

# インド初！ユネスコ主催国際料理コンクール 日本代表として出場決定！ 出場国15か国以上！スパイスの新しい可能性を探る！

焼鳥チェーン居酒屋「くふ楽」、「福みみ」を展開するKUURAKU GROUPは、2016年9月23日～26日まで4日間に渡りインドケララ州にて開催されるスパイスルートプロジェクトの一環である**国際料理コンクールに日本代表として出場**することが決定しました。

出場するのは国内総料理長、海外ではインドネシア、スリランカの立ち上げ、業態開発を担ったエグゼクティブシェフの日高陽介です。

このコンクールには**イタリア、フランスなど全15か国以上が参加し、各国のミシュランスターシェフやナショナルチャンピオンが出場**。

現地であるインドのスパイスを全商品に使用し、各国の料理での新しいスパイスの使い方の提案やスパイスに秘められた新しい可能性を探り「味」・「創意工夫」を含む5項目で採点、順位を競います。



## 料理コンセプトは「和とスパイスの融合」

日本食の特徴である**五感で楽しむ季節感あふれる料理**をコンセプトとしています。料理は弊社の強みである焼鳥や寿司をはじめとした和のテイストに加え、ルールとして定められたスパイスを融合させて**新しい和食の世界観**を表現します。



## スパイスルートプロジェクトとは

東西両洋を結んだ陸の大道「シルクロード」と同様に、インド洋を中心に東西を結んだ海上のルートでは17世紀前半以前の時代に熱帯アジア諸地域産の香料（胡椒、シナモン、ナツメグ等）を中心となっていました。この31か国にまたがる**「海の歴史文化遺産」である「スパイス・ルート」**を再確認し、文化的交流を深める狙いでモディ首相が発案、ケララ州政府が2013年よりスタートさせたプロジェクトです。

## 海外で「居酒屋」で出店を続ける『KUURAKU GROUP』

2004年にカナダへの出店を皮切りに2013年には「インド」、2014年「インドネシア」、2016年「スリランカ」と順調に店舗展開を続けています。そのほとんどが弊社の国内業態の一番である**「焼鳥」や「巻き寿司」、「鉄板焼き」等**、日本を代表とする和食をメインとしています。

そして何よりもこだわっているのは**「日本のおもてなし文化」、「居酒屋文化の継承」**です。おいしい料理、笑顔の接客は当たり前の基準とし、接客するのは外国人スタッフになりますが、経営理念に掲げているお客様に感動して頂くお店創りを実現しています。



■お問い合わせや取材は、下記まで気軽にお問い合わせ下さい■

株式会社 KUURAKU GROUP 広報担当：斎藤 光絵 saito@kuuraku.co.jp  
TEL:043-213-2929/FAX:043-299-5529

■ 株式会社KUURAKU GROUP 会社概要

《本 社》 〒261-7130 千葉県千葉市美浜区中瀬 2-6 WBG マリブウェスト 30F

tel : 043-213-2929 / fax : 043-299-5529

《売上高》 16 億 8 千万円 (2015 年 9 月期) 《資本金》 2,500 万円

《従業員数》 正社員 40 名, アルバイト・パート 約 200 名 (2015 年 9 月)

《事業内容》 外食店の経営、個別学習塾の経営、店舗プロデュース、コンサルティング事業 etc... ,

■ 福原裕一（ふくはら・ゆういち）プロフィール

株式会社 KUURAKU GROUP 代表取締役社長

神奈川県横浜市出身。

1999 年、株式会社 KUURAKU GROUP を創業。

国内外での外食事業や教育事業などで年商 10 億円を突破。

「うれしい」「楽しい」「大好き」をキーワードに、社員のみならずアルバイトも愛社精神を持つユニークな人材育成・組織活性化のしきみを考案。各界から注目を集めている。

現在はさまざまな業界で職場活性化や社員満足度 (ES) を高める研修・コンサルティングなどを中心に手掛けている。

マスコミ掲載や著書・講演実績多数。

フジサンケイビジネスアイなどのコラムを多数担当。

＜著書＞

『心の大富豪』になれば夢は叶う』(ゴマブックス、2006 年 3 月)

『24 時間で気づいたあなたのハッピー & サンクスは何ですか?』

『手を上げた人、全員内定。』(東洋経済新報社、2008 年 4 月)

『脳に仕事をさせる直前3分の仕掛け』(青春出版社、2009 年 2 月)

『ありがとう力』で会社は変わる』(大和出版、2009 年 6 月)

『すごいほめ方』(中経出版、2009 年 7 月)

『接客サービスの基本とコツ』(学研パブリッシング、2010 年 6 月)

**KUURAKU GROUP 海外事業について  
～現在6店舗、2016年中に12店舗へ～**

**4店 カナダで10年の歴史を誇る 本格串焼き「ざつ串」**

2004 年バンクーバーに海外初店舗を開店。  
地元の外国人にも長く親しまれています。  
2008 年にバンクーバー内に 2 店舗目を開店。  
昨年 2013 年 12 月には日本食ブーム真っ最中のトロントへの出店を果たしました。



**5店 1店舗目オープンからわずか半年で2店舗目開店**

2013 年 12 月に FC でニムラナ店を開店した後、  
わずか半年後の 5 月には現地法人の直営で  
グルガオン店を開店しました。  
2016 年 8 月には 5つ星ホテルの中に 3 店舗  
開店予定です。

**5年で10店舗目指し、FC店舗インドネシアに開店**

現地大手ディベロッパーと手を組み、2014 年 7 月、5 年で  
10 店舗の独占フランチャイズ契約を締結しました。  
内装・商品は日本の既存店をベースに、  
本格焼鳥を主力とした居酒屋業態で展開。  
ターゲットは日本の駐在員と、経済成長に伴い  
2020 年には現在の 2 倍の 1 億 4,100 万人  
になると言われる現地の中間・富裕層です。



**2016年7月中旬スリランカに和食居酒屋出店！**

スリランカの最大都市コロンボに、焼鳥を中心とした  
和食居酒屋の出店を決定しました。  
南アジアコンサルの SUB ヒロハマコーポレーション、  
缶バーツメーカーのヒロハマと一緒に合弁会社  
『HIROHAMA CEYLON Pvt Ltd』を立ち上げ、  
フランチャイズ店として運営する予定です。  
初年度の売り上げは 6000 万円を目指しています。



■お問い合わせや取材は、下記まで気軽にお問い合わせ下さい ■

株式会社 KUURAKU GROUP 広報担当：斎藤 光絵 saito@kuuraku.co.jp

TEL:043-213-2929/FAX:043-299-5529