

台湾にて本格的な懐石料理店を展開する藤田観光

藤田観光は、東京に本社を置き、ホテル、結婚式、レジャー事業等を展開する企業である。2012年に代表者事務所を設置した後、2016年1月台北市内に高級懐石料理店「錦水TAIPEI by Hotel Chinzanso Tokyo」(以下、錦水TAIPEI)をオープンし台湾事業を本格的にスタートさせた。近年訪日台湾人観光客が増加する中、日本食に精通した台湾人や台湾在住の日本人に対して「日式」ではない本来の日本食文化を提供している。今回は、台湾藤田観光(股)有限公司の亀多総経理を訪ね、台湾拠点設立の経緯や市場環境、今後の事業展望についてお話を伺った。

一 貴社事業の概要及び進出の経緯について

当社は、主にWHG事業(ビジネス・観光向けホテル)、リゾート事業、ラグジュアリー&バンケット事業の3事業を展開する企業グループです。昨年2015年で設立60年を迎えました。WHG事業では、ビジネスニーズに応える「ワシントンホテル」、観光ニーズに応える「ホテルグレースリー」を日本全国で展開しています。また、リゾート事業については、「ホテル小湧園」や温泉テーマパークの「箱根小湧園ユネッサン」をはじめとしたリゾートホテルやレジャー施設を展開、ラグジュアリーバンケット事業としては、東京の「ホテル椿山荘」、大阪の「太閤園」などの婚礼・宴会施設を展開しています。

海外事業は、2010年の上海駐在員事務所設立から始まり、現在ではソウル、台北、シンガポール、バンコク、ジャカルタに拠点を設けています。現地法人は、上海、ソウルに続き、台北で3拠点目になりました。韓国では、ローカル企業と連携し、2018年のホテルの開業に向けて事業活動を進めています。

当社は、2015年～2019年の中期経営計画の中で、「ホテル椿山荘東京」ブランドを核にした高品質な事業展開を戦略のひとつに掲げており、その一環で海外への事業展開を積極的に進めています。台湾には、2012年の12月に代表者事務所を設立し、台湾進出に向けた市場調査を開始しました。その後、2015年10月に現地法人を設立して本格的に事業活動を開始し、2016年1月にホテル椿山荘東京内で



台湾藤田観光(股)有限公司 亀多武司総経理

展開している高級懐石レストラン 錦水TAIPEIを台北市中山区にオープンしました。

台湾市場への進出を検討したきっかけは、日本の当社ホテルを数多くの台湾人のお客様にご利用頂いていることが挙げられます。近年の円安の進行や日台間の直行便増加により、日本を訪れる台湾人の数が急増しており、当社ホテルをご利用頂いた台湾人のお客様は中国、韓国次いで3番目に多くなっています。

一 台湾における事業内容について

現在台湾では、懐石料理店 錦水TAIPEIを展開しています。台湾事業において、先ずレストラン事業の展開を検討したきっかけは、台湾内での本格的な日本食へのニーズの高まりがあります。日本を訪れる台湾人の方は年々増加しており、2015年通年では360万人に達しました。そのため、台湾人の中には、日本食に精通した方が数多くいらっしゃいます。そこで、「日式」(日本料理を台湾風にアレンジした料理)ではなく、日本で提供している味付けやサービスと同じものを提供することに対してニーズがあると考えました。また、台湾で錦水TAIPEIの料理やサービスの質を知っていただくことで、当社の日本のホテル・レストラン事業へのインバウンド事業にも波及していくことを期待しています。

錦水TAIPEIでは、台湾の味付けに流されず、ホテル椿山荘東京で提供している料理をそのままの味付けで提供するこ

日本企業から見た台湾

とで、本物の日本食を求めのお客様のニーズにお応えしています。日本からは調理長、店長、女将を帯同し、料理やサービス体制において日本のおもてなしを徹底しています。また、接客するフロアスタッフは日本語検定1級を持つ台湾人の方を揃えており、台湾人のお客様はもちろんのこと、日本人のお客様に対しても質の高いサービスを提供することを目指しています。

お料理についても様々な趣向を凝らしており、ライブキッチンで調理した揚げたての天麩羅や、日本のシンボルである富士山の溶岩石板で油を引かずにヘルシーに仕上げた石焼料理などを提供しており、また茶道の資格を有する女将による茶道のパフォーマンスなども定期的で開催しています。

台湾の市場環境について

台湾には様々な国の料理が揃っており、日本食についても寿司、定食、ラーメン店などが数多く進出しており、日本料理自体が受け入れられやすい環境であるという印象があります。また、台湾では共働きが一般的であることから外食比率が非常に高いと認識しています。価格帯については、日系レストランの価格帯を調べる中で、日本と同じか少し高い位の価格設定でも受け入れられており、良質の食に対してきちんとお金をかける文化があります。同時に質の良い料理やサービスを提供することで、当社の展開する高価格帯の懐石料理についても十分ニーズがあると考えています。一方で、日本に比べてお酒を飲む比率が低く、食事をメインで楽しむ方が多いという点は、日本とは多少違う台湾市場ならではの特徴です。

レストラン開業にあたって一番苦労した点は、適切な物件の確保です。当社の展開するレストランの業態から考えて、当初から台北市内の大安区や中山区への出店を考えていましたが、レストラン向けのインフラが整っている物件の空きが少ない、周辺環境が当社のレストランのイメージと合わない、物件の流動性が高く良い物件にはすぐに借り手が付いてしまう等、物件決定までには様々な紆余曲折がありました。

今後の事業展望

今後の事業展開については、まずは錦水TAIPEIの経営を軌道に乗せていくことに注力していきますが、他事業についても検討しています。まず、レストラン事業については台湾北部にて錦水とは別ブランドのレストラン展開についても検討しています。また、ホテル事業についても検討をしていきたいと考えています。台湾から日本への渡航客と比べると数は少ないですが、日本から台湾への観光やビジネスニーズはありますので、そのニーズに対して当社が日本で展開しているホテルサービスを提供する可能性について、今後も前向きに検討していく予定です。

また、日本へのインバウンド事業の取り組みも積極的に進めていきたいと考えています。台湾から日本を訪れる観光客のリポート率は大変高く、2回目以降の旅行で地方へ行かれる方も多くと認識しています。そこで錦水TAIPEIを通して当社を知っていただいたお客さまに対して東京の施設で対応するだけでなく、地方都市に旅行される際にも当社の施設をご利用頂くことも期待しています。

今後当社として和食文化の普及への貢献とホテルブランドの認知度向上を目指すうえで、台湾のお客様に対して台湾拠点を入り口として当社のサービスラインアップを認識いただくなど、海外事業の先頭に立つような拠点になっていきたいと考えています。

ありがとうございました

台湾藤田観光(股)有限公司の基本データ

会社名	台灣藤田觀光股份有限公司
董事長	都築輝巳
設立	2015年10月21日
所在地	松山區南京東路3段287號10樓
資本金	1,000万元
従業員	25名(内、日本人5名)
事業内容	日本料理レストラン「錦水TAIPEI by Hotel Chinzanso Tokyo」の運営

注) 2016年3月時点のデータによる
出所) 公開資料及びヒアリングよりNRI整理