

プレスリリース

日本発のディスカウントメガストア 「ドン・キホーテ」の香港事業会社が ファンの要望に応え、香港 2 店舗目を オープン

日本発のディスカウントメガストア「ドン・キホーテ」をグループに持つ香港事業会社「株式会社パン・パシフィック・リテールマネジメント(香港)」は本日(12月12日)、香港 2 店舗目となる「DON DON DONKI OP モール本店」をオープンしました。同店は生鮮食品を含むバラエティに富んだ食品に加え、生活雑貨・日用雑貨・おもちゃ・健康および美容製品等の品揃えを強化し、顧客の需要に応じていきます。

新店舗は荃湾西(ツェンワンウエスト)駅の上に新たに開発された商業施設内に位置し、その売場面積は 2,500 平方メートル以上と、尖沙咀(チムサーチョイ)にある 1 号店の約 2 倍の広さ。同社社長の竹内三善氏によると、同荃湾店はフードコート併設し、本格的な日本食を提供すること。

同氏は、「尖沙咀(チムサーチョイ)にある 1 号店は観光客および地元の方々の間で大変ご好評頂きましたが、2 号店は 1 号店よりも売場が広く、商品の品揃えやサービスもより規模の大きいものとなっております。香港において、お陰様で DON DON DONKI のファンは着々と増えているように感じております。新店舗は従来からの DON DON DONKI のお客様だけでなく、新しい DON DON DONKI ファンの方を増やせるように目指して作りました。更に色々なお客様にお買い物を楽しんで頂く為に、引き続き店舗網を拡大して参ります」とコメント。

また、「DON DON DONKI のお買い物の後は店舗に併設したフードコートでラーメン、天ぷら等、バ

ラエティに富んだ料理を味わって頂くことができ、トータルで日本を感じて頂けるようなコンセプトになっています。フードコートは 2020 年 2 月にオープン予定です」と付け加えました。

香港投資推進局(インベスト香港)局長代理ジミー・チャンは「DON DON DONKI が香港で事業拡大していってくれるのは非常に喜ばしいことです。海外発のブランドが、こうして香港で事業展開しているのは、香港が国際ビジネスの主要拠点であることとビジネスのしやすさで選ばれているのだと感じます。香港における日本製品や日本産食品への高い関心は今後の DON DON DONKI の成功をさらに後押しするでしょう。」と述べました。

ドン・キホーテについて

ドン・キホーテは日本国内外に 350 店舗以上(日本 350 以上、ハワイ 3、カリフォルニア 9 等)有する日本のディスカウントチェーンストアで、「ドンキ」という愛称で親しまれ、東南アジアでは「DON DON DONKI」として事業展開しています。株式会社パン・パシフィック・インターナショナルホールディングスグループ(旧ドン・キホーテグループ)は「顧客最優先主義」という企業原理に基づき、三つの理念(便利、安い、楽しい)を元に事業展開しています。

詳しくはこちらから：www.dondondonki.com/hk

2019 年 12 月 12 日(木)



DON DON DONKI OP モール本店



香港特別行政区政府
InvestHK 投資推進局



尖沙咀のAfternoon Tea TEAROOM 1号店

日本の人気ティールームチェーンが香港 1号店をオープン

Afternoon Tea TEAROOM は本日（9月25日）、日本式のカジュアルなアフタヌーンティースタイルを提案するため、来る9月28日、香港の随一の人気観光エリアに香港 1号店をオープンすることを発表しました。

Afternoon Tea TEAROOM 1号店は、尖沙咀のVictoria Dockside 地区に新規開業したばかりの大型アート商業施設に出店します。こだわりの紅茶やドリンクとともに、色彩豊かで遊び心にあふれた美味しいスイーツやフードメニューをおもてなしのサービスとともに提供します。

株式会社サザビーリーグ アイビーカンパニーの塚田龍平プレジデントによると、実際に店舗でオペレーションする Tearoom (HK) Limited（ティールーム(香港) リミテッド）社のチームメンバーは、日本での研修を通して、ブランドコンセプトへの理解を深め、日本のメニューの味わいや最上級のサービスを香港で実現することに尽力したとのこと。

また、塚田氏は次のように述べました。「香港は文化的に洗練されている都市で、長い歴史の中で、お茶を飲みながら午後のひとときを楽しむアフタヌーンティー文化を根付かせてきました。この紅茶文化が息づく香港へ、美味しさ溢れるスイーツとお料理を、おもてなしのサービスとともに提供

できる機会を得たことは大変光栄なことです。上質でありながらカジュアルなくつろぎの時間を楽しんでいただくことに、香港チーム・日本チームで丸となって全力で取り組んでいきたいと思えます。」

香港投資推進局（インベスト香港）のジミー・チャン局長代理は次のように述べました。「日本の人気ティールームチェーンが香港に進出し、香港のダイナミックな外食市場の一員になられたことをたいへん喜ばしく思います。香港の人々は日本の食文化を愛しています。Afternoon Tea TEAROOM は、上質な食とサービスを求めるグルメな香港人の関心を集め、広く受け入れられることを確信しています。Afternoon Tea TEAROOM ブランドの香港での成功と発展をお祈りします。」

Afternoon Tea TEAROOM について

40以上のファッション、生活雑貨や飲食ブランドを提供し、新しいライフスタイルを常に提案してきた株式会社サザビーリーグにより、Afternoon Tea TEAROOM は1981年に設立されました。「お茶とともに過ごす豊かな時間」を提案し、ポットにたっぷりの紅茶やスイーツ、個性的なサンドイッチやパスタをゆったりとした空間で提供しています。日本国内においては87店舗（2019年8月31日現在）を展開しています。

詳しくは下記のブランド公式 SNS をご覧ください。

FACEBOOK: <https://www.facebook.com/afternoonteatearoomhk/?ref=bookmarks>

2019年9月25日（水）



こだわりの紅茶やドリンクとともに、色彩豊かで遊び心にあふれた美味しいスイーツやフードメニューをおもてなしのサービスとともに提供します

日本の物流会社、香港の冷凍・冷蔵施設を拡張

日本の物流企業である株式会社明正は本日（9月17日）、拡大する香港の顧客層に対応する総合的な物流サポートを提供するため、冷凍・冷蔵施設を拡張したことを発表しました。

同社は、2002年に明正（香港）有限公司を設立し香港の物流市場に参入して以降、着実にビジネスを拡大し続けてきました。同社の董事総経理小玉恒氏は、同社が成長し続けるため、今が新たな道を見つけるための重要な時期だと語ります。

そして、次のように続けました。「香港には巨大な輸入食品市場があるのに対し、それらを保管する冷凍倉庫は比較的少ないのが現状です。弊社はこれを踏まえ、火炭区（Fo Tan District）に冷凍・冷蔵施設を新設することに致しました。この地区は、輸送時の交通の便が良く戦略的な立地にあるため、お客様の元に確実かつ迅速に商品を納入することができます。」

さらに同氏によると、新倉庫はリアルタイム在庫管理システムを含む最先端設備を備えており、利用者は常時オンラインシステムにアクセスし、タイムリーに在庫を確認し管理することができます。

投資推進局 局長代理ジミー・チャン(Jimmy Chiang) は、「明正（香港）有限公司の香港での業務拡大を喜ばしく思います。フリーポートであり、高度に発達した貿易関連インフラと地域でも類をみない立地条件を持つ香港は、物流企業が香港および世界で成功するのに理想的な都市と言えるでしょう。」と述べています。

明正（香港）有限公司について

明正（香港）有限公司は、株式会社明正 100%出資の海外子会社として 2002 年に設立されました。輸送、倉庫、仕分け、商品の在庫管理、最終顧客への納入を含む物流業務を主に手掛けており、幅広い顧客に業務提供を行っています。主な取引先は工業製品メーカーや食品輸入業者です。詳しくは同社ホームページ

www.meiseicoldstorage.com.hk/en をご覧ください。

2019年9月17日（火）



株式会社明正香港の冷凍倉庫



富小路やま岸が尖沙咀（チムサーチョイ）で本日から営業を開始します。

京都の外食企業が新たなブランドを香港にオープン

創業 100 年を迎える老舗西京漬専門店「京都一の傳」が、香港における外食事業の拡大と成長を目指して本日（9 月 13 日）、高級京懐石料理店「富小路やま岸」をオープンさせました。

