

---

# 櫓杏の実績と 香港の現状

---

# 櫓杏 過去のイベント実績

# 2019年9月 ASO FAIR

## 食 + 観光

1、食と観光を結びつけたBtoCイベント

香港で俳優業や日本の良さを伝えるために活動している『泉素行』さんに阿蘇訪問してもらい動画や静止画を撮影。

2、動画撮影を行い櫓杏店内サイネージで放映

実際に訪問してもらった先をベースに観光情報をまとめフェアメニューと観光小冊子を一体化。

3、フェアメニューと観光小冊子を一体化

全てのお客様に持って帰ってもらえるよう2000部印刷。

# 1、食と観光のPR

## BtoC Event

カウンターに阿蘇の食材をふんだんに使用した料理をbuffet形式で用意。

お客様には料理を食べてもらいながら、阿蘇の大自然や、素行さんに撮影してもらった動画を説明しながら阿蘇食材の料理と観光を体験してもらおう檜杏としても新しいスタイルのイベントに。



## 2、櫓杏のサイン ージで 観光動画放映

店内全6箇所のうち、  
5箇所です終日繰り返  
し動画を再生。

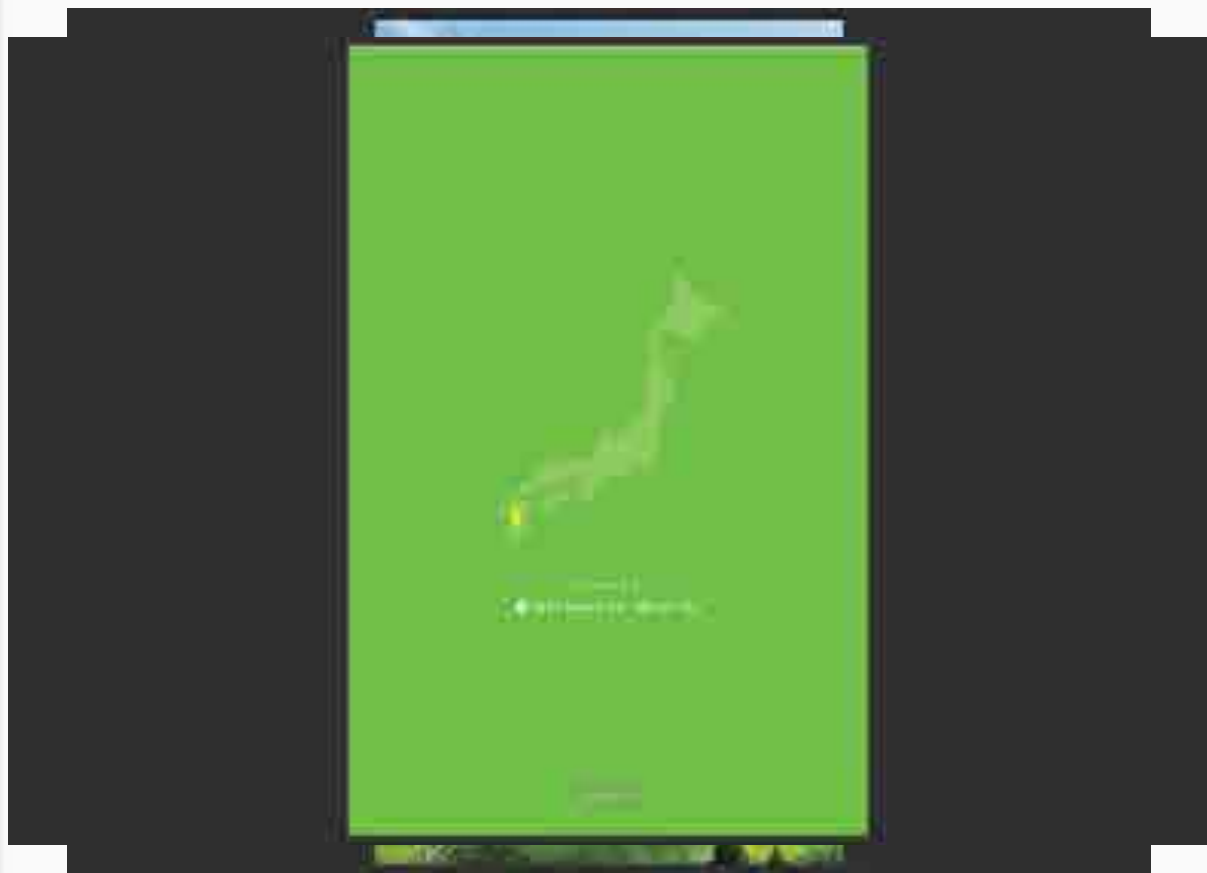


### 3、Fair Menuと 観光小冊子の 一体化

櫓杏としても初めての取り組みで実際に訪問してもらった箇所を中心に観光情報や食事処、アクティビティの情報を詰め込み来店していただいたお客様全員が持って帰れるよう印刷数も2000部。

