

砂名の ベトナムに乾杯

第20回 この一年を通して、めざましい発展を遂げたデリバリー

昨年のロックダウン。すべての飲食店が営業停止になり、多くの食事難民が出たのが、もう遠い昔のように思えるほどに、今はデリバリーが充実している。

もともとホーチミンはデリバリー文化が発達していた。ベトナムの人たちはみな、コーヒーやスイーツ、ローカルフードなど、少量・少額でも、スマホ1つで気軽にオーダーしていた。そんな中、盛り付けや食べ頃、店の雰囲気やおもてなしのクオリティーにこだわる日本食は、出遅れた感があった。結局、どこも見よう見まねでプラスチック容器にご飯とおかずの「ただ詰めただけ弁当」が生まれた。一社がデリバリーやテイクアウトで売上を伸ばせば、また別の店も追隨して、似たり寄ったりのお弁当合戦となった。もともとお弁当屋さんだったところは、煽りを食らった形になる。当初、確か寿司や刺身など生もののデリバリーは禁止されていたように思う。ラーメンを喜び勇んで持ち帰ったものの、丼がないのに気が付いた。下の牛めし屋さんで借りて作ったが、スープ、ねぎ、メンマ、卵など具材が一つ一つ個包装されており、開けるのに手間取っているうちに、麺が伸びてしまった。どうして日本のように、岡持ちの出前がないんだろうと思ったが、中身がこぼれる、容器の回収など、ベトナムではトラブルの元凶になりかねない。

それが一年経った今。どこの店も、店内でオーダーできる殆どのメニューがデ



「Osouzai dining THE First」のオードブルで。同じ6月生まれの友達と、ソーシャルディスタンスに配慮しながら、ごちんまりとささやかなお誕生会を開いた。

リバリーできるようになった。焼き鳥も一本から、塩かタレかも選べる。アルミホイルを開けるとホカホカと温かく、ちょうど良い火加減だ。刺身もお寿司もデリバリーでき、値段もリーズナブルである。さらに家飲み用、お一人様用、人数や内容をカスタマイズできるオードブルなど登場した。さらにカクテルをデリバリーしているバーもある。

弊社もボトル1本からデリバリーできる。公式LINEアカウントからのご注文が便利だ (<https://lin.ee/seFpUTg>)。チャットでは丁寧な説明やご案内を心がけ、弊店の女性スタッフがお届けしている。角打ちでお出ししているおつまみも2万ドンから販売し、さらに、「あれこれ飲みくらべてみたい」というお客様のご要望にお応えし、180ml (1合) のスモールボトルも売り出したところ、おかげさまで好評だ。

これまで各店でFacebookや公式アカウント等でバラバラと注文を取っていた

のが、ポータルサイトのスマホアプリに集約されるようになった。これらの利用により、選択肢が増え、料金比較が簡単、注文するたびに個人情報を入力する手間が省ける。

こうしてコロナによるロックダウンはデメリットばかりでなく、新たなビジネスを生み出す土壌ともなった。

その一方で、プラスチックごみによる環境汚染は深刻だ。「プラスチック包装の過剰な店ではデリバリーしない」と徹底している友人もいる。食器を紙や木材に替えたり、包装にアルミホイルや紙袋を使用している店もある。弊社もボトルの回収を検討してみたが、「洗浄はどのようにか？」とお客様からご意見を頂戴し、この問題は一筋縄では行かないと改めて思った。

※執筆中にホーチミン市内は厳格なロックダウンに突入。飲食店からのデリバリー禁止という事態になっている。



月森砂名(つきもりさな)

奈良県出身。同志社大学卒業。2015年、ベトナム初の角打ち【日本酒で乾杯!】に続き、2020年、Pham Viet Chanhにて日本酒専門の「角打ちのある酒屋」【蔵 KURA】をオープン。経営に携わる。東京で舞台撮影や制作の仕事をする傍ら、作家活動を行う。2009年よりNPO法人 Layer Boxにて、日本の伝統文化について、大学、高校、専門学校とともに、PV、3D、CGなどのコンテンツ制作および世界発信を行う。