京都一の傳（香港）社の田中准平社長によると、富小路やま岸は尖沙咀（チムサーチョイ）にできた最新のショッピングモールに位置する 15 席のみの完全予約制のお店で、最高の京懐石料理を堪能できるとのことです。

田中氏は次のように語りました。「京都一の傳は 1927 年創業です。今年 5 月にオープンした香港 1 号店はおかげさまで軌道に乗りました。香港での事業の成長を維持するため、次はより高級な料理店をオープンさせて、京懐石を香港に知らしめたいと考えていました。富小路やま岸のオーナーシェフである山岸氏が京都一の傳の本店で 10 年以上にわたり料理人を務めていた縁で、今回は彼のお店を香港でオープンさせることになりました。」

田中氏はさらに次のように付け加えました。

「香港人は日本食への強い情熱を持っており、質の高い食事とその経験を常に求めています。それが、ミシュラン 1 つ星店である富小路やま岸を香港にオープンさせる動機になりました。香港はまた、物流や輸送においても優れており、高級食

材を効率的に調達することも可能です。」

香港投資推進局（インベスト香港）のジミー・チャン局長代理は次のように述べました。「香港の洗練された外食業界に、新たなミシュラン店が加わることを嬉しく思います。活気溢れる香港の外食業界で自信とコミットメントを深め、今後さらに事業を成功および拡大されることを期待しています。」

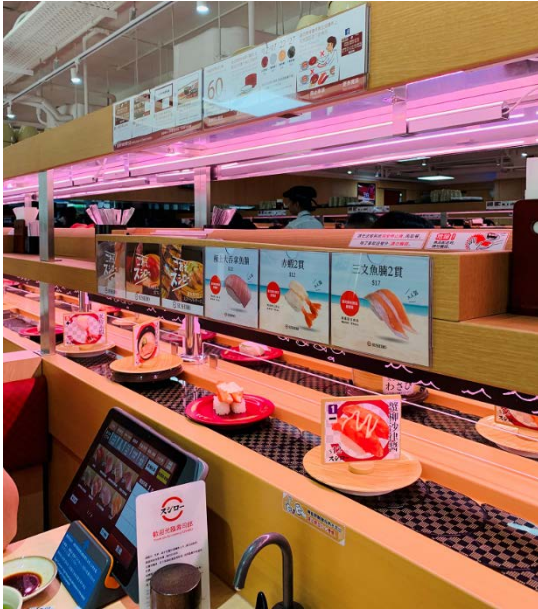
富小路やま岸について

山岸隆博氏によって 2015 年に京都で開店されました。山岸氏自らが創造する新たな京懐石料理を提供するミシュラン 1 つ星店です。山岸氏は京都一の傳の本店で料理長も務め、2015 年に独立して富小路やま岸を開店しました。

詳しくは www.tominokoji-yamagishi.com をご覧ください。

2019 年 9 月 13 日（金）





伝統的かつクリエイティブな寿司ならびにサイドメニューやデザートを提供します

日本の有名回転寿司レストランチェーンが香港 1 号店をオープン

本日（8月13日）、日本の有名回転寿司レストランチェーンのスシローが香港 1 号店をオープンしました。これを現地マーケットでの足掛かりに、国際都市である香港の利点を活かしてスシローブランドの拡大を狙います。

旗艦店となるこの 1 号店は MTR 佐敦（ジョーダン）駅近くの商業ビルに立地し、伝統的かつクリエイティブな寿司ならびにサイドメニューやデザートを提供します。スシロー香港リミテッドの荒谷和男社長によると、新鮮さを維持するために 350 メートル以上回転した皿は自動的に新しいものに交換されるという日本の店舗で採用されているハイテクシステムも、近い将来香港店で導入する予定とのこと。

荒谷氏は次のように述べました。「香港は洗練された日本食のマーケットです。香港の消費者は寿司を好み、最高のものを求めます。これらすべての条件が当社の競争優位性と完璧にマッチします。我々は最高品質の寿司をお手ごろな価格でお客様に提供することに全力を尽くします。」

また荒谷氏は次のように付け加えました。「香港はまた、食の天国でもあります。ダイナミックな食文化で東洋と西洋が会い、世界中から人が訪れる場所です。国際都市である香港は正に、容易に海外市場に事業拡大ができる理想的な場所です。」

香港投資推進局（インベスト香港）のジミー・チャン局長代理は次のように述べました。「日本の人気寿司レストランチェーンが香港に進出し、当地のダイナミックな外食市場の一員になられたことを喜ばしく思います。香港のビジネス環境の利点を活かして事業を拡大し、当地で成功されることをお祈りします。」

スシローについて

1984 年に大阪で創業したスシローは日本および海外で 530 店以上を展開する人気の回転寿司レストランチェーンです。正統派の寿司ネタからクリエイティブなものまで 100 種類以上の美味しい寿司を、主に一皿 100 円で提供しています。天ぷらやラーメン、うどん、デザートなどサイドメニューも豊富です。詳しくは www.facebook.com/sushirohongkong/ をご覧ください。

2019 年 8 月 13 日（火）



本日（8月13日）、日本の有名回転寿司レストランチェーンのスシローが MTR 佐敦（ジョーダン）駅近くの商業ビルに香港 1 号店をオープンしました

京都一の傳が香港において海外 初出店、中国本土への拡大も視野に

本日 5 月 1 日、「京都一の傳」が香港において海外初出店を果たしました。これは同社の創業 100 周年に向けたプロジェクトの 1 つであり、香港の優位な環境や中国本土との緊密性を将来の事業拡大に活かします。

香港店は尖沙咀（チムサーチョイ）の中心にあるメジャーなショッピングモールの中に位置し、京懐石や京都生まれの伝統料理である西京漬といった日本の伝統的な料理を提供します。

京都一の傳（香港）社の田中准平社長は次のように語りました。「香港はアジアの中心に位置する活気溢れる都市です。その地理的・経済的優位性から、おのずと香港は海外初出店の場所として選ばれました。また和食も非常に人気があるので、日本食レストランは香港において事業を軌道に乗せやすいという側面もあります。さらに香港は物流も発達しているので、新鮮な食材を効率的に調達することも可能です。これは当店のような高級和食店の運営には欠かせない点です。」

田中氏はさらに次のように付け加えました。「中国本土との緊密性やアジアにおけるビジネスハブという香港の利点を活かし、次のステップとして中国本土や東アジアの他の都市に事業を拡大できることを期待しています。『広東・香港・マカオ大湾区（グレーターベイエリア）』構想においても香港は重要な役割を果たすため、香港を海外初出店地とすることは、将来的には大湾区においても当社のブランドを確立し、出店していく上で役に立つでしょう。」

香港投資推進局（インベスト香港）のジミー・チャン局長代理は次のように述べました。「京都一の傳の出店は、香港のユニークな魅力を世界中の的外食企業にアピールする機会になります。同店は香港の外食業界に活気をもたらし、香港および世

界中から来る舌の肥えた食通たちを満足させることでしょう。京都一の傳の香港および他地域での成功をお祈りしています。」

京都一の傳について

京都一の傳は 1927 年に創業し、日本で最初の中央市場である京都中央卸売市場と共に誕生しました。京都生まれの人気商品である伝統的な西京漬で有名です。詳しくは www.ichinoden.jp をご覧ください。

以上 2019 年 5 月 1 日（水）



京都一の傳（香港）社の田中准平社長

toho FOODS HK

日本の食品供給業者が香港で 合併事業を開始

本日3月1日、日本の食品サプライヤーである株式会社トーホーは香港市場における戦略的な事業拡大の一貫として、香港の現地パートナーと共に設立した合併会社 Toho Foods HK Co Ltd が営業を開始したと発表しました。

