

# 満足感のある日本食が香港でブーム

松屋は香港での事業拡大を加速し、そのダイナミックな飲食業界を活用して、日本の食文化を世界の人々に発信します



“ 香港の活気ある食文化や日本食志向の強まりは、松屋にとって理想的な市場を生み出しています ”

松屋フーズ香港有限公司  
マネージング・ディレクター  
浜野純氏

アジアの食の都 香港は、松屋の発展にとってダイナミックな舞台です。2024年8月、有名な同日本食レストランチェーンは、活気に満ちた佐敦 (Jordan) に初出店しました。2025年上半期にオープンさせた2店舗に加え、年末までに新たに2店舗出店する予定です。松屋の看板メニューは、牛めし、和風カレー、定食など、上質な食材と長年受け継がれたレシピで作られています。日本国内で確固たる存在感を持ち、海外展開を加速する松屋は、提供メニューの拡充や顧客体験の向上に注力し、香港の人々や観光客から人気を集めています。

## 外食市場の可能性を解き放つ

Matsuya Foods Hong Kong Co., Limited (香港松屋餐飲) の浜野隼社長は、次のように述べました。「香港の活気ある食文化や日本食志向の強まりは、松屋にとって理想的な市場を生み出しています。我々は、香港の飲食店 (F&B) 市場の成長余地を確信しており、お客様に日本の食文化の真髄をお届けしてまいります」

浜野氏は、佐敦にある松屋の旗艦店の成功を例に挙げ、次のように語りました。「3,000平方フィートを超える佐敦の店舗は、世界中の松屋の店舗を凌ぐ目覚ましい売上を達成しています。このように有望な市場であることを踏まえ、佐敦店の営業を24時間に延長しました。また、同店は松屋ブランドのスタンダードとなり、

香港やその他の国際市場における今後の事業展開のモデルになる、と浜野氏は付け加えました。

松屋の香港オフィスは、国際事業を統括するほか、香港の各直営店を管理し、仕入れ、商品開発、店舗開発、人事などを担っています。

## 香港に向けた味づくり

松屋は、香港市場に合ったメニューを工夫しながらも、本物の日本の味にこだわっています。「あきたこまちを使った従来のメニューに加え、新鮮なレタスやねぎダレを使った定食も提供しています。香港のお客様は、朝食には米飯を好まないのので、日本の有名な麺ブランドと提携し、朝食限定の麺類メニューを提供しています」と浜野氏は述べました。さらに、「10年以内に香港に50店舗を出店し、力強い成長を目指します」と意気込みを語りました。



浜野氏にとって、香港投資推進局 (インベスト香港) の支援は、現地の状況を把握する上で不可欠であったと言えます。「インベスト香港は、事業立ち上げに関してきめ細かなアドバイスを提供してくれたほか、メディアとのコネクションや業界イベントを通じて、松屋の知名度向上に貢献してくれました。インベスト香港は、市場についての知見を共有することで、我々がグローバル戦略を強化し、アジアにおける競争力を高められるよう手助けしてくれます」と同氏は締めくくりました。

## 松屋

- 1966年創業の松屋は、現在世界で1,106店舗を展開
- 香港オフィスは、50名のフルタイム従業員と20名のパートタイム従業員を雇用し、事業の成長を支えるためチームをさらに拡大する予定

 [matsuyafoods.co.jp](https://matsuyafoods.co.jp)