

# カナダで初めて炭火焼鳥店を展開したざっ串が トロントでFC1号店を1月11日に開店!

**カナダで焼鳥、ラーメン、寿司と幅広く展開する Value Hospitality's が初めてのざっ串FC店を開店!**

焼鳥チェーン居酒屋「くふ楽」、「福みみ」を展開する KUURAKU GROUP（千葉市、福原裕一代表）のグループ会社である焼鳥店やラーメン店、寿司店など合計8店舗をバンクーバーとトロントに2004年から展開している Value Hospitality's Ltd（Vancouver city、若林正美、代表）は、カナダの最大都市であるトロントに焼鳥居酒屋『ざっ串』史上初となるFC1号店を2019年1月11日オープンいたします。



## ◆ 出店地は日本食ブームが続くトロント

今回出店予定のカナダの最大都市トロントは「リトルトーキョー」と呼ばれる日本関連のお店が立ち並ぶエリアもあるほど日本に対しての親しみが深く、長い間日本食ブームが続いています。そんな中で Value Hospitality's は2004年にバンクーバーへの出店を皮切りに2012年にトロントで焼鳥居酒屋「ざっ串」をオープンしました。その後「ラーメン雷神」、「寿司寿限無」を開店し現在はトロントで直営にて3店舗の飲食店を展開しています。

今回はざっ串ブランドでは初めてとなるFC店舗です。カナダの日本食のニーズが高まったことから今までより加速的に出店するためFC展開を決定しました。

## ◆ お店のコンセプトについて

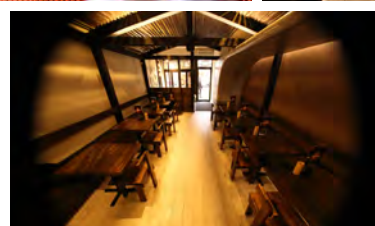
これまでの木をふんだんに使用した日本を感じさせる店作りから一転して、今回のお店はトロントのクイーンウェストエリアという流行の最先端を行うロケーションに合うようコンクリート仕様のかまぐら風ベンチシートや木や提灯を組み込み、和とモダンを調和した店作りとなっております。



## ◆ メニューラインナップについて

トロントで愛されて6年目になるざっ串カールトン店の主軸アイテムである備長炭を使用した焼鳥約50種類に加えて、人気のある小鉢、刺身、焼き物、揚げ物、の一品が満足いただける豊富な商品ラインナップを用意しています。

人気の焼鳥は社内規定の焼師トレーニングを経て見事認定を受けた焼師が一つ一つ丁寧に焼きあげますので、備長炭焼きの香りとともに肉の部位ごと、野菜、海鮮、それぞれの素材本来が持っている美味さと食感を楽しむことができます。



## ◆ 店舗情報

- 店舗名 Zakkushi on Queen West
- 開店日 2019年1月11日
- 席数 40席
- 所在地 620 Queen St. West, Toronto, Ontario, Canada
- 客単価 \$46 (カナダドル)

## ◆ 今後の展開について

今後はカナダ国内での日本食店の展開だけでなく、北米全体を視野に入れて展開していく予定です。

■ 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：齊藤 光絵 saito@kuuraku.co.jp

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

# Press Release

2018年 1月10日



## ■ 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 マリブウエスト 30F

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

《資本金》2,500 万円

《従業員数》正社員 50 名, アルバイト・パート 約 200 名 (2019 年 1 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...

## ■ 海外展開のノウハウを活かしインバウンド獲得に成功

早期よりインバウンド対策に取り組み現在では福みみ銀座店では約 5 割が海外のお客様となっている。  
口コミサイトのトリップアドバイザーでも中央区ランキング 10 位以内に多数の店舗が入るなどお客様からの評価も高く、担当者がセミナー講師として数多く登壇している。

## ■ 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25億円を突破  
社員のみなならずアルバイトも愛社精神を持つユニークな  
人財育成・組織活性化のしくみを考案し、マスコミ掲載や  
著書・講演実績多数。経済紙などでコラムを多数担当。

### <著書>

- 『心の富豪』になれば夢は叶う』（ゴマブックス）
- 『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）
- 『脳に仕事をさせる直前3分の仕掛け』（青春出版社）
- 『「ありがとう力」で会社は変わる』（大和出版）
- 『すごいほめ方』（中経出版）
- 『接客サービスの基本とコツ』（学研パブリッシング）

## KUURAKU GROUP 海外事業について ～焼鳥業態をメインに5カ国 20 店舗展開～

9店

### カナダで14年の歴史を誇る 本格串焼「ざっ串」

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。  
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ラーメン、寿司と多岐に渡り展開しています。



8店

### 2013年、インドで居酒屋を開店後にカレー業態を開店

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。2017 年 3 月  
には5つ星ホテルの中に3店舗焼鳥店とイタリア  
ンのお店を開店しました。現在は食品加工事  
業やお土産事業なども行っています。



1店

### 2014年インドネシアに福みみFC店を開店

2014 年 7 月に独占フランチャイズ契約を締結し、  
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  
しています。



1店

### 2016年8月 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。  
合弁会社『HIROHAMA CEYLON  
Pvt Ltd』を立ち上げ、運営しています。  
焼鳥の他にも寿司などのメニューを提供  
し、観光客からも人気のお店となっています。



1店

### 2018年3月オーストラリアの4つ星ホテルに居酒屋出店

朝はホテルの宿泊客向けの朝食を提供し、ランチは日本食を  
中心とした定食、ディナーは焼鳥や寿司は  
もちろん、お酒と様々なつまみ楽しむ  
居酒屋スタイルで営業しています。



■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：斉藤 光絵 saito@kuuraku.co.jp

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