株式会社トーホーは日本有数の業務用食品供給業者であり、2015年より日本国外で事業の拡大を開始しました。Toho Foods HK のマネージングディレクター・米澤浩司氏によれば、成長する香港市場の中で、日本食を更に広めていくことを目的に、香港で合併会社を立ち上げることを決定したとのこと。

米澤氏は次のように述べています。「香港の日本食市場は、ますます洗練され多様化しています。したがって、当社はその市場に適したアプローチが必要です。現地パートナーの支援を得ることによって、この急速に成長する市場において、食品供給業者としてより良いポジションを獲得することができると考えています。」

さらに米澤氏は、「合併会社は現地パートナーの経験および販売網と、トーホーの魅力的で高品質な製品を結び付けます。これにより、既存の取引先により良いサービスを提供すると共に、新規の取引先をより容易に開拓することが可能になるでしょう」と述べました。

香港投資推進局（インベスト香港）のジミー・チャン局長代理は Toho Foods HK の設立を称賛し、次のように述べました。「この合併会社は香港の多様な役割を反映しています。香港には食品供給の輸送をたいへん容易にする、活気あるグローバルな貿易港としての役割だけでなく、特に日本食のような上質な食べ物を志向する地元の住民や世界中からの旅行者の間での需要の高まりを保証する、国際的なグルメ都市としての役割があるのです。」

株式会社トーホーについて

1947年創業の株式会社トーホーは、30の子会社から成るトーホーグループの持株会社であり、日本有数の業務用食品供給業者です。同社は2015年より海外展開を開始し、シンガポールおよびマレーシアで事業を行っています。

詳しくは www.to-ho.co.jp をご覧ください。

2019年3月1日（金）

日本の独創的なプロジェクト

デザイン会社が香港に進出

本日 2 月 27 日、日本の独創的なプロジェクトデザイン会社である株式会社スーパーステーションは、同社の香港法人スーパーステーション・インターナショナル・リミテッドが香港サイバーポート内で事業を開始したことを発表しました。地元のパートナーとの関係を生かし、香港で新たなビジネスチャンスを探ります。

スーパーステーション社はクライアントに対し、独創的なプロジェクト開発とコンサルティングサービスを提供しています。その代表的なプロジェクトの 1 つが大阪にあるグランフロント大阪「ナレッジキャピタル」です。ここでは約 100 の企業や大学、研究組織などが知の交換を通じて、新しく革新的なアイデアを創造するための拠点としています。スーパーステーション・インターナショナル社の CEO 野村卓也氏によれば、スーパーステーション社は「ナレッジキャピタル」での各種イベントや国際フェスティバルのプランニング、デザイン、開催、運営を担っているとのこと。

野村氏は、「当社はその設立以前より、香港のパートナーから『ナレッジキャピタル』プロジェクトに対する協力を受けてきました。パートナーとの既存の関係をさらに強化すると共に、香港オフィスを通じて技術、芸術、科学、文化の分野で新たなビジネスのパートナーシップとチャンスを探っていくと考えています」と述べました。

さらに野村氏は、「香港はアジアの他の地域や世界へのアクセスが容易であり、立地上の大きな強みを持っています。この地に当社の拠点を持つことは、中国本土および他のアジアの地域、そして将来的にはヨーロッパへと当社のビジネスを拡大する上で助けとなるでしょう。また日本の最先端技術、さらには各種文化およびコンテンツなどを香港やアジア全体に紹介することができます」と話しました。

香港投資推進局（インベスト香港）のジミー・チャン局長代理はスーパーステーション・インターナショナル社の立ち上げを歓迎し、次のように述べました。「スーパーステーション・インターナショナル社は企業に独創的なプロジェクトデザインとコンサルティングサービスの新たな選択肢を提供するだけでなく、地元のパートナーとの協力関係を通じて新しい概念やアイデアをもたらし、刺激することでしょう。」

株式会社スーパーステーションについて

1997 年に大阪で設立された株式会社スーパーステーションは、テレビ番組やデジタルコンテンツのプランニングや制作から事業を開始しました。高速ネットワークを活用した数々の実証実験プロジェクトや、産官学で連携した日本政府が主導する独創的な産業振興プロジェクト、そしてその他の独創的な産業開発プロジェクトを数多く生み出してきました。詳しくは www.superstation.co.jp/en/ をご覧ください。

2019 年 2 月 27 日（水）



スーパーステーション・インターナショナル・リミテッド CEO の野村卓也氏



香港の教室での講座はすべて日本サロネーゼ協会の日本人講師が通訳を交えて担当する予定です。

日本サロネーゼ協会が香港で お菓子教室を開講

日本サロネーゼ協会は10月13日(土)、香港でお菓子教室を正式に開講しました。日本式のお菓子作りの講師としてのキャリアを育むために必要なプロフェッショナルスキルを、お菓子作りを趣味にする香港の人たちに提供します。

このお菓子教室はコースウェイベいのレイトンセンターに位置します。日本サロネーゼ協会代表理事の桔梗有香子氏によると、人気のアイシングクッキーや練り切りアート(和菓子)について、同協会が認定する講師講座を提供することです。また、香港教室には現地のニーズに合わせて新しい講座も加わる予定とのこと。

桔梗氏は次のように話します。「日本の教室には香港からたくさんの生徒さんが受講しに来られます。その中にはすでに講師になられ、ご自身でお菓子ビジネスを開業された方もいらっしゃいます。香港の教室での講座はすべて日本人の講師が通訳を交えて担当する予定です。香港では当協会の講師基盤を広げることに加え、起業やビジネス拡大についてのアドバイスや実践的なヒントを生徒さんに提供するために、私たちはここで教室を開きたかったのです。」

「香港の方々はスイーツが大好きです。香港は私たちがこの地域でビジネスを拡大する上で理想的な場所です。この教室は香港の講師の皆さんと日

本サロネーゼ協会の架け橋になることでしょう。私たちはこの教室を通じて、今後のビジネス拡大を計画する際に役立つ現地の詳しい情報を直接得ることもできます」と桔梗氏は付け加えます。

香港投資推進局(インベスト香港)のジミー・チャン局長代理は、香港でのこのお菓子教室開講を歓迎し、次のように述べました。「日本サロネーゼ協会のお菓子教室は、成功が成功を呼ぶ事例になるでしょう。ここで学んだ講師の皆さんが自分でお菓子教室を開業し、香港そして香港の外へとビジネスを成長させ、そして拡大させていくことができるからです。」

日本サロネーゼ協会について

2013年に設立された日本サロネーゼ協会は、認定講座受講を通じて、受講者がお菓子作りのキャリアを形成するサポートをしています。同協会は20種類以上のお菓子作り認定講座を日本で提供するとともに、認定講師がお菓子ビジネスを起業および拡大するためのサポートとアドバイスを提供しています。詳しくは www.salone-ze.hk をご覧ください。

2018年10月15日(月)



日本サロネーゼ協会は人気のアイシングクッキーや練り切りアート(和菓子)の講師講座を提供します。



香港で人気のシンガーソングライター、周柏豪 (Chau Pak Ho)氏をゲストに迎え、JINS 香港 apm 店のオープニングイベントを開催

日本のアイウェアブランドが国際都市香港に進出、グローバル化を加速

日本のアイウェアブランド株式会社ジンスは本日 (9月28日)、更なるグローバル化を加速すべく、今後の市場成長が見込める国際都市 香港に第一号店をオープンしました。

觀塘 (Kwun Tong) にある大型ショッピングモール内にオープンした同店舗は売り場面積約 93 平米。店内には約 1000 種のフレームデザインが用意され、検眼、会計後、最短 30 分以内でメガネを受け取ることが出来ます。

「JINS はこれまでに不出店している地域で確実に影響力を高めており、アイウェアブランドのリーディングカンパニーとして更なるグローバル化を加速すべく、今後の市場成長が見込める香港への進出を決定致しました。」と、海外・FC 事業推進室 室長 山脇幹也氏は語りました。

