

2015年12月18日 バンコク伊勢丹に日本の食ブランドが集結した  
 ジャパン・プレミアム・フードコート「88食堂NIPPON」がグランドオープン！



2015年12月18日、タイ王国の首都バンコクの中心地に位置する百貨店、バンコク伊勢丹の5階にタイ初進出となる8店舗の日本の食ブランドが集結した、世界初の一括運営方式によるジャパン・プレミアム・フードコート「88食堂NIPPON」をオープン致します。

本事業は、株式会社epoc(東京都港区 代表取締役社長 佐藤信之)とカフェ・カンパニー株式会社(東京都渋谷区 代表取締役社長 楠本修二郎)がパートナーシップを組んだ、食の海外進出プラットフォーム事業の第1号プロジェクトとなります。

当プロジェクトでは、プロジェクトの趣旨にご賛同頂いた日本の有名飲食ブランドと共に、アジアでのオペレーション経験と現地ネットワークを活かしたepoc社が経営主体として一括運営を行い、日本・アジアで80店舗以上の飲食店経営を手がけてきたカフェ・カンパニー社の国内でのネットワーク、業態プロデュース力を融合させることで、単なる飲食店舗の集合体というフードコートの位置づけを超え、伊勢丹食品フロアと連動しながら、多様性にあふれる日本の食の魅力を伝えるプラットフォーム作りを目指しています。

本年12月18日のグランドオープンに先がけて、11月26日よりプレ営業を開始いたしました。オープン以来連日、ファミリーやカップル、近隣のオフィスワーカーの方まで、数多くのお客様にお越し頂いております。

ASEAN経済共同体(AEC)や環太平洋パートナーシップ(TPP)の発足を控え、品質的な競争力を持った日本食材がより一層海外へ広がっていくと考えており、日本の食文化を伝えるプラットフォームとして「88食堂NIPPON」を、今後はタイ国内での展開はもとより、アジアを中心とした海外に展開していくことを予定しております。

ぜひ、貴媒体でのご取材をご検討頂けますと幸いです。

## ★施設概要

- 施設名：88食堂NIPPON(88SHOKUDO NIPPON)
- 開業日：2015年12月18日(プレオープンは11月26日よりスタート)
- 住所：Isetan Bangkok 5th Floor, 4/1-4/2 Central World, Rajdamri Road, Pathumwan, Bangkok 10330, Thailand
- 営業時間：10:00～21:00(20:30ラストオーダー)
- 席数：350席(面積990㎡)

日本の多様な食文化を味わえる個性豊かな8店舗が集結

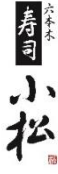


「88食堂NIPPON」には、タイ初進出となる、個性豊かな8店舗が集結しました。日本食を代表する寿司や、鉄板焼き、焼き鳥はできたてのライブ感を楽しみながら味わっていただけるようカウンター席をご用意いたしました。また、日本食の味の礎であるだしの旨みを活かした和食、さらに日本で独自の発展を遂げた洋食やラーメン、こだわりのコーヒーを楽しめるカフェや、食の本をセレクトしたブックショップまで、日本の食の多様な魅力を楽しめる空間となっています。

施設名である「88食堂NIPPON」ですが、八百万の「八」、末広がりの「八」、そして日本の主食である「米」も「八十八」を組み合わせてできた漢字とされています。日本人にとって縁起がよく、大切な数字である「八」を重ね、ここから日本の食文化の魅力を発信していきたいという想いをこめて、「88食堂NIPPON」と名づけました。

★出店店舗情報

六本木 寿司小松	繁華街 六本木にありながら店内に足を踏み入ると喧騒を忘れさせる上質な和の空間が広がります。店主のこだわりが生み出す極上の江戸前寿司。六本木で美食家たちを満足させて来たこだわりをそのままに...バンコクの皆さまにお楽しみ頂きます。
ぶれじでんと千房	本場・大阪の味を楽しめる鉄板焼き、お好み焼きの店。 大きな頭付きの海老・たこ・豚肉・牛肉・いかが入った、一枚でフルコースと呼ばれる看板メニュー「千房焼き」をはじめ、鉄板料理のライブ感を楽しみながらあつあつの料理を堪能できます。
麺屋武蔵武骨	日本で14店舗を展開する「麺屋武蔵」のタイ初進出店舗。 上質な昆布、節系で出した上品な魚介系のスープと長時間炊いたコクのある動物系のスープを合わせたバランスの取れたWスープの「武蔵ら〜麺」や人気のつけ麺は必食！
日本橋だし場	1699年の創業から300年以上に渡り、日本料理の基本となる旨みの素である「かつお節」をつくり続ける老舗「にんべん」が展開する旨みを生かした料理が楽しめる「日本橋だし場」。海外初出店の当店では、他では味わえない鯉節のだしの旨味を使ったメニューを展開します。
グリル満天星	フレンチ技法の洋食を気軽に楽しめることで日本でも人気の「グリル満天星」。看板メニューの「オムライスドゥミグラス」は、フランス料理のピラフを作る技法を使い、8種類の野菜と共にブイヨンで炊き上げたご飯に卵をまとうせ、1週間かけて仕込むドゥミグラスソースで仕上げた逸品。
焼きとりの八兵衛	1983年の1号店オープン以来、それまでの概念に捉われず、常に新たな創造し続ける焼きとり店。鶏肉に限らず、牛、豚、野菜巻き串などバリエーション豊富に楽しめる。中でもおすすめは骨付きもも肉をまるごと1本独自のスパイスに漬け込み、じっくりと焼き上げた「骨付き鶏」。
WIRED CAFE	日本で首都圏を中心に展開するカフェがタイに初進出。 産地より直接買い付けた上質な豆を使ったコーヒーをはじめ、バリエーション豊かなドリンクやスイーツが楽しめます。
COOK COOP BOOK	食に関する書籍や雑貨を独自のセレクトで集めた“おいしい本屋さん”。 タイでも手に入る日本食材などを使って気軽につくれる事ができる日本の家庭料理やおつまみの本や、英語で書かれた日本料理の本などをセレクト。



## 会社概要

### 株式会社epoc

代表取締役社長: 佐藤信之

- ・所在地: 東京都港区赤坂8-5-40 PEGASUS AOYAMA 503
- ・電話番号: 03-6447-1720
- ・設立: 2012年6月
- ・事業内容  
 外食企業の海外進出に関わるコンサルティング・プロジェクト管理・店舗開発支援／海外店舗運営事業

### カフェ・カンパニー株式会社

代表取締役社長: 楠本修二郎

- ・所在地: 東京都渋谷区神宮前5-27-8 LOS GATOS2・3F
- ・電話番号: 03-5778-0477
- ・設立: 2001年6月
- ・店舗数: 65施設88店舗(2015年12月現在)
- ・事業内容  
 WIRED CAFE事業／カフェスタイル事業／カフェコミュニティ事業／地域コミュニティ事業  
 海外事業／スタイルディベロップ事業

### ★ご取材・インタビュー等についてのお問い合わせ先

88食堂NIPPONのご取材やインタビューにつきましては、下記までお問い合わせ頂けますようお願い申し上げます。

■株式会社epoc 山口則子  
 メール: [yamaguchi@epoc-inc.jp](mailto:yamaguchi@epoc-inc.jp)

■カフェ・カンパニー株式会社 PR室 伊原 志津子  
 メール: [ihara@cafecompany.co.jp](mailto:ihara@cafecompany.co.jp) 電話: 03-5778-0491