

## CAグループがマレーシア進出！ 本格しゃぶしゃぶ店「御こし」をオープン！

- 六本木で人気の「しょうがの香り。しゃぶ」が香港に続き、マレーシアにも進出！！ -

株式会社クリエイティブアルファ(所在地:東京都港区・代表取締役:田代 章)が率いるCAグループのマレーシア企業 CA・CRUZ(General Manager:福田 綾香)は、2017年12月8日、スランゴール州プタリンジャヤに、本格しゃぶしゃぶ店「御こし(みこし)」をオープンしました。「御こし」は近隣在住のファミリーをターゲットに、しゃぶしゃぶ食べ放題をはじめ、寿司、日本料理をビュッフェスタイルで提供するお店です。生姜料理店「しょうがの香り。」(東京都港区六本木)の看板メニュー「しょうがの香り。しゃぶ」が、香港の「とん勝」に続き、マレーシアでも食べられるようになりました。

店舗のイメージコンセプトは日本の「お祭り」。店名の「御こし」は、お店がお祭りのようなワイワイとした賑わいや活気のある楽しい場になるようにとの願いから名付けました。ロゴのデザインは、当グループの株式会社シーエコマンドジーが手がけています。今後は、マレーシア国内、延いてはアジア地域における店舗展開を目指すとともに、日本からマレーシアに出店を希望する飲食店の出店支援コンサルティング、内装工事業務への事業拡大を視野に入れています。



### **■ 日本からの移住先としても人気！国民が若く、急成長中のマレーシアの出店先としての魅力！**

マレーシアは大きく分けるとマレー系(65%)、中華系(25%)、インド系(10%)の3つの民族で構成されていますが、外国人労働者も多く、さまざまな民族が一堂に会する多民族国家です。1980年以降、ほぼ一貫して高度成長を維持しており、人口も急増し続けています。特に人口構成が若く、生産年齢(15歳~64歳)の人口が従属人口の2倍もいます。さらに国民の消費意欲が高いので、出店地としては非常に魅力的なエリアなのです。

治安が良く、物価が比較的安いマレーシアは、日本からの長期滞在先や移住先として常に人気上位に位置しています。進出する日系企業も多く、日本からの駐在員も多く住んでいます。マレーシア国の独立の支援や金融危機に陥った際に経済支援したという背景もあり、親日感情が強く、ファッションやアニメなどの日本の文化も多く流入していますが、本格的な日本料理店はまだめずらしいのが現状です。

## ■ 本格しゃぶしゃぶ&日本料理店「御こし」をプタリンジャヤにオープン！

本格しゃぶしゃぶと日本料理のお店「御こし」があるスランゴール州プタリンジャヤは、ワンウタマという高級ショッピングモールがあり、富裕層が住む高級住宅地があるエリアです。日系企業就労者のベッドタウンの一つで日本人の居住者や滞在者も多く見られます。「御こし」は、近隣在住のファミリー層を主なターゲットとしており、お子様から高齢者の方まで老若男女すべてのお客様に向けて、誰もが気軽に「本格的でおいしい日本料理」を楽しめるお店を目指しています。「親戚一同が集まり、一緒に楽しく食事ができる場所を提供したい」という思いを込めてオープンしました。



## ■ 日本の「お祭り」のワクワク感や賑わい、活気をイメージした店内で、わたあめ体験も！

店舗のイメージコンセプトは日本の「お祭り」。店名の「御こし」は、お店がお祭りのようなワイワイとした賑わいや活気のある楽しい場になるようにとの願いから名付けました。ロゴのデザインは、当グループの株式会社シーエコマンドジーが手がけています。筆文字の躍動感を活かしたロゴは、日本らしい雰囲気でありながら生き生きとしたはねやはらいで、若い国マレーシアに新たに踏み出したグループの第一歩を表現しました。また、店名やロゴだけではなく、入口に置かれた駄菓子やわたあめ機、壁に並んだおめん、窓に飾られた提灯で「お祭り」の雰囲気を表しています。

