているのは現金ではないか。
- 夫が日本食レストランに勤務していますが、COVID-19禍の影響で収入は半分以下になりました。経済的な理由で外食、テイクアウトなどできる状況ではありません。レストラン業界の従業員はほとんどがチップが収入の大きな部分を占めているためこの状況はあまりにも厳しいです。
- 自分の経済状態が何とかなる範囲で日本食レストランの存続にすこしでも貢献できるようにテイクアウトを利用したいという日本人の気持ちはみんな同じなのではないか。なので、「寄付金」のコンセプトと同じで“Pledge”をしたらどうだろうか。例えば自分の例では「単人」に年末まで\$500のPledgeをする。Pledgeの書面もお店に渡す。経済状況によって必ずしも達成できない場合は延期もできるようにして、少なくともコミットメントをお店に提供できることで存続の見通しの援護にはなるのではなかろうか。
- 消費者の意見として、苦境に立たされているお店は、正直に名乗り出てくださいたら行く回数を増やしたいです。（突然無くなるくらいなら、お金をレストランで使って少しでも長く経営してほしいです。）
- 有効期限無し、またはTakeoutでも使えるElectric Gift Certificate（紙クーポンだと受け取りに行かなくては行けないので）があると、遠方のレストランで今はDine-Inが出来なくても売上支援出来る。
- 中にはコロナで前より繁盛している店もあつたりするので、本当に苦境に立たされているレストランを地域別に順番に紹介してあげれば、順にテイクアウトして行きたい。
- どのレストランもその店の味や品質に慣れている馴染みの顧客が居るはずで。その顧客に定期的にテイクアウト・メニューを送り（メニューをいつもあるメニューと今回のお勧めとか）、注文を取るシステムを作る。これはコロナ後のビジネスにも有効だと思います。顧客の連絡先がない場合にはダイレクト・メールを利用する方法も考えられるでしょう。顧客を取り込んでいく方法が必要になってきていると思います。
- Landlordに、家賃の交渉をされるといいと思う。私の知り合いのレストランは、半額まで交渉できたときいた
- メニュー以外オーダーができるのが嬉しいです。
- 元の生活に戻った時に、レストランの味が変わっていない事を願ってます。
- 日本食レストランは地域性もあり、現時点で、私並びに家族が出来る事は限られていますが、日本の食材に対しては日系のみならず米国系スーパーでも取得できるように、大いに頑張ってもらいたい。

# PROFITABILITY

## 収益改善アイデア

- 中華料理店を見習ったら良いです!
- 本当に大変な状況だと思いますが、必ずCOVIDは収束しますし、お客さんも戻る日が来ます。日本人はやはり日本人が経営するレストランを、食材、衛生管理を圧倒的に信用していますし、ちょっと危険な考えではありますが、日本人客だけだと安心して食事できるという面もあります。そういう潜在的な需要を上手く掴める方法があるとよいですね。勝手な意見ですみません。
- どの日本食もおいしい店ばかりなので、丁寧なパッキング、日本のおもてなし接客対応などが必須かと思います。子供受けするような調理キット化なども、子供が小さいので在宅を少しでも楽しめるようにして貰えるとまた購入したくなります。

# INFORMATION SITE

## 情報サイト

- 日系コミュニティによる、日本食、日本人経営レストランに特化した紹介サイトがあってもいいのではないのでしょうか
- 一括した情報サイトがあれば便利です。店ごとにappを使い分けるのは面倒だし、かといってUber eatsはちょっと。。単純に注文するだけでなく、サービスや特典など一店限定でなく日本食関係でとりまとめて使えたりしたらいいかと。
- 日本食レストランのウェブサイトアドレスが地区ごとにまとまった表があると、知らなかったお店のメニューチェックできるので嬉しいかなと思います
- 営業しているレストランの一覧があればありがたい。
- レストラン業界の方達に対しては本当に気の毒に思います。とは言え、在宅勤務で家にこもっているのだから、わざわざ出掛けてTO GOする気にもまいちなれません。たまに美味しいものが食べたくなりHPで探るのですが、UPされていないお店もあり、いつ開いているのか、どんなメニューがあるのかもわからず、結局諦めています。日系レストラン情報が一括で見れ、日々Updateされていて、Onlineで支払いまで済ませればTO GO, Delivery Orderのチャンスが増えるかもしれません。
- テイクアウトやアウトサイドダイニングをもっと利用したいと思うのですが、メニューや営業時間をオンラインで確認できるお店が少なく、またアウトサイドダイニング利用可・不可の状況もライトハウスのサイト以外わからないので、利用しにくい状況です。各お店のアウトサイドダイニングの写真付きであれば、より安心して食べに行けるかなと思います。
- デジタル、オンライン活用を積極的に行い、利用客数を増せると良いと思います。「JETROのレストラン応援サイト」はレストラン経営者の方々に向けた有用な情報が多数掲載されていますので、利用をお勧めします。
- そもそも、営業しているのかも分からない店が多い。また、やっていたとしてもどういう形態でやっているのか分からないので心配もあるが足を運ぶ機会も減る。何かリストの様なものがあって、その中で「屋外で営業中」とか「Uber Eats対応」とかが分かれば利用しようという気になると思う。基本的に日本食レストランは応援したいので。