さらに、同氏は次のように付け加えました。「香港では日本のファッションやライフスタイルがとても注目されており、人々は高品質で高機能なものを求めています。また、アイウェア市場においても持続的な成長が期待されています。JINS は日本発の、洗練されたデザインや品質、機能性を誇る独自の商品展開やサービスで、香港の皆様これまでにはない新しい購買体験を提供してまいります。」

香港投資推進局 局長代理 ジミー・チャンは JINS 香港第一号店 店舗開設を歓迎し、次のように述べました。「JINS は現地顧客及び香港市場に新しい選択肢だけではなく、日本から新しいデザインとテクノロジーをもたらしてくれました。」

株式会社ジンスについて

1988 年ジェイアイエヌ (現：株式会社ジンス) 設立。2001 年よりアイウェアブランド「JINS (ジンス)」を展開。Magnify Life(人々の人生を豊かにする)をビジョンに掲げ、独自の SPA 方式により低価格で高品質なメガネを実現。レンズの追加料金ゼロや機能性アイウェアなど新市場を創出し、アイウェアの販売本数日本一になる。2018 年 8 月現在、日本、中国、北米、台湾、フィリピンにおいて合わせて 510 店舗展開。

詳しくは www.jins.com をご覧ください。

2018 年 9 月 28 日 (金)



香港第一号店で行列を作る人々



コースウェイベイに位置する「SABAR x だらや」の店舗デザイン

日本食チェーン店が香港へ進出、 魚介を使った新しいフュージョン 料理のグルメ・レストランをオープン

株式会社 SABAR は本日（6月20日）、ビジネスパートナーとの共同出資による香港1号店をコースウェイベイにオープンしました。食通を満足させる本格的な、サバとマグロを使ったフュージョン料理を提供します。

この新しいレストラン「SABAR x だらや」は、観光スポットであるコースウェイベイの Circle Tower（永光中心）に位置します。日本でとろさば料理専門店を展開する株式会社 SABAR と、本マグロ料理で有名な「定食のだらや」を香港で展開する FFJ Co Ltd が手がける合併事業です。

SABAR の右田孝哲副社長によると、「SABAR x だらや」では日本でのスタイルをそのままに、日本の北太平洋沿岸でとれた質の高いサバを使ったさまざまな料理を提供するとのことでした。

右田氏は次のように話しています。「マグロ料理専門店『だらや』を展開し、香港ですでに実績を持つ FFJ Co Ltd とパートナーを組むことができ、うれしく思います。サバとマグロのコラボレーションによって、日本料理が好きな香港の食通の皆様へ新たな体験をお届けできると思います。」

「また、香港のダイナミックな飲食業界に参入できたことにも非常に興奮しています。アジアの中心地であるこの街は、香港だけでなくアジア全体

のお客様に私たちの質の高い料理をご紹介しますための最適な活動拠点だと思います。」

香港投資推進局（インベスト香港）のジミー・チャン局長代理は次のように話しています。「香港人は外食を好み、和食は常に人気料理の一つです。中国本土や世界から大勢の観光客が訪れることから、飲食店にとって香港は、この地域において自身の料理や文化を広めるための絶好の場所と言えます。」

SABAR について

SABAR はサバに徹底的にこだわった日本食レストラン。現在、日本国内で17店舗のサバ料理専門店を展開。サバ製品の販売も手掛け、シンガポールにも出店しています。詳しくは www.sabar38.com をご覧ください。

2018年6月20日（水）



「SABAR x だらや」の看板メニューの1つ、サバとマグロの刺身盛り合わせ

「華御結（はなむすび）」チェーンの 拡大にともない、百農社国際有限公司 が新しい食品工場をオープン

百農社国際有限公司は本日（6月19日）、荃湾区（Tsuen Wan）の食品工場へ移転したことを発表しました。同社は華御結チェーンの拡大計画にともない、今後3年以内に最大100名のスタッフを新たに雇用する予定です。

この新しい食品工場への移転は、百農社国際有限公司にとって過去最大規模の拡大計画です。同社は2011年、香港へ進出、葵青区(Kwai Chung)におむすび屋「華御結」の第一号店をオープンしました。以来8年間、同グループは、天御結（華御結のプレミアム店）2店舗を含む36店舗にまで華御結チェーンを拡大し、香港各地で展開しています。

董事長 西田宗生氏によると、同グループは華御結チェーンを主要なショッピングモール、商業地区、大規模住宅地、学校近辺などで200店舗まで増やすことを目指しています。急速な拡大に備えて6月に食品工場を荃湾区楊屋道(Yeung Uk Road, Tsuen Wan)に移転し、4,645平方メートルを超える敷地には、事務所のほかに日本米文化教育センターがあり、生産能力も大幅にアップしました。同グループは品質を第一に考え、華御結の製造には上質な日本米および新鮮な日本の食材を使用し、ヘルシーな食生活を求める香港の人々のニーズに応えています。品質を確保するため、製造に関わる全ての工程は自社工場にて行われています。

食品工場では現在50名が働いていますが、新しい食品工場のための人材採用を3年以内に完了させます。新規出店計画中の店舗にも追加スタッフが必要ですが、店舗運営のための具体的な新規採用人数は未定です。

香港投資推進局（インベスト香港）のジミー・チャン局長代理は、「百農社国際有限公司の事業がこれほど急速に拡大していることを、大変嬉しく思います。同社の発展ぶりは、国際商業都市として

の香港の地位を非常によく表しています。自由市場の香港で、素晴らしいマーケティングのアイデアや製品を持った海外投資家が事業を興せば、華御結ブランドのように成功することまちがいないです」と述べました。

西田氏は、「国際都市 香港の人々の間では日本食が大人気です。気軽に食べられ、そして何よりも品質を重んじます。2011年、この市場の特徴をとらえて、思い切って最初の一步を踏み出し、第一号店をオープンしました。その後の道のりは比較的容易で、大勢の方に支えられ、本日、さらに大きく前進し、生産ラインをこれほどの規模にまで拡大することができました」と語りました。

さらに西田氏は「私共はただ、日本の農業文化を広め、当社の華御結が香港の人々に喜んでいただけることを願っています。私共は今後もお客様のために、最高品質の食品とサービスをご提供し、ご支援をいただけるよう、全力を尽くしてまいります」と述べました。

百農社国際有限公司について

百農社国際有限公司は2010年に香港で、西田宗生氏によって創業されました。同グループは現在、香港に34の華御結と2つの天御結の店舗を構えています。華御結は、百農社国際有限公司が100パーセント所有するブランドです。華御結には上質な日本米を使用、食品としての品質を確保し顧客の信用を維持するため、生産工程は非常に厳しく管理されています。

2018年6月19日（火）



食品工場開設記念式典にて（中央）：

百農社国際有限公司 董事長 西田宗生氏

コスメのクチコミサイトおよび セレクトショップ運営の東証一部 上場企業が香港に初進出、1号店を オープン

化粧品のクチコミサイトおよびセレクトショップ運営の東証一部上場企業株式会社アイスタイルは、明日（6月8日）、香港にコスメセレクトショップ「@cosme store Star House 店」をオープンし、同都市を軸にグローバル市場における@cosmeブランドの浸透・確立を目指します。

同店は観光客のショッピングスポットとして大変人気のある尖沙咀（チムサーチョイ）に位置し、日本の人気化粧品を幅広い商品ラインアップで提供します。店内はコスメのクチコミデータを基に設計された売り場になっており、お客様が自由に商品を試せるよう、ほぼ全ての商品にテスターを用意しています。また、日本同様の教育を受けたスタッフより、カウンセリングを受けることが出来ます。このように「試せる・出会える・運命コスメ」をテーマに、様々な切り口でお客様と商品との出会いを創出します。

株式会社アイスタイル 執行役員 兼 istyle Retail (Hong Kong) Co., Limited 代表取締役社長 遠藤宗氏は次のように述べました。