フェア終了後も観光情報誌として店内入り口に設置し多数のお客様が持って帰られた。

※詳細は別紙参照



# 2020年1月 玉名フェア

## 1、香港の高級和食店向けBtoB商談会

櫓杏店内に商談スペースを設け各店舗の料理人と1対1での商談。

## 2、香港メディアブロガー向けBtoCイベント

メディアブロガー向けの玉名・県北食材を使用した会席料理の試食と観光説明イベント。

## 3、バイヤー・料理人 招聘事業

商談会にも参加していただいた料理人を玉名・県北地域に招き生産現場や生産者との交流会など。



# 1、玉名・県北食材 BtoB商談会

香港で有名な高級和食店の料理長やマネージャーを招待し1対1での商談会。

サンプルの試食

商品説明

商品製造に関するこだわり

などを時間を使ってしっかりと話し込んだ。





# 5 店舗 (7店舗参加)

この商談会后、各生産者との取引が実際に開始されました。

# 2、メディア・ブロガー向け BtoCイベント

—  
参加者

**YouTuber 1名、メディア 4社、ブロガー8名**

## 2、メディア・ブロガー向け BtoCイベント

モニターを使用して、観光情報を流しながらメディア・ブロガーの肩へのプレゼンテーション。

その場所で取れた食材がどのような状態で香港へ来ているのかを体感してもらい、

その食材を使用した料理を食べてもらう。



### 3、バイヤー・料理人 招聘事業

実際に

『土地』 『生産現場』 『人』

を見てもらい商品に対しての

『価値』

を高める事業です。

# 畑の見学



# 選果や箱詰め

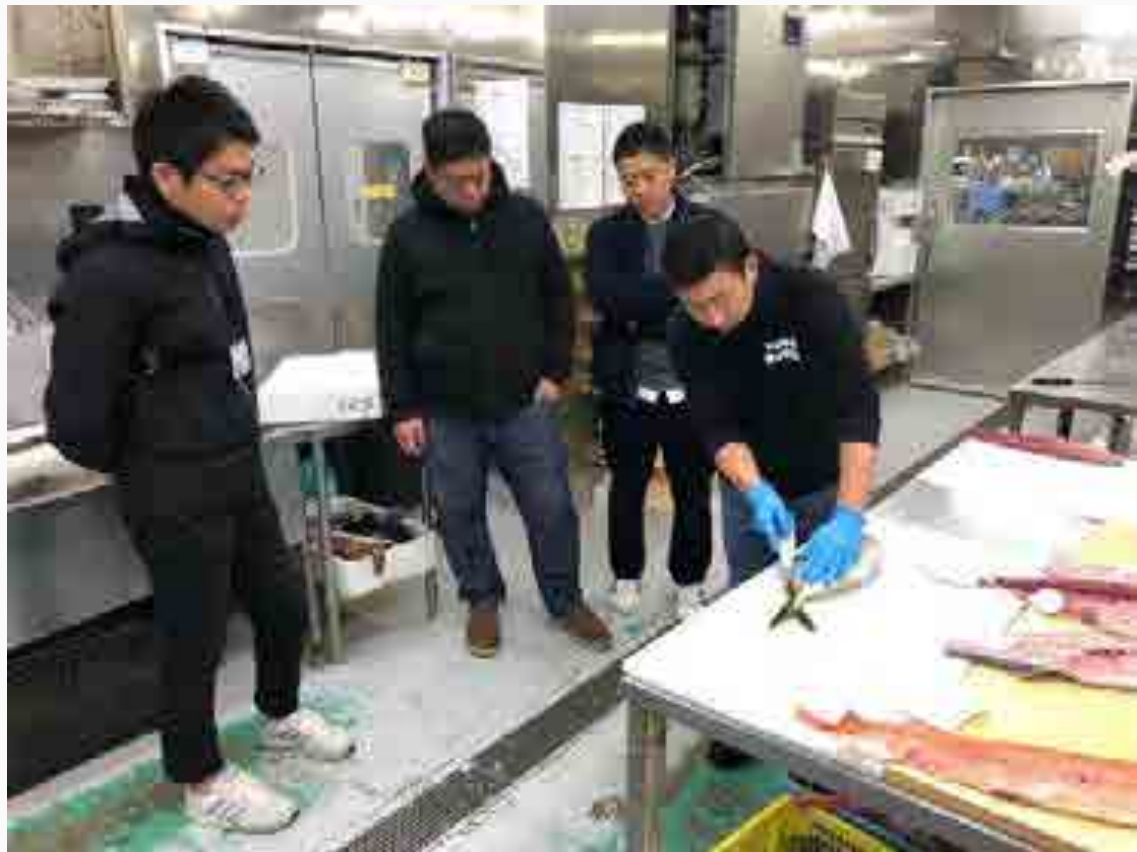




製品化する工場見学



香港向けに輸出する  
工程を見たり



生産者や自治体の  
皆様との交流会など



# 産地視察を終えての感想

香港なだ万 料理長

商談会で商品の説明やこだわりなど聞いていたが、実際に生産現場見学や商品に対するこだわりや愛情などを聞く事ができ、より商品に対する知識が高まったのと同時に、職人として商品をもっと大切に大事に扱い、生産者方達の想いも一緒に消費者に届けたいと思った。