# INFORMATION SITE

## 情報サイト

- 私の場合、COVID-19の状況になった後、一旦デリバリー等で新しいお店なども挑戦したのですが結局慣れ親しんだお店のチョイスに戻りました。その後、テラス席でいただけるお店が出てきたことで、今まで行ったことがない、日本食店でテラス席があるお店を選ぶようになりました。その為デリバリーを利用する回数が減ってきています。テラスで食べたお店が美味しいと、デリバリーもそちらにすることも増えると思います。その為、デリバリーオンリーのお店は一層大変になっておられる事と心配いたしております。デリバリーやテラス席飲食も知り合いからの情報やSNS情報を基本に選ぶことが多いですので、ソーシャルメディアの力は大変大きいと思います。皆さんに頑張っていたきたいですし、情報発信はたくさんしていただきたいと思います。JBA様の日系飲食業へのサポートも素晴らしいと拝見いたしております。できれば他の業種へのサポートもしていただければと時折思います。
- みんな積極的に外に出るのを控える傾向がありますので、敢えてレストランの情報を能動的に探しに行かなくなっているように思います。レストラン側からメディアやJBAさんのような団体から、各レストランのおいしさやストーリーやスペシャルメニューなどの発信ももっとたくさんあると、オーダーするという行動を促進されるかもしれませんね。
- 西大和学園のFacebookでは、テイクアウトするレストランのキャンペーンなどを紹介します。

# MESSAGES

## 応援メッセージ

- 本当に大変だと思いますが、Vaccineが普及するまでの辛抱だと思います。行きたくても行けない沢山のお客さんが待ってますし、必ず戻って来ますので、その時まで踏ん張ってください。美味しい本物の日本の味を絶やささないで下さい。
- この苦境を何とか乗り切り、米国における日本文化の継承のため頑張ってください。
- 私たちの日本食文化を広めてくださる日系オーナーの方々には何とか乗り切って頂きたく、友人共々、出来るだけテイクアウト機会を増やし、ほんの少しでもサポート出来ればと話しています。難しい状況が続きますが、何とか踏ん張って頂けますよう、心から応援しております。
- 微力ながらテイクアウトや外のDine in等で、日本食レストランのサポートをいただきたいと思っています。
- なかなか売上も上がってこず、大変な時期だとは思いますが、共に協力して苦境を乗り越えたいと思います。
- 大変だと思います。なんとか難局を乗り切りたいと思います。
- 厳しい状況が続きますが、応援しております!
- みんなで支援して盛り上がっていきましょう。
- 大変な時期ですが、なんとかがんばってください。
- 何とか踏ん張って乗り越えてください。また色々なレストランに食べに行きたいと思います。
- 以前日本食レストランを運営していたので、他人事と思えない。定期的にテイクアウトを利用して少しでもサポートさせていただきたいという気持ち。JBAメンバーがより支援できるよう、企画をたてられたら。
- 今が耐え時です。一緒に頑張りましょう。
- コロナ収束後は再び週2-3回は食事をさせていただきます。
- これからは更に積極的に利用したいと思います。頑張ってください。
- もっと買うようにします!



