

№2：「焼肉グレート」進出10年目（令和6年5月28日）

香港ではさまざまなジャンルの飲食店が軒を連ね、世界各国の料理を楽しむことができる。その中でも日本料理店は中華を除く外国料理店の中で最大のシェアを誇っており、すし、焼き肉、焼き鳥、天ぷら、ラーメン、鉄板焼きなど、香港で食べられない日本食はないと言っても過言ではない。

一方で新型コロナウイルス感染症がもたらした生活様式の変化や、週末に香港人が中国深圳で消費活動を行う「北上消費」の増加などの影響から、昨今の香港の飲食店を取り巻く状況は厳しくなっており、日本料理店も例外ではない。

そうした中、栃木県発祥の焼肉店「焼肉グレート」が今年で香港進出10年目を迎え、4月に3日間の記念イベントが開催された。イベントでは特別限定メニューが提供されるとともに、惣醸酒造（市貝町）とタイアップした限定酒も参加者に配られた。

記念イベントのために日本から2人が来港し、店内で腕を振るった。来港者の一人は香港進出の初期メンバーである木村康洋氏だ。当初は木村氏を含めた3人で来港し、お店を切り盛りしていたそうだ。

香港進出時に木村氏たちが目指したのは、日本の焼肉グレートの味を香港人にも味わってもらうことであり、そのために重要視したのがチームづくりである。焼肉グレートと言えば、店員がお客さまの目の前で肉を焼いて提供するスタイルが特徴的だが、香港の現地スタッフにも焼き方の研修を徹底している。また年に1回、全スタッフを連れて日本の牛肉の産地や酒蔵を訪問し、自分たちが提供している肉や日本酒がどのように生産されているのかを学び、焼肉店の理解を深めてもらっている。

現在、直営の香港2店舗の他にも、フランチャイズでクアラルンプール2店舗、バンコク1店舗を展開し、現地でも香港同様にトレーニングを重ね、日本と同じクオリティーで焼き肉を提供している。海外事業部の塩澤直人氏によると、今後もフランチャイズでさらなる世界展開を考えているようだ。

香港で活躍する栃木県関係者の姿を見ると、心からうれしさを感じる。県香港事務所としても、これから香港への進出を考えている方、既に香港で頑張っている方をできる限り支援していきたいと思う。

（県香港事務所長 卯木啓之）



【香港 SOHO 店の様子。店内はいつも客が絶えない
（香港焼肉グレート提供）】