「この度の香港 第1号店では日本の店舗の特長を踏襲し、イベントスペースでのタッチアップイベント等多彩な『体験』を提供し、サロンスペースでブランドとお客様の新しい『出会い』の接点を生み出します。日本の化粧品人気が高い香港は弊社にとって大きな市場です。香港に出店することで香港在住のお客様のみならず、大陸部や世界各国から来訪する多くのお客様に楽しいお買い物体験を提供し、より一層の『@cosme』ブランドの認知拡大を図ってまいります。加えて、我々の

『@cosme』ブランドは東アジアにおいて『日本の人気化粧品が分かるランキング』およびユニークなコスメお買い物体験を提供する場としてブラン

ド認知を獲得しつつあります。香港は、アジアの中心に位置しているため、弊社のグローバル戦略において重要な地域です。」

香港投資推進局（インベスト香港）局長代理 ビンセント・タン(Vincent Tang) は「日本の化粧品および生活雑貨は香港で圧倒的な人気を誇っています。この度のアイスタイルによる第1号店出店は、香港の小売業界における選択肢の幅を広げ、買い物目的地としての香港の評判を高めてくれることでしょう。」と述べました。

株式会社アイスタイルについて

1999年設立の株式会社アイスタイルは「@cosme」クチコミサイトおよびコスメセレクトショップを運営する東証一部上場企業です。@cosmeのクチコミデータベース、ユーザーの行動履歴、来店頻度および来店客数などを分析し、顧客ニーズに合った店づくりを実施しています。同社の@cosme store 第1号店は2007年、新宿にオープンし、現在、国内25店舗、海外4店舗を運営しています。詳細は www.istyle.co.jp をご覧ください。

2018年6月7日（木）



香港第一号店オープン記念式典にて（右から）：
istyle(Hong Kong) Co., Limited マネジングディレクター 山本佑樹氏、日本貿易振興機構（ジェトロ）香港前事務所長 伊藤亮一氏、istyle (Hong Kong) Co., Limited 代表取締役社長 遠藤宗氏、株式会社アイスタイル代表取締役 CEO 吉松徹郎氏、在香港日本国総領事館 前大使兼総領事 松田邦紀氏、香港投資推進室（インベスト香港）局長代理 Vincent Tang



株式会社エー・ピーカンパニーが香港に「塚田農場」を初出店しました

日本の農場直営飲食店ブランドが香港に初進出

日本の株式会社エー・ピーカンパニーは7月8日（土）、香港に「塚田農場」を初出店致しました。同店は日本の自社及び提携農場から鮮度の高い食材を輸入し、斬新な料理を提供します。

塚田農場は尖沙咀(Tsim Sha Tsui)の Ocean Terminal に位置し、店名は日本の自社養鶏場に由来しています。

看板メニューには「美人鍋」と呼ばれる、自社農場で育てた地鶏を長時間じっくり煮込んだコラーゲンたっぷりの鳥スープ鍋であります。

「香港の「塚田農場」では、日本の自社農場や提携農家から仕入れた地鶏だけではなく、地元香港の農家が育てた野菜も取り入れます。」と株式会社エー・ピーカンパニーDirector の釜谷将史氏は述べました。

同氏は次のようにも語りました。「香港のお客の間では健康志向が高まっており、高品質な日本食を求めており、食材の産地を明確にすることで、我々は安心、安全をお客様に提供することができます。

香港は食の都であり、何千ものレストランとトップレベルの料理人たちが集結しています。洗練された飲食環境の中で、当社のブランドが今後

アジアで展開をしていくにあたり重要な位置づけとなります。」

香港投資推進局局長代理 ジミー・チャンは「香港の人々は日本食をこよなく愛し、また香港は世界中から多くの観光客が訪れる都市の一つです。レストランにとってはその斬新で刺激的な食の概念と文化を紹介する最適な場所と言えるでしょう。」と述べました。

株式会社エー・ピーカンパニーについて

株式会社エー・ピーカンパニーは2001年に設立された日本の会社であり、食品の生産から流通、販売に至るまでを一貫して取り扱っています。日本には198の店舗があり、シンガポールにも4店舗を展開しています。主なターゲット顧客層は健康的な日本食を求める30代の女性です。詳しくは www.facebook.com/TSUKADA.NOJO.HongKong をご覧ください。

2017年7月10日（月）



日本の自社農場から鮮度の高いオーガニック食材を輸入し、斬新な料理を提供します

日本のスキンケア製品のオンライン 販売会社であるビバリーグレンが 香港オフィスを開設

スキンケア製品をオンライン販売する日本のビバリーグレンラボラトリーズ株式会社は本日（2017年5月17日）、香港オフィスを開業しました。香港オフィスは同社が展開する「b.glen（ビーグレン）」ブランドの海外進出計画の一環としてオンライン事業を手掛け、香港を受注管理のハブとして活用します。

ビーグレンのスキンケア製品は独自の QuSome®（キューソーム）技術を使って開発されており、設計は米国、製造は日本で行われています。同社は毛穴・ニキビ・ホワイトニング・保湿・アンチエイジング効果の商品を提供しています。また、同ブランドは2016年に在日 Islamic Chamber Research and Information Centre からハラール認証を受けており、成長著しいハラール市場へのアクセスという点でも優位に立っているとのこと。

最高経営責任者（CEO）児玉朗氏は次のように述べています。「当社は日本で14年以上にわたり自社製品をオンライン販売してきました。ビーグレンは日本国内で高い人気を誇るブランドです。香港のお客様は最新の美容トレンドや技術に敏感なため、当社が香港市場にすぐに定着し、そしてビーグレン製品が中国本土をはじめとするアジア市場に速やかに拡大することを確認しています。アジアでの事業拡大に伴い、香港オフィスは今後、同地域のビジネスパートナーへのサポートやサービス提供においてより大きな役割を担うことになるでしょう。」

香港投資推進局の局長代理ジミー・チャンは次のように述べています。「世界の要衝に位置する自由貿易港であり、かつ先進的なインフラが整った香港は、オンライン販売会社が世界をまたぐ国際物流を管理する上で最適なハブです。香港がビバリーグレンラボラトリーズ社の事業拠点に選

ばれたことを光栄に思います。香港はアジア市場でブランドが受け入れられるかを見極める上で理想的な立地にあり、同社がアジア市場で拡大を続けるための最高のスタート地点となるでしょう。」

ビバリーグレンラボラトリーズ株式会社について

ビバリーグレンラボラトリーズ株式会社はビーグレン・スキンケア製品のオンライン販売会社であり、日本を拠点としています。同社は1994年に児玉朗氏により、ビーグレンのコンセプト誕生の地である米国カリフォルニア州で創業されました。ビーグレンは2003年に日本に上陸し、日本の顧客にオンラインで販売しています。詳しい情報は www.bglen.hk および www.bglen.com をご覧ください。

2017年5月17日（水）



CEO 児玉朗氏



コーズウェイベイのそごう百貨店内にある日本の菓子ブランド「黒船」のカウンター

日本の菓子ブランド「黒船」が 香港に出店

日本の菓子ブランド「黒船」は本日4月26日、アジアでビジネスを拡大すべく香港に出店したと発表しました。

コーズウェイベイのそごう百貨店内に位置する黒船のカウンターでは、同ブランドの看板商品であるカステラを中心に日本の伝統菓子が提供されます。黒船ブランドを展開する長崎堂グループ代表取締役の荒木貴史氏は、「香港は国際的な都市であるため、世界中のお客様にブランドを知ってもらうことができます」と語りました。

同氏はまた、「香港はアジアの中心に位置している拡大戦略の要で、世界トップクラスのビジネス拠点でもあります。我々のブランドをここ香港で、世界中から訪れる何百万人もの旅行者に効果的に知ってもらうことができるでしょう」とも語りました。同氏はさらに香港が、ベトナムやシンガポールそしてタイといったアジア諸国へのビジネス拡大の足掛かりになるとも付け加えました。

香港投資推進局のジミー・チャン局長代理も黒船の香港への「来港」を歓迎し、次のように語りました。「黒船ブランドを香港に出店したのは賢明な選択です。香港の消費者は日本の食品や文化が大好きだからです。香港の優位な立地を活かし、アジアそ