## ■ 現地ではまだめずらしい本格しゃぶしゃぶ！あの「元祖黄金スープ」がマレーシアでも食べられる！

「御こし」は、しゃぶしゃぶの食べ放題(大人料金 48 リンギット(約 1,344 円))をメインとしており、日本で人気の生姜料理専門店「しょうがの香り。」(東京都港区六本木)の看板メニュー「しょうがの香り。しゃぶ」の「元祖黄金スープ」をはじめ、7種類のスープから2種類を選ぶスタイルです。お肉は牛肉、牛タン、ラム肉、鶏肉が用意されており、ビュッフェスタイルの季節の野菜とともに、10種類のタレ・薬味と合わせて楽しめるようになっています。さらに、30 リンギット(約 840 円)でお寿司(にぎり、巻物、ロール寿司など)の食べ放題を追加することもできます。中でも好きな具を巻いて食べる手巻き寿司はマレーシアではめずらしく、おすすめ商品の一つです。

今回の出店に際して、「しょうがの香り。」の料理長や CA グループが香港で営む日本料理店「とん勝」の店長が現地に出向き、共同でメニュー開発に携わりました。日本料理の知識と海外における日本料理のノウハウが合わさり、現地ではまだめずらしい本格的な日本料理を提供する飲食店が実現しました。





## ■ 今後の展開について

General Manager の福田 綾香は、日本国内では一流のホテルや飲食店で接客や人材教育に携わり、マレーシアでは、多数の飲食店の立ち上げに関わってきた実績を持っています。若いながらも強い信念、情熱、行動力があり、これまでの経験や培ってきたノウハウを活かして、このたびの「御こし」の成功に強い思いを寄せて取り組んでいます。今後は、マレーシア国内、延いてはアジアエリアでの店舗展開を目指すとともに、日本からマレーシアに出店を希望する企業や飲食店舗の出店支援コンサルティングや内装工事業務への事業拡大を視野に入れています。



## ■ 生姜料理専門店「しょうがの香り。」(六本木)、日本料理店「とん勝」(香港)とは

東京 六本木にある「しょうがの香り。」は、「たっぷり生姜を食べて健康&ビューティーに！」をテーマとする、全国でもめずらしい生姜料理専門店です。2011年のオープン以来、美容に、健康に、ダイエットに効果のある生姜を、料理、ドリンクでおいしく提供し続けています。季節や用途に応じてさまざまな生姜を使用していますが、中でも風味や味、香りにこだわり、高知県産の生姜をふんだんに使用しています。

メディアでの紹介回数も多く、有名芸能人も訪れる「しょうがの香り。」は、女子会をはじめ、デート、会社の宴会など幅広いニーズのお客様が来店しています。看板メニューの「しょうがの香り。しゃぶ(1人前 1,600円 税別)」は多くのお客様がこのメニューを目当てに来店するほどで、冬場には9割以上のお客様がオーダーする人気メニューです。

2012年には姉妹店として日本料理「とん勝」を香港に出店、2013年には現地のグルメ雑誌の取材を受け、審査の結果、日本料理店として「最も美味しい店舗」として金賞を受賞できました。

## ■ 店舗情報

店名 : Mikoshi Restaurant 「御こし」  
住所 : 109A, Jalan 21/1A, Damansara Utama, 47400 Petaling Jaya, Selangor  
電話 : +603-77331184 / +6017-3373148  
営業時間 : 平日 11:30~15:00 (L.O 14:30) 18:00~23:00 (L.O 22:00)  
週末 11:30~23:00 (L.O 22:00)  
Facebook : <https://www.facebook.com/mikoshijapanesebuffet/>

## ■ 会社概要

商号 株式会社クリエイティブアルファ  
設立 1994年6月  
資本金 1億円  
代表者 田代 章  
所在地 東京都港区浜松町1-2-14 ユーデン浜松町ビル5階  
TEL:03-6402-7757 / FAX:03-6402-7575

## 【CAグループ】

株式会社クリエイティブアルファ(グループ経営管理事業 / 人材教育事業 / 店舗運営コンサルティング)

株式会社シーエーリーディング(内装施工事業)

株式会社シーエーコマンドジー(設計デザイン事業)

株式会社シーエーセールススタッフ(人材派遣事業 / 人材紹介事業)

株式会社シーエーヒューマンリソース(香港における人材紹介事業 / 求人サイト運営)

株式会社鎌倉ベーカリー(ベーカリー事業)

株式会社シーエークルース(飲食事業)

株式会社シーエートレード(酒類卸売事業)

## ■ 本件に関するお問合せ先

株式会社クリエイティブアルファ 広報室 松葉谷 維子

TEL:03-6402-3881 / FAX:03-6402-7574

E-MAIL:[kouhou@ca-group.jp](mailto:kouhou@ca-group.jp)

URL:<http://c-alpha.com/>