



スシロー

商品のラインナップ

日本

- エビ、サーモンは変わり種が多かった
- カリフォルニアロールという名前の商品は無かった
(エビアボカドロールはあった)
- がり、緑茶は無料
- 醤油に加え、天つゆや甘だしがあった
- ワサビは無料でセルフサービスだった
- 数種類の寿司を合わせたセットがあった

シンガポール

- エビ、サーモンは変わり種が多かった
- エビアボカドロールのほかに、サーモンを外側に巻いたロールがあった
- ガリは無料だが、緑茶は有料だった
- 醤油、マヨネーズ、七味唐辛子などがあった
- ワサビは無料でセルフサービスだった
- 数種類の寿司を合わせたセットがあった



日本の変わり種



シンガポールの変わり種



日本の醤油等のラインナップ



日本の席に設置してあるお湯の蛇口



シンガポールの寿司セット

価格

- ・シンガポールの方が圧倒的に高かった
- ・寿司の大きさはあまり変わらなかった



内装 外装

日本

- ・カウンター席とテーブル席があった
- ・寿司は全てオーダー品で、レーンにはパーテーションがあった
- ・オーダーはタッチパネルでしていた
- ・予約の寿司を入れておくロッカーがあった

シンガポール

- ・カウンター席とテーブル席があった
- ・寿司は回っており、上のレーンにオーダー品が自動で届くようになっていた
- ・タッチパネルがあり、それでオーダーを取るようになっていた
- ・パーテーションは無かった
- ・レジ横に人形などが売られていた



シンガポールのオーダー品用のレン

↓ 日本



↓ シンガポール

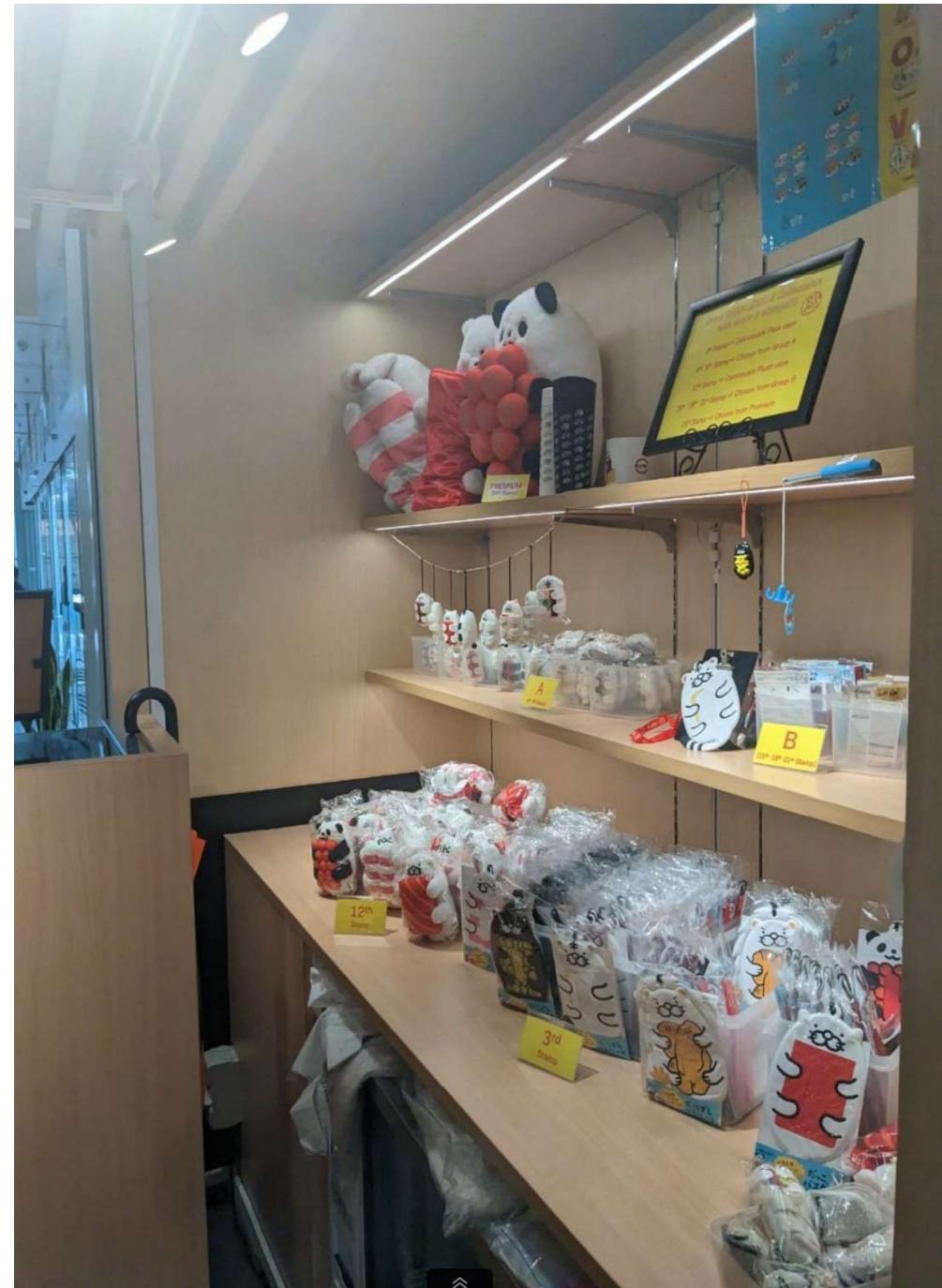


日本とシンガポールのタッチパネル



日本の寿司ロッカー

レジ横の人形達



その他気が付いたこと

- ・シンガポールのスシローの方がネタが新鮮な気がした
- ・日本はカウンターが、シンガポールはテーブル席が狭かった

考察

- ・シンガポールでテーブル席が狭いのは、大勢の客の長居を防ぐ効果が期待できるからではないか
→今回訪れたスシローはサンテックシティー内にあり、周りはビジネス街で、スーツを着た客が確認できた
- ・オーダー品のレーンが日本のつくりと違い、その商品をレーンから取らなくてもレーンの運用に支障が出ないつくりになっているのは、日本人とシンガポリアンの気質の違いに依るものなのではないか
- ・シンガポールは寿司が回っていた
→日本のようなSNSのテロのようなことが起こりにくいのは、シンガポールがルールを重んじる国であり、その中で生活しているからではないか