

AUTEC

# Outlook for Conveyor Belt Sushi Restaurants in the U.S., Part 3 (Last in a Series)

## 回転すしレストランの展望 in USA、第3話 (最終号)

Interview: AUTEC USA

General Manager Takayuki Tanaka

In previous interviews, we spoke with AUTEC USA General Manager Takayuki Tanaka about the outlook for conveyor belt sushi restaurants in the U.S. And in this last installment in the series, Tanaka further discusses that topic as well as his vision for the future.

**Q: In order for conveyor belt sushi to catch on in the U.S., there are various topics to discuss, but the foundation for that happening is being put into place, isn't it?**

A: Yes. It has come to the stage for conveyor belt restaurants and traditional restaurants to share the image of sushi. However, I think the same circumstances once existed in Japan as well, and if it wasn't for conveyor belt sushi, I don't believe conditions existed for this many people up to this point to have the experience of eating sushi. They would have known about the existence of sushi; but, for instance, single men in their twenties or groups of high school or university friends would not have been able to casually drop by at formal sushi restaurants.

If conveyor belt sushi restaurants had not appeared, most likely eighty percent of the people would have known about the existence of sushi restaurants, but would not have gone to such restaurants to eat. And that situation would have probably continued for some time. However, due to the appearance of conveyor belt sushi restaurants, a place became available where even groups of friends from high school and university could casually go and eat sushi. In surveying the entire sushi industry, this was a great revolution. Sushi culture went from being available for only one group of people to being available to all parts of society. We are a conveyor belt sushi restaurant consulting company, but we believe but this vision is extremely important. It is a vision of sushi culture spreading to all areas of American society. If the number of conveyor belt sushi restaurants in which everybody in America can easily eat sushi increases, then everybody can enjoy sushi. It is our dream that the real meaning of sushi culture will take hold in America, and we think of it as being our mission to make that dream into reality.

インタビュー:AUTECUSA

General Manager 田中 孝幸

これまで、回転すしレストランの展望 in USAということでAUTEC USAのGeneral Managerである田中氏に話を伺ってきましたが、今回は最終号ということで、アメリカの回転すしレストランの展望について田中氏のビジョンについて語っていただきました。

**Q:回転すしレストランがアメリカで流行するためには、様々な課題は存在しますが、その土台は着実にできあがってきていますね。**

A:お寿司に対するイメージを共有するという段階にはきました。ですが、日本でも同じ状況ではあったと思いますが、たとえば日本で回転すしがなければ、ここまで多くのお寿司を食べた経験があるという状況にはならなかったと思うわけです。お寿司の存在は知っているけど、例えば20代の独身男性や高校生・大学生が友達同士で気軽に立ち寄れる場所ではなかったわけです。もし回転すしレストランが登場しなければ、おそらく国民の8割が、お寿司屋の存在は知っているけど、行って食べたことはない。という状況がもうしばらく続いてしまっていたかもしれません。しかし回転す



しレストランの誕生により、高校生・大学生でも友達同士で気軽に行ってお寿司を食べられる場所ができたわけです。これはお寿司業界全体にしてみても大革命だったわけですね。お寿司文化が一部の人たちだけのものだった所から、その裾野までひろがったわけですから。私たちは回転すしレストランのコンサルティングをしている会社ですが、このビジョンが非常に大切なのだと思うのです。アメリカでのお寿司文化を裾野まで広げていくというビジョンです。アメリカにいる全ての人が気軽に食べられる回転すしレストランの数が増えて、全ての人がお寿司を楽しめる。本当の意味でのお寿司文化をアメリカに定着させることが私たちの夢であり、使命であるとも考えているわけです。

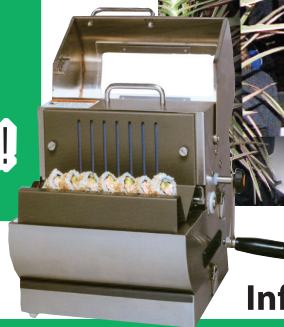
# 回転すしレストラン、始めませんか?

## START YOUR OWN REVOLVING SUSHI RESTAURANT !

Interested in starting your own Sushi restaurant? AUTEC can help!

- AUTEC Revolving Sushi Lanes
- AUTEC Sushi Makers
- Consulting Service
- High Profit Business Model
- Sushi Chef Training Program

and more!



For information on AUTEC products and services call 310-212-6070.

Information is available in English & Japanese



TEL: 310-212-6070 FAX: 310-212-5867

20695 S. Western Ave., Suite 101 Torrance, CA 90501

http://www.autec-usa.com E-mail: taka@autec-online.com