

RDCグループ、香港の寿司市場において「手の届く贅沢」を再確認

プレミアムな日本食レストランを展開するRDCグループは、香港の非常にグルメな消費者への対応とスムーズなサプライチェーンの活用により現地での事業拡大を図る

「私たちの究極のビジョンは、信頼を築き、本物の日本の食文化を世界と共有することです」と、RDC Hong Kong Company Limited マネージングディレクター 田端敏氏は述べています。

1986年に日本で設立されたRDCグループは、2024年9月、同社の主要ブランド回転すし「がってん寿司」を香港にオープンしました。以来、RDCは現地での存在感を一気に高め、香港の洗練かつ成熟した消費者市場を開拓するために、戦略的な立地に3店舗まで拡大してきました。

本物の職人技で飲食業界の新たな展望を開拓

同ブランドは、職人とお客様が創り出す双方向的な食体験を通じて「手の届く贅沢」を提供することで、競争の激しい香港の飲食業界において独自の地位を確立しています。新鮮な魚介類と日本から直輸入した特製醤油を用いて、本格的な江戸前寿司を提供する「がってん寿司」は、料理が出来るまでのプロセスそのものをお客様の目の前で披露するライブパフォーマンスへと昇華させています。「私どもの熟練の職人が、活気あふれる魚市場のような空間で、お客様の目の前で一貫一貫心を込めて仕上げます。これにより、卓越したコストパフォーマンスと没入感のある食体験を両立させています」と田端氏。

プレミアムな品質を保証するスムーズでスピーディーなサプライチェーン

香港の世界トップクラスの物流インフラと、グルメな消費者層は、RDCの海外展開における自然な選択肢となりました。田端氏は、「この都市は、日本からの新鮮な

食材を効率的に供給するサプライチェーンという明確な強みを有しており、日本国内の厳選されたネタを鮮度抜群の状態、各店舗にダイレクトに届けることが可能です」と語ります。こうした揺るぎないエコシステムが、厳格なエンドツーエンドの追跡可能性と食品安全管理を支え、香港の規制基準および日本の品質基準の双方への完全な準拠を実現しています。

同氏はさらに、「日本の食文化を深く理解する真の美食家である香港の消費者は、当社のコンセプトと職人たちの技を熱狂的に受け入れてくれています」との見方を示しました。

香港を拠点とした事業拡大

市場参入以降、RDCはターゲットを絞った拡大戦略を推進し、住宅街の家庭からトレンドに敏感なプロまで、多様な顧客層にアプローチしてきました。田端氏は、「香港は、この地域の経済および物流の中核拠点として機能しており、地域戦略の策定やアジア全域での拡大を調整する拠点として極めて重要な役割を果たしています」とした上で、「香港市場はダイナミックで先見性があり、質の高い食体験に対する需要も旺盛です。ですから、私どもは長期的な可能性に大きな自信を持っています」と述べ、2030年までに出店数を10店舗に拡大する計画を明らかにしました。

“香港は、この地域の経済および物流の中核拠点として機能しており、地域戦略の策定やアジア全域での事業拡大を調整する拠点として、極めて重要な役割を果たしています。”

RDC Hong Kong Company Limited
マネージングディレクター
田端 敏氏



香港投資推進局（インベスト香港）は、RDCの市場参入と事業拡大を加速させるために同グループのニーズに合わせた個別対応の支援をしてきました。田端氏は、「現地市場の理解、規制要件の対応、ビザや就労許可の申請手続きなど、インベスト香港の支援のおかげで、スピーディーかつ効率的に事業を拡大することができました。インベスト香港は、当社の成長の道のりにおいて欠かせないパートナーです」と締めくくりました。

RDCグループ

- 同社は、寿司、ラーメン、とんかつ、天ぷら、伝統的な和食ビュッフェなど、多岐にわたるカテゴリーで30以上の独自のレストランブランドを展開
- 世界中に260店舗以上を展開しており、日本国外では中国本土、香港、韓国、台湾、ベトナムに拠点を設置
- 2024年9月に太古 (Taikoo) に香港1号店をオープン、続いて2026年に銅鑼湾 (Causeway Bay) および屯門 (Tuen Mun) に出店

🌐 rdcgroup.co.jp