して世界へ「航海」していかれることを期待しています。」

黒船について

2003年に大阪で生まれた黒船ブランドは、創業1919年の長崎堂グループが展開しています。看板商品のカステラは16世紀にポルトガルより日本に伝わり、日本人の好みに合うように改良が重ねられました。今日では日本の伝統菓子の一つに数えられています。長崎堂グループは現在、上海で3店舗、台湾と韓国でもそれぞれ1店舗を黒船ブランドで展開しています。詳しくは、www.quolofune.com をご覧ください。

2017年4月26日（水）



「黒船」の看板商品であるカステラを中心に日本の伝統菓子を提供します



海外初出店となる STUDIOUS を香港にオープン

日本のセレクトショップ STUDIOUS が香港に進出

日本の上場ファッション企業である株式会社 TOKYO BASE は本日（4月25日）、海外初出店となる STUDIOUS を香港にオープンしたと発表しました。香港の国際的地位を活用して、日本発のファッションスタイルを世界の消費者に発信します。

銅鑼湾（Causeway Bay）の新店舗では、高品質の男性向けコンテンポラリーファッションアイテムを提供します。代表取締役（CEO）の谷正人氏は、プライベートレーベルの STUDIOUS の他に、JohnUNDERCOVER、White Mountaineering、JOHN LAWRENCE SULLIVAN、LAD MUSICIAN、ATTACHMENT など、10以上の成長中または人気の確立した日本のデザイナーブランドの製品を提供するとしています。

「香港は国際的なファッションのハブです。日本のファッションとライフスタイルは香港で人気があります。当社は日本国内において、日本のファッションの創造性、仕立てや縫製技術を高く評価する香港のお客様の間で人気を集めてきました。そこでこの勢いを維持し、香港で当社の人気を確立したいと思います」と同氏は述べました。

「香港の小売店に合わせ、2016年より海外のお客様専用のオンラインストアを立ち上げおり、オンラインからオフラインまでカバーする戦略を強化する予定です。オンラインストアでグローバル配

送に対応する一方で、香港のセレクトショップではお客様が東京のトレンドをより詳しく知り、購入前に自分に最も似合うスタイルを見つけることができます。最終的には、アジア向けの販売・流通活動を全て香港で行うことを視野に入れていきます」と同氏は付け加えました。

「香港と日本は長年にわたり非常に緊密な貿易パートナーとしての関係を築いてきました。日本への旅行と日本製品の購入を通して、香港の消費者は日本のデザイン、文化、そして商品への強い興味を持つようになってきました。定評ある日本企業が新たに香港の市場に参入し、東京から最新のファッションを発信することを楽しみにしています。STUDIOUS が香港で成功を収め、香港のビジネスチャンスを活用してブランドのさらなるグローバル展開を推進させることを願っています」と、香港投資推進局局長代理のジミー・チャンは述べました。

株式会社 TOKYO BASE について

2008年に設立された株式会社 TOKYO BASE は、セレクトショップの STUDIOUS 及びコンテンポラリーブランドの UNITED TOKYO を運営しています。2015年に東京証券取引所に上場し、2017年3月時点で日本国内に40店舗を展開、200人以上のスタッフを雇用しています。詳しい内容は、www.tokyobase.co.jp 及び www.studious-onlinestore.com をご覧ください。

2017年4月25日（火）



STUDIOUS 香港は高品質の男性向けコンテンポラリーファッションアイテムを提供します

熊本 PR アンテナ和食店が 香港にオープン

和食店経営の C& Higo Dining Co. Ltd は本日（4 月 21 日）、本場の熊本料理と文化を PR する「割烹 櫓杏」を香港にオープンしました。

C& Higo Dining Co. Ltd 代表の本田幌二氏によると、尖沙咀（チムサーチョイ）の iSQUARE（国際廣場）の 28 階に開店したこのレストランでは熊本直送の新鮮なネタを使った銅料理、寿司そして刺身を「100 万ドルの夜景」を眺めながら楽しめるとのこと。内装のデザインも熊本城の内部をイメージしています。

「香港は熊本の食材輸出先ナンバー1。香港の人は日本の食や文化が大好きです。故郷の熊本から取り寄せた豊富な食材を必要とする当店にとって、香港はうってつけの出店地なのです」と本田氏は述べました。

「観光客の熊本県への関心を呼び戻す試みとして、C& Higo Dining Co. Ltd の出資者はこの店を駆使して熊本の文化を宣伝したいのです」と同氏は付け加えました。「店の中には熊本県の名産品や情報コーナーもあります。香港の皆さんに忘れがたい熊本料理を味わっていただくことで、私たちの故郷熊本の素晴らしさを思い出していただきたいのです。」

香港投資推進局のジミー・チャン局長代理も香港での「割烹 櫓杏」の開店を歓迎し、次のように語りました。「熊本という特別なコンセプトを掲げたこの店には、香港の飲食業界の利点を存分に活用しながら、熊本の食や文化を PR していただきたいと思っています。同店の成功をお祈りいたします。」

C& Higo Dining Co. Ltd について

C& Higo Dining Co. Ltd は熊本県に本店を置く地方銀行である肥後銀行の主たる出資の下、香港で高級和食店「割烹 櫓杏」を展開しています。熊本

県庁とも密接に連携しながら、熊本の食と文化を香港に紹介していきます。詳しくはこちらへ：
<http://discoverjp.info/roann>。

2017 年 4 月 21 日（金）



和食店経営の C& Higo Dining Co. Ltd は本場の熊本料理と文化を PR する「割烹 櫓杏」を香港にオープンしました



ラヴィ・ファクトリーは本日（9月15日）、香港に旗艦店をオープン

日本のウェディングフォト会社が 香港に旗艦店をオープン

日本のウェディングフォト会社のラヴィ・ファクトリーは本日（9月15日）、香港に旗艦店をオープンしたことを発表しました。同社は日本式の本格的な結婚式写真の前撮りおよびウェディングサービスを香港のカップル向けに提供していきます。

ラヴィ・ファクトリーは伝統的な日本式の前撮りに20年以上の実績を誇り、香港のカップルの間で日本式ウェディングフォトパッケージの需要が伸びている状況を受け、この度香港店のオープンを決定したと次長の宮澤省悟氏は言います。同社は日本国内および海外の数多くの場所での前撮りロケーション撮影の企画、デザイン、制作を手掛けており、すべて経験豊富な日本人クルーが行います。

宮澤氏は次のように述べています。「香港の人たちは日本の文化が大好きです。日本まで来てウェディングフォトを撮影する香港のカップルも多く、当社も長年多くのお客様にご利用いただいております。当社のビジネスは順調に成長を続けておりますが、香港は既存のお客様および新規のお客様により充実したサービスを提供するための戦略的拠点と捉えています。」

「香港店は更に弊社の欧州及び米国におけるサービスのプロモーションを積極的に展開していくこ

とも視野に入れていきます。欧州でのサービス拡充をにらみ、近々パリにも新オフィスを開設する予定です」と宮澤氏は付け加えました。

香港投資推進局局長代理のジミー・チャン氏は次のように述べています。「結婚式写真の前撮りは非常に競争の激しいマーケットですが、ラヴィ・ファクトリーはそのノウハウと独自性でライバルと一線を画し、引き続きマーケットをリードし続けると確信しています。香港での成功を心よりお祈り申し上げます。」

ラヴィ・ファクトリーについて

1995年に設立されたラヴィ・ファクトリーは、日本国内および海外の数多くの場所でオーダーメイドの結婚式写真前撮りサービスを提供しています。プロの写真家からウェディングドレス（洋装・和装）、メイク、アクセサリー、ブーケ、コサージュ、シューズ、そしてスタジオから撮影ロケーションへの移動まで、撮影に必要な手配をすべて行います。日本国内の9つのフォトスタジオと24の提携ウェディングフォトスタジオのほか、ハワイ、ロサンゼルス、パリ、上海にも海外スタジオを展開しています。詳しくは、www.la-viephotography-hk.com をご覧ください。

