

報道関係各位

ワタミインターナショナル、新業態「GOCHISO」を香港にオープン

ワタミ株式会社の100%子会社である、Watami International Co.,LTD.（所在地：香港、代表取締役社長：栗原聡）は、新業態 THE MED DINING TOKYO STYLE 「GOCHISO」（以下「GOCHISO」）を新たに開発し、2014年10月17日、香港最大の繁華街チムサーチョイにオープンしました。

■ 店名の由来と特色

「GOCHISO」は20代～30代の男女をメインターゲットに、日本で人気の洋風料理とお洒落な空間を海外のお客様に楽しんで頂くために開発した業態です。「GOCHISO」は日本語で“御馳走”の意味で、食材を走り廻ってかき集めるといった語源も在り、美味しい物を提供するレストラン、豪華な食事のもてなしをするという意味もあります。

「GOCHISO」業態の開発にあたっては、「地中海料理と和食のコラボレーション」をコンセプトとしました。地中海料理とは、ギリシャ、イタリア、スペイン、モロッコなどの地中海沿岸国発祥の料理で、オリーブオイルをメインにナッツ、果物、野菜を豊富に使った料理です。また、和食も、自然の食材を活かし、その味を引き出すためにだし汁、醤油、味噌などで調理するのが特徴の料理で、ともに世界無形文化遺産に登録されています。「GOCHISO」では、味噌、醤油を使用した「和風チキン照焼ピザ」、「和風ボンゴレ」、「和風サーモングリル」など、この2つの調味料をどちらも活かせるような商品も開発しました。内装は、地中海をイメージしたカラフルで明るい空間と、お酒も飲める高級感のある雰囲気を演出しております。「GOCHISO」業態は今後も香港で5～10店舗の出店を見込んでおります。

■ ワタミグループの海外展開について

ワタミグループの海外展開は2001年の香港1号店の開業から始まり、開業当初から、季節感、手づくり、郷土料理など本物の日本食を再現し、現地のお客様が安心してご利用いただけるリーズナブルな価格で提供をすること、そして、日本のホスピタリティあふれるサービスを実現することにこだわり続けてきました。開業から13年が経ち、現地のお客様のご支持のもと、2014年10月現在、香港・深圳・広州・上海・蘇州・東莞・台湾・シンガポール・マレーシア・フィリピン・韓国・カンボジアと10地域に拡大し、106店舗展開（2014年9月末）しており、外食事業全体に占める売上高は約20%（2013年度）となっています。



「GOCHISO」K11店の店舗外観



和風ボンゴレ(78HKD)



たっぷりムール貝とアサリのワイン蒸し(88HKD)

■ 店舗概要

店舗名：THE MED DINING TOKYO STYLE 「GOCHISO」 K11 店

所在地：Shop No. 219-220, Level 2, K11 Art Mall, 18 Hanoi Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon

店舗規模：54 坪 席数 95 席

客単価：ランチ 90HKD（約 1,200 円*）、ディナー 168HKD（約 2,300 円*） *いずれも現レートによる換算

メニューアイテム数：フード 61 品 デザート 7 品 ドリンク 59 品

《本件に関するお問い合わせ先》

ワタミ株式会社 社長室 広報 矢野 正太郎

〒144-0043 東京都大田区羽田 1-1-3 TEL: 03-5737-2784 E-Mail: press@watami.net



地球上で一番たくさんのありがとうを集めるグループになりたい。

WATAMI