# MESSAGES

## 応援メッセージ

- 苦しい状況ですが、頑張ってください。平素、日本食レストランの存在で助けられていますので、なるべく利用するようにしたいと思います。
- 頑張ってくださいね。みなさんのおかげで、アメリカでもおいしい日本食が食べれています。応援してます。
- 応援の意味も込めて積極的に利用するようにしている。
- 心から応援しております！
- 需要はあるので頑張してほしいと思います。
- 頑張りたい。応援したい。
- 飲食業界については知らない事の方が多いので、具体的なアドバイスはできませんが、難しい取捨選択を迫られる場面が多い事とお察しします。どうぞご自愛ください。
- 需要は必ず一定割合戻ってくるので、その時まで縮小均衡しても耐えて、がんばって下さい！
- 日米間の貿易の改善を期待しております。 コロナ渦の安全性がもう少し確認出来たら、積極的に、日系レストランにも行きたい。
- 大変な時期かと思いますが、頑張ってください。自宅で料理する機会が増えていますが、出来るだけデリバリーやテイクアウトなども活用して少しでもレストラン経営の皆様の足しになれるように心掛けたいと思います。
- 大変厳しい時期であると思いますが、是非とも種々、工夫して事業継続下さるようお願いいたします。
- 何も言えない。唯、お互いに頑張りましょう。元気に生きていけることが幸福。
- 大変だと思いますが、頑張ってください。
- 応援してます
- なんとかこの苦境を乗り越えて、笑顔で再開してください。応援します。
- ピンチをチャンスに替えて踏ん張ってください!!
- 我が家も生き残るのに大変ですが・・・日本食の好きなお店が無くなってしまうと寂しくなるので応援しています。遠くまで行けず近場のレストランになりますがこれからもテイクアウトでサポートしていきます。
- 何とか乗り越えてほしいです。
- 好きだったお店などなくなってしまうのは日々に心苦しいです。基金など必要であればご協力したいです。
- レストランで働いている皆さん、この大変な時に私たちに美味しいものを提供して下さい有り難うございます。色々不安な時に美味しいものを食べると幸せな気持ちになります。これからも頑張ってください！ 応援しています！
- 皆さん本当に頑張っていると思います。営業し続けて下さりありがとうございます。
- 頑張ってください！
- 頑張ってください。
- テイクアウトでなるべく利用して、少しでも助けになりたいと思います。
- 難しい状況ですが頑張ってください。
- 大変な時期だと思いますが頑張ってください。応援しています。
- 頑張ってください。なるべくテイクアウトするようにしています。ここにあげていないお店も何軒か行っています。
- 今はとても大変な時だと思います。外でお店を再開されたりしている所もあります。お客に接する不安もあると思います。お店側の方々が感染しない様にしっかり手洗いなど行って、体に気をつけて頑張ってください。
- なかなか厳しい状況かと思いますが、なくなってしまうと困るので出来る限り応援したいと思います。

# MESSAGES

## 応援メッセージ

- Personal Care Salonへの対応含め、州のやり方には納得のいかない部分も多々ありますが、なんとか皆さん乗り越えて頑張っていたきたいと思います。
- I will try my best to support
- コロナのせいにする前に、最善を尽くして欲しい。その姿勢が見られるところは積極的に応援します!
- 南カリフォルニアの日系社会にとって日本食レストランがたくさんあることは生活環境の満足度が高まる重要な要素だと思います、店内飲食が認められていない厳しい状況ですが、是非頑張ってください。
- 自宅待機前までは、職場で誕生日の人がいると皆でランチに行っていました。今はランチに行くことができないので、その代わりに何か好きな食べ物を自宅にデリバリーしたり、食べ物が買えるそのお店のギフトカードを送っています。今の所、ケーキ、ドーナツ、パンが対象ですが、何か参考になればと思い共有させていただきます。
- 兎に角、頑張ってください!!
- レストランは日本食レストランをサポートするため積極的に使わせてもらっています。大変な状況ですが、頑張ってください。私たちに出来ることがあったらメッセージを発信してほしいです。みんなで助け合いましょう
- 厳しい状況が続きますが頑張ってください。
- 頑張ってください!日本食レストランやお店に助けられてきました。これからもよろしくお願いします!
- 苦しい時期ですが頑張ってください。
- 早く通常営業に戻れるように、地元の議員や役所に要請して欲しい。
- 大変だと思いますが、何とか踏ん張ってください。
- 大変な状況ですが頑張ってください。
- 頑張ってください。
- どうにか頑張って営業を続けて欲しい。私たちもなるべく利用を続けて応援したい。
- 苦境の中、経営を維持して頑張って頂きたい。
- 皆さん本当に大変だと思います。機会があれば、日本食レストランのテイクアウトも考えます!
- 外に出れない分、テイクアウトだけが楽しみになっていますので、以前よりよく利用するようになりました。大変な時期ですが、一緒に頑張っていきましょう。
- 応援してます! 頑張ってください! 日本領事館は、何らかの支援をしてくれないのですか?
- 以前から通っていたお店を応援の意味も込めて利用させて頂いています。平日は主人も遅くまで仕事をしているので、土日どちらかまたは両日利用させて頂くことが多いです。毎週何を食べようか楽しみにしていますので、これからもがんばってください!
- 大変な時ですが、生き残ってください。
- パティオでの食事など工夫して下さり本当にありがとうございます。できる限り応援をさせて頂きたいと思います。
- いつも、楽しくテイクアウトを利用させて頂いております。こんな時だからこそ、日本食が恋しい、嬉しい!なので、今後も是非、続けて頂きたいです。
- 今後も、アメリカで日本食が普通に食べれる環境が続いてほしいと思っているので、積極的にテイクアウトを利用する予定です。早く、コロナが落ちつくことを願うばかりです。今後とも、よろしく願いいたします。
- Togoでもお店の味が食べられるのはとても有り難いです。