2016年9月15日（木）



次長 宮澤省悟氏

哲平食堂、和食の新しいコンセプトを 香港へ

YCP Group に属する YCP Dining Hong Kong Limited は、本日（8月30日）、香港での一号店のオープンを発表しました。同店では、ファーストフードと高級和食を融合させた料理を提供します。

YCP グループの飲食事業を統括する長尾至氏によると、灣仔(Wan Chai) の Heard Street に開店した哲平食堂では、本格的な和食が手頃な価格で、カジュアルな雰囲気を楽しめる一方、新鮮で高品質な素材を使用します。哲平食堂は、福岡で割烹の修行に励み、現在はシンガポールで人気レストランを営む山下哲平シェフに因んで名付けられました。

「香港のライフスタイルは、大変ペースが速く、ファーストフードが好まれる一方で、品質の高い食品も同時に求められています。当社のカジュアルかつ本格的な和食のコンセプトは、香港でも人気を博すものと考えています。当社的高级食材と伝統的な日本の調理法による和食は、香港の人々を、満足させることでしょう。しかも、そうした料理を手頃な価格で提供致します。」と同氏は付け加えました。

「香港の人々は、外食を好み、中でも日本食は大変な人気です。従って、哲平食堂が新しい和食のコンセプトを香港で展開されることを大変うれしく思います。また、同コンセプトは香港で成功するものと確信しています。」と、香港投資推進局局長代理 ジミー・チャンは述べました。

YCP Dining Hong Kong Limited について

2016年に設立された、YCP Dining Hong Kong Limited は、外食業界の新たなブランドとコンセプトを香港にもたらすことを目標としています。YCP グループ各社による支援の下、YCP Holdings のアジア拠点（東京・シンガポール・上海・バンコク・香港）と連携することにより、多様な食のコンセプトを継続的に香港にもたらし、速やかな事業展開

を実現します。詳しい内容は、www.ycp.com をご覧ください。

2016年8月30日（火）



YCP Group に属する YCP Dining Hong Kong Limited は、本日（8月30日）、香港での一号店のオープンを発表しました

日本の串かつ専門店、香港に旗艦店をオープン

大阪の串かつ専門店である「串かつじゃんじゃん」は本日（5月10日）、大阪で100年以上伝わる本物の串かつが味わえる香港での第1号店をオープンしたことを発表しました。

湾仔の中心に位置し、1,000スクエアフィートの居心地のいい店内にはカウンター席と二つの個室を合わせて35席あり、居酒屋の雰囲気を楽しめる空間です。総料理長の猜山秀樹氏は大阪出身で、10年以上串かつじゃんじゃんで働いてきました。

「香港ではいろいろな日本料理が味わえますが、本物の串かつ店はまだ進出していませんでした。香港で初めて本物の串かつをご紹介できることを光栄に思っています」と、Jan Jan Limited 取締役のケビン・シー氏は述べました。

「串かつは大阪では大変人気のある庶民的料理です。ところが、大阪人によって守られてきた調理法は香港のレストランでは簡単にまねできないものです。串かつを10年以上も提供してきた過去の経験を活かし、串かつじゃんじゃん香港店を香港で最高の串かつ店にします」と同氏は付け加えました。

香港投資推進局局長代理のジミー・チャン氏は串かつじゃんじゃん香港店のオープンを歓迎し、次のように語りました。「香港は世界で最も多くの観光客が訪れる都市の一つであり、また香港の人々は外食好きです。レストランにとっては、その食の概念と文化を紹介する絶好の場所です。」

串かつじゃんじゃんについて

串かつじゃんじゃんは大阪と東京に12店舗を展開する有名な串かつ専門店です。「じゃんじゃん」という名前は串かつ誕生の地、大阪の新世界で一番にぎやかな通りの名前から付けられました。肉、魚介類、野菜、本日の特別料理、串焼き（焼き物の

串料理）取り合わせなど串かつは種類が豊富です。同店では本格的な料理や前菜と共に、日本のビール、酒、焼酎などの飲み物も各種取り揃えています。詳しくは <http://www.kushikatu-janjan.com> をご覧ください。

2016年5月10日（火）



総料理長 猜山秀樹氏



熊本県香港代表事務所の開設式典にて（左から）：
肥後銀行 取締役常務執行役員 土山哲司氏、
熊本県香港事務所 所長 西山英樹氏、熊本県
農林水産部経営局流通企画課 課長 荒木亮氏

熊本県庁、香港で事務所を開設

熊本県庁（熊本県貿易協会）は本日（9月11日）、
香港で熊本県代表事務所を開設します。同県は
香港を通じて、アジアで熊本県観光および農林水
産物の宣伝を拡大していく意向です。

「香港事務所は熊本県に本店を置く地方銀行であ
る肥後銀行と共同運営され、役割の範囲としては
シンガポール、上海及び南寧に存在する熊本県の
関連事務所と連携しながら、主に中国、台湾、
マカオ等を活動の範囲に含め、多種多様な熊本県
産の農林水産物の輸出推進に努めることです。

特に、新鮮なトマトなど果物と加工食品などの輸
出に力を入れていきたいです。」と熊本県香港代表
事務所の所長・西山英樹氏は述べました。

西山氏はまた、「香港は熊本県産農産物の輸出全体
の2/3を占め、重要な貿易相手となっています。
香港食品市場の激しい競争の中で、顧客と市場を
よく理解して、輸出量及び加工品の取引範囲を拡
大するために香港に拠点を持つことが必要です。」
と述べました。

「香港事務所は熊本県の情報センターとして、香港
の様々な情報を集めると同時に、熊本県の情報も
発信します。また、熊本県の公式キャラクター、営
業部長くまモンも、観光を促進する宣伝キャン
ペーンで積極的な役割を果たしています。」と同氏
はつけ加えました。

香港投資推進局の局長代理ジミー・チャンは次の
ように語りました。「香港は関税がない自由港で、
世界中及び中国本土の観光客にとって人気がある
訪問先です。よって、香港はアジアで製品を宣伝し、
ブランドの認知度を構築しようとする海外の政府
機関及び民間企業にとって絶好のロケーションと
なります。熊本県の香港におけるご成功をお祈り
しています。」

熊本県について

熊本県は日本において農林水産物の最大の産地の
一つで、品質の高い多種多様な農林水産物を産出
しており、2014年度の輸出額は35億4千万円
に達し、過去最高を記録しました。また、世界一
の規模を誇るカルデラ火山の阿蘇山があるなど観
光資源も豊富です。詳しい内容は、

www.pref.kumamoto.jp をご覧ください。

2015年9月11日（金）

京都のベーカリー、香港で足場を築く

京都のベーカリーである京都製パン処「松栄庵」は本日（6月15日）、初の海外店舗となる香港の旗艦店の開店を発表しました。同社は香港の戦略的なロケーションを生かしアジアでのビジネスを拡大していく意向です。

新規開店したベーカリーショップはノースポイントに位置し、京都から直接輸入した材料を使用した高品質のパンを提供します。京都製パン処「松栄庵」代表取締役社長の松永圭二氏によると、全てのパンは香港で製造されます。

「昨年の香港国際ベーカリー展における試食会では、来場者から大変ご好評をいただきました。香港には健康的で高品質な焼き菓子やパンに対して大きな需要があると見ています。」と松永氏は述べました。

「香港はアジアの中心であるとともに中国本土や他のアジア諸国へのアクセスがよく、そのユニークなロケーションは、わが社にとってアジアでフランチャイズビジネスを展開しオペレーションの管理を行っていく上で、最適な場所です。こうした理由により、この地域でビジネスを拡大していくためのジャンプ台として香港に出店を決めました。」と同氏はつけ加えました。

香港投資推進局局長代理のジミー・チャンは次のように語りました。「香港には地元のお客に加え、世界中から高品質の食品を求め買い物に訪れる何百万人もの来訪者がいます。アジア市場をターゲットに定めアジアで製品を宣伝販売しようとする京都製パン処「松栄庵」のような海外企業にとって、香港は絶好のプラットフォームとなります。」

