

# 日本のおむすび屋さん、香港で快進撃

香港の優れたビジネス環境と洗練された消費市場が、「華御結 (はなむすび)」に香港での大きなチャンスをもたらし、同社を急成長へと導きました

百農社國際有限公司 (Hyakunousha International Limited) の 董事長 西田宗生氏 (29) は、毎朝同社のおむすびを食べ、その出来具合を確認します。同氏は水泳を趣味としますが、その健康的なライフスタイルは、3年間で11店舗にまで店舗数を急拡大させた「華御結」のメニューにも反映されています。「華御結」の店舗前には、毎日行列ができます。顧客はおむすび、サラダ、自家製スープ、和食の主菜と副菜、刺身、寿司、温かい弁当の中からそれぞれ組み合わせるヘルシーなお持ち帰り弁当を楽しみにしています。いずれのメニューにもカロリー量が記載されているので、安心して選択できます。

「日本のお米を世界へ」という使命の下、西田氏は香港ならではの環境と機会を活用し、自身の才能を最大限活かして、ヘルシーな食品の促進とビジネスの急成長を成し遂げました。「上海や北京でもフィージビリティスタディを行いました。日本のお米を販売するには、香港市場が最適であるという結論に達しました。香港の会社設立に関する制度とそのビジネス環境は、起業家にとってこれ以上ない好環境です。香港の人々は洗練されており、食に対して健康志向です。私たちは、東南アジアや中国本土で海外事業を展開するにあたり、香港に地域本部を置こうと考えています。」と西田氏は述べました。

## 秘伝のレシピ

高品質と現地の人々の好みを取り入れた味付けが、「華御結」の成功の鍵です。香港の火炭にある同社のセントラルキッチンでは、にぎりたてのおむすびやその他の料理が日々製造されています。おむすびやお弁当には、日本産高級米が使用されています。焼き鮭や健康に配慮し厳選された油で調理した皮なしの鶏の唐揚げは、香港の人々に大変人気があります。

顧客層を絞り込むのに、店舗の立地条件も重要な要因です。「華御結」の店舗は、オフィス街で働く人々が多く集まる商業

地区内にあります。通常は小規模な店舗や期間限定の店舗で営業しています。「テイクアウト・ビジネスでは、小規模な店舗が理想的です。というのも、大型ファストフードチェーンとの直接的な競争を避けるべく、柔軟な体制を保持することができるからです。」と西田氏は述べました。また、毎月テーマを設定して商品を提供し、販売促進を図っています。例えば、7月のメニューは腸内環境を改善する「塩麴」をテーマとし、8月には沖縄をテーマとしたメニューを提供しました。

香港での会社設立に際し、同社は、許認可申請、運営上のアドバイスなど、インベスト香港から継続的に支援を受けました。「インベスト香港のスタッフの皆さんは大変フレンドリーで、非常に親身に対応してくれました。セントラルキッチンの開設に当たっては、インベスト香港の接客サービス・旅行産業部の方々が進んで試食して下さいました。おかげで香港の人々の好みを把握するのに非常に助かりました。インベスト香港の担当者とは電話一本で連絡が取れますので、困った時はいつでも相談に乗ってもらえます。」と同氏は述べました。

西田氏は今後3年間で、香港に100店舗のオープンを目指しており、商業・教育部門へのケータリングサービスの展開も視野に入れています。

## 百農社國際有限公司 (Hyakunousha International Limited)

- 2010年にオープン
- 従業員数130名 (パートタイムスタッフを含む)
- お持ち帰りのおむすびや和食の販売

[www.h-musubi.com](http://www.h-musubi.com)

香港の会社設立に関する制度とその  
ビジネス環境は、起業家にとって  
これ以上ない好環境です。 ”