GOGOFOODS バイヤー

特に印象に残っているのは設備投資。その額を聞いて驚いた。台風や地震、大雨などの災害でその設備投資が0になる可能性があることも。バイヤー・セールスマンとして生産者にもっと寄り添い、商品そのものの価値と想いなどの付加価値を付け、生産者の方たちが納得がいく価格で購入販売しないといけないなと思った。

# 櫓杏の紹介

- 1、熊本城をイメージし造り上げた店内
- 2、様々な熊本県産品を使用したメニュー
- 3、店内物販エリア
- 4、店内6箇所に設置してあるモニター

# 1、熊本城を イメージした店内

櫓杏は香港九龍サイド尖沙咀の  
iSQUARE28階に店を構える。

店内インテリアは熊本城をイメージし  
て設計。

その店内から見える香港100万ドルの  
夜景は圧巻。

まるで熊本城天守閣から香港を見下ろ  
すかの様に。





## 2、グランドメニュー

橿杏で現在使用している熊本県産品は80%以上。

鮮魚は牛深・天草を中心に。野菜はつじ農園『阿蘇モーツアルト野菜』や県内各所の道の駅から直送。牛肉は『和王』豚肉は『火の本豚』鶏肉は『天草大王』。その他の醤油や味噌、塩などの調味料も。



## 2、ドリンクメニュー

ソフトドリンクでは福田農場さんの商品を使用した商品を、焼酎は球磨焼酎27歳及び天草酒造から仕入れ、それぞれの特徴別で分けてます。

球磨焼酎を使用したカクテルや、熊本の芋焼酎、熊本ワインも。

香港人に人気の日本酒ももちろん熊本産の日本酒を各種。

果実酒も熊本から数種類取り揃えています。



### 3、店内物販エリア

店内入口を入ってすぐに物販エリアも。

熊本産地直送野菜も販売。

櫓杏の二周年を機に天草陶磁器各窯元様の作品を多数展示販売。お客様の反応も良く、お友達へのプレゼントにしたいと言われるお客様多数。

その他にも球磨焼酎を飲むなら『ただのグラスではなく、天草陶磁器で』とマイグラスをキープされているお客様も。



## 店内6箇所設置の モニター活用

店内には各所にモニターを設置。

モニターでは色々な動画を放映することが可能。

PR動画はもちろん、パソコンをつないでのプレゼンも可能。

現在も自治体のPR動画や過去のイベントで撮影した動画を毎日放映している。

※動画サイトYoutubeにおいて「熊本阿蘇 SOKO 我は何しに阿蘇へ」というキーワードで視聴可能となっております。



# 新型コロナウイルスの影響

# 香港社会への影響

旧正月明け（1月26日）を境に香港社会情勢も大きく変化。

## 1、人の動き

香港市民全体が**SARS**を経験していたこともあり、予防に徹した。人の動きがとても悪くなり、基本的に用事がない限り外に出ず、在宅勤務も多くなった。

## 2、徹底した予防

香港人に関しては徹底したマスクの着用、こまめな手洗い消毒。エレベーターのボタンすら直接は押さないほど。西洋人やインド系の人たちはあまり気にしていない。

## 3、各業界への経済打撃

航空業、旅行業、小売店など幅広くに経済的大きな影響があった。もちろん櫓杏を含む飲食店も売上に大きな打撃。60～90%売上不振に陥った。



# 更に政府からの特別条例も発動

1、飲食店やバーなどのテーブル間隔は1.5mを開けて使用する。

2、店内に入る際に体温測定をし異常があるお客様の入店は拒否すること。

3、1テーブルあたりの利用可能人数は2人まで。

4、飲食店の営業可能時間は6:00~18:00まで

5、飲食店での店内飲食禁止。

# 香港政府からの特別支援

1、飲食店やバーなどの大きく打撃を受けた業種に対し給料保証を。給料の半額（上限を\$ 9000とする）を6ヶ月間支給。

2、15歳以上の香港市民（香港人、香港PRビザ取得者）へ一律1万HKDを支給。

3、洗って使用できる布マスクを希望者に無料配布。

4、希望者への無料コロナ検査を実施。

# 新型コロナウイルスの反動

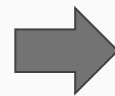
新型コロナの第二波が収まりを見せ始めた4月中旬から飲食店を中心にコロナバブル経済が見られた。

もちろん櫓杏もその中に含まれている。

香港人は親日の方が多く旅行先の第一位が日本というくらい日本への旅行者がとても多い。ただコロナの影響で日本へ旅行することが簡単には出来ないため、香港内で日本食を食べに行き、そこで日本を感じたいという人が多くなった。

その結果売上が

前年対比



140%

## 過去最高売上

ありがとうございました

割烹 櫓杏

C&Higo Dining co., ltd

Shop 2801, 28/F, iSquare, 63  
Nathan Road, Tsim Sha Tsui,  
Kowloon, Hong Kong

+852-5703-4565

satoru.sonoda@c-and.goup  
<http://www.roann-hk.com/>