京都製パン処「松栄庵」について

京都製パン処「松栄庵」は中央卸売市場に隣接した、高級食品を製造するための新鮮で高品質の材料をベーカリーに供給している KYOCA FOOD

LABORATORY の中にあり、京都の食の中心地に位置しています。京都製パン処「松栄庵」はお客様に満足していただく食品を提供するだけでなく、高品質のパンに対するお客様やパン製造業者の意識を変えていくことを目指しています。詳しい内容は <http://www.shoeian-kyoto.com/en/> をご覧ください。

2015年6月15日（月）



京都製パン処「松栄庵」が本日（6月15日）、初の海外店舗となる香港の旗艦店の開店を発表



RIZAP 株式会社は、本日（6月1日）、プライベートジム第一号店を6月8日に中環地区（Central）のビジネス街にオープンすると発表

日本のフィットネストレーニング 会社、香港にプライベートスタジオ 第一号店をオープン

日本のパーソナルトレーニング会社、RIZAP 株式会社は、本日（6月1日）、プライベートジム第一号店を来週の月曜日（6月8日）に中環地区（Central）のビジネス街にオープンすると発表しました。お客様に最上級のトレーニングプログラムを提供します。

RIZAP Hong Kong Limited のディレクター 佐藤淳氏によると、この新しいジムでは個々のゲストのご要望に即したトレーニングプログラムを専属のトレーナーがマンツーマンで提供し、従来のジムとは異なり、プライバシーが確保された完全個室の空間でパーソナルトレーニングを行うことができます。

そして、何よりもライザップは一般のスポーツジムとは異なり、ゲストの夢、理想、真のニーズと本気で向き合う資質を持った人材を厳選。パーソナルトレーナーの品質にこだわり、ゲストの理想の体型の実現を全力でサポートするプロ集団として日本でも幅広く知られています。

また、「香港には非常に健康志向の高い、多様な人々が多数いらっしゃいますので、ライザップにとって、大変ダイナミックな市場と言えます。また、中環（Central）の中心にスタジオをオープンする

ことで、忙しい生活の中で質の高いトレーニングによるボディメイクを求めるエグゼクティブに利便性を提供します。」と佐藤氏は述べました。

「日本では、積極的・効果的なプロモーション戦略を展開したことで、3000名だった会員を1年半で約7倍となる2.2万人へと急成長しています。RIZAPは、「人生最高の体と自信」をコンセプトにパーソナルトレーナーがマンツーマンで徹底指導する完全個室のプライベートジムです。「人生最高の体」を実現するために、担当トレーナーによる「正しいトレーニング」と「充実した食事指導」「心理面でのサポート」、を導入し、お客様に合わせたボディメイクを行っていますが、ゲストへの生涯にわたるサポートをお約束することで、従来のジムとは一線を画すサービスを提供していると自負しています。私たちは、健康とボディメイクというゴールに向かって、常にお客様と共に歩んでいます。」と同氏は付け加えました。

「香港のハイペースなライフスタイルにより、香港の人々は、健康と質の高いライフスタイルに強い関心を持っています。従って、ライザップのような上質なサービスを提供するフィットネス企業にとって、香港には大きな需

要があります。また、香港からグローバルに事業を展開できる可能性も秘めています。」と投資推進局局長代理ジミー・チャンは述べました。

ライザップについて

ライザップは、2012年に、日本でパーソナルトレーニングジム事業を開始し、最初のジムセンターを開設しました。科学的根拠に基づいたトレーニング方法と栄養学に基づいたダイエットにより、個々のゲストの要望に即したプログラムを提供しています。ライザップは、個々のゲストとの生涯にわたる強い結びつきの確立を目指しています。詳しい内容は、<http://www.rizap.jp/>をご覧ください。

2015年6月1日（月）

楽しく学べる環境作りで ABC クッキングスタジオが ビジネスを拡大

ABC Cooking Studio International Ltd は本日（7月25日）、PMQ（旧既婚者警察官宿舎）に2号スタジオをオープンしたことを発表し、急成長するアジア太平洋地域の時流を捉えビジネスを拡大しています。

PMQにオープンしたスタイリッシュな空間のスタジオは、昨年11月チムサアチョイ K11 にオープンした同グループの1号スタジオ、さらに2014年5月にオープンした台北スタジオに続き話題を集めています。どのスタジオも、目を引くおしゃれなインテリアデザインが特徴となっています。

ABC Cooking Studio International Ltd の創業者兼取締役横井啓之氏によると、「楽しく笑顔あふれる」手作りの体験を提供することで、同社ブランドを他の日本の料理教室と差別化させ、それによりアジア太平洋地域で急速にビジネス拡大をすることを可能にしています。

「約6ヶ月の間に、当社は香港で1,400人以上の会員を獲得しました。何よりも大切なのは、カジュアルでフレンドリーな環境のもと愉快で楽しいレッスンを提供することです。生徒さん皆さんには、習得した料理のスキルや教室で作った食べ物を持ち帰るだけでなく、楽しく幸せな気持ちも持ち帰って、友達や家族と分かち合ってもらいたいです。」と横井氏は述べました。

「香港はあらゆる物や条件が揃っており、当社の海外事業拡大の拠点となっていくでしょう。アジアでビジネス展開を考えるなら、香港進出は必須でしょう。」と同氏は付け加えました。

同グループはさらに、香港で調理器具等の小売店舗を併設したスタジオを複数オープンし、タイ、シンガポール、ベトナム、韓国、マレーシア、そしてインドネシアにもそれぞれ地域拠点を開設する予定です。

投資推進局副局長のアンドリュー・デイビス氏によると、ABC クッキングスタジオの香港での理想的な成長は、アジア太平洋地域でビジネスを拡大する上で、香港が優れたプラットフォームであることを証明しています。同氏はさらに「ABC クッキングスタジオが香港で急成長を続ける要因として、同スタジオが日本で実績のある強力なブランドイメージを持つことに加え、香港市場が躍動感に溢れ、優良なビジネスモデルを有する企業が急成長できる環境にあることがあげられます。」と述べました。

ABC クッキングスタジオについて

ABC クッキングスタジオは1987年に創立され、東京を拠点に日本全国130以上のスタジオを運営しています。各スタジオではカジュアルでフレンドリーな雰囲気の中で、楽しみながら、おいしく洗練された料理の作り方を学ぶことができます。香港では初の親子料理教室や和菓子教室などを開講し、専用ショールームで日本製調理器具の販売を会員向けに行うなどの新しいサービスも提供しています。詳しくは<http://abc-cooking.com.hk>をご覧ください。

2014年7月25日（金）



楽しく学べるスタイルがABCクッキング・
スタジオの展開を加速

免責事項：本出版物に掲載されている情報は、一般的に参照いただくことを目的としています。インベスト香港は、内容の正確性、最新性を維持するため最大限の努力を行いますが、必ずしもそれを保証するものではありません。掲載されている情報の誤り、欠落、誤った記述、不正確な説明（明示された内容のみならず示唆も含む）により生じるいかなる義務や責任、また、当該情報の活用や当該情報に基づき為された行為や判断を原因として発生したいかなるトラブル・損失・損害に対しても、インベスト香港は一切の責任を負いません。本出版物に掲載されている情報に基づく判断は貴社（貴殿）の責任においてなされるものであり、判断するにあたっては、貴社（貴殿）が別途当該情報の正確性を確認するものとします。またインベスト香港は、いかなる資料、企業、サービス業者を推奨するものではありません。

香港投資推進局（インベスト香港）

香港特別行政区政府 駐東京経済貿易代表部
投資推進室（インベスト香港）

〒102-0075 東京都千代田区三番町 30-1
香港経済貿易代表部ビル
Tel 03 3556 8961 Fax 03 3556 8960
E-Mail: invest@hketotyو.gov.hk
Website: <http://www.investhk.gov.hk>

インベスト香港 西日本コンサルティング事務所

〒541-0052 大阪府大阪市中央区安土町 2-3-13
大阪国際ビル 10 階 香港貿易発展局内
Tel 06 4705 7019
E-Mail: westjpn@investhk.jp
Website: <http://www.investhk.gov.hk>