

**KATSUZEN**

**米国飲食  
進出  
危険度  
チェック**

開店前に確認すべき12の落とし穴

**2026**

アメリカで飲食店を出した日本企業の約60~80%が5年以内に閉店します。「味」でも「資金」でもなく、現地の「見えない壁」を知らなかったことが原因です。

以下の12項目、あなたはいくつ当てはまりますか？

## 壁1 | 業者・契約のワナ

- 1** 工事業者に見積もりを1社しか取っていない  
米国のレストラン内装工事は予算超過が平均34%。複数社の比較なしに依頼すると、後から「変更費用」を積み増しされる手口が横行している。
- 2** 「納期」が明記されていない契約書にサインした（または予定）  
コロラドの実例：6ヶ月のはずの工事が3年に延び、業者に払った\$167,000分の設備は納品されなかった。最終的に\$1,054,079の判決が出たが、空家賃は戻らなかった。
- 3** 契約前に業者のライセンスと訴訟歴を確認していない  
米国では業者のライセンス番号と訴訟歴が公開記録で確認できる。先述の業者には別の被害者への\$550,000の判決が先行して存在していた。
- 4** 空家賃期間中のキャッシュフロープランがない  
レストラン新規開業の60%は工事遅延で開店が3ヶ月以上ずれ込む。家賃を払いながら売上ゼロの期間が続く最悪ケースを計算しているか。

## 壁2 | 行政・許認可のワナ

- 5** 保健所（Health Dept）の申請が「1回で通る」と思っている  
申請書類の不備（設備仕様書の未添付、平面図への手洗い場位置未記載など）は即却下され、修正のたびに審査期間がリセットされる。これが最も多い遅延原因。
- 6** 生魚・発酵食品・ラーメンスープなどにHACCPプランが必要なことを知らなかった  
カリフォルニアでは特定の調理法（生魚、みそ・酒粕ベースのマリネ等）に別途HACCPプランの提出と審査が必要。通常の飲食許可とは別フロー。
- 7** 酒類販売ライセンス（ABC License）の取得期間を甘く見ている  
取得まで通常3~6ヶ月。飲食許可と並行申請できるが、開店当日に酒が出せない状態でスタートするケースが多発している。
- 8** カリフォルニアの許可費用総額を計算したことがない  
建築許可+保健所審査+消防署許可+市の営業許可を合計すると、工事着工前だけで\$15,000~\$50,000以上かかる。

### 壁3 | 人材・労働のワナ

- 9** チップの扱い（チップクレジット/チッププール）をスタッフに正確に説明できない  
 カリフォルニア・ニューヨークはチップクレジット制度自体が廃止。全時間に対してフル最低賃金の支払いが必要。フィラデルフィアの日本人経営寿司店はチップ横取りと残業代未払いで\$1,000,000の判決を受けた。
- 10** 残業代の計算方法が日本式のまま（時給×1.5倍）  
 ニューヨークでは残業代は「最低賃金×1.5倍」で計算する必要がある、実際の時給が低くても適用される。DOLの飲食店監査で最も多く摘発されるミス。
- 11** 日本式マニュアルを英訳してそのまま渡そうとしている  
 日本の「精緻なマニュアル通りに動くこと」を要求すると、米国ではハラスメント・人権侵害として受け取られるケースがある。日本から派遣したエース社員がメンタルを病み帰国した事例が複数報告されている。
- 12** スタッフを口頭注意だけで管理しようとしている  
 米国では「文書化されていない注意は存在しないもの」として扱われる。遅刻・欠勤への対応を文書化せずに解雇すると、不当解雇訴訟のリスクが生まれる。

### 診断結果

0~2個

準備は比較的整っています。あとは実務の速度が勝負。

3~6個

開店前に専門家との確認が必要なポイントがあります。

7個以上

今すぐ立ち止まってください。そのまま進めると開店前に疲弊します。

### 3つ以上当てはまったあなたへ

まずは無料の「現状診断（壁打ち）」から。西海岸・東海岸のローカルルールにも即時対応。