琥珀 天丼

TENDON
KOHAKU

秘伝の衣とタレ 豪快「琥珀天丼」

「琥珀」という名前の由来は、宝石の琥珀が植物などをそのままの姿で中に閉じ込め、神秘的な輝きを放つように、新鮮な食材の旨みをそのまま閉じ込めた、琥珀色の天ぷらを召し上がって頂きたいという考えのもと名づけられました。その名に恥じぬよう、琥珀の天丼には、美味しくて美しい天ぷらが豪快に閉じ込められています。

食感がそそる『からり衣』

天ぷらの美味しさは「衣」によって大きく左右されます。琥珀の「衣」は数種類の粉をブレンドしたオリジナルのもので、揚げ油もサラダ油とゴマ油を独自の分量で配合したオリジナルブレンド油を使用しています。そして、油の劣化を劇的に抑える最新のフライヤーで揚げることにより、油切れがよく、からりと香ばしい、最高の食感を実現することが出来ています。この『からり衣』なくして琥珀の天丼を語ることはできません。

食べ飽きない『2種類のたれ』

琥珀には独自のブレンドで仕上げた2種類のたれがあります。一つ目は、黒糖をバランスよく配合することにより、深みがありながらもサッパリした口当たりで、天丼にありがちな“食べ飽き”を抑える『琥珀だれ』。そしてもう一つが、オリジナルスパイシスを効かせ、絶妙な辛さが食欲をそそる『スパイシーだれ』です。琥珀ではこの二種類のたれにより、より多くのお客様を獲得し、リピーターを増やすことに成功しています。

これが琥珀のこだわり！
成功するビジネスモデル

「食材へのこだわり」

同じ食材であっても産地、生産者、銘柄などにより味や価格には違いが出てきます。高価な食材には確かにそれ相応の根拠があり、味に対しても一定の保証を得ることが出来ます。ですが、食材を選ぶ際に本当に大切なことは、料理ごとに適した食材を選ぶ事です。琥珀では市場における付加価値ではなく、あらゆる食材をプロの舌で吟味し、その中から最適だと考えられる物だけを厳選しています。

「お米へのこだわり」

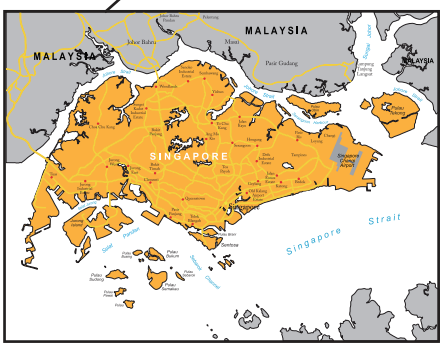
天ぷらをどんなに美味しく仕上げ、どんなに美味しいタレをかけたとしても、お米が美味しくなくては全てが台無しになってしまいます。ですが、単独で食べて美味しいお米が天丼において必ずしも美味しいお米とは限りません。ここで言う美味しいお米とは、天丼に適したお米であるという事です。琥珀では天丼に最適なお米として、日本各地のお米を吟味したうえで、低農薬栽培で育てられた「北海道産“ななつぼし”」を使用しています。

「油へのこだわり」

長時間同じ油で揚げ物をしていると揚げ油は著しく劣化してしまいます。そのような状態の油で天ぷらを揚げてしまっては、本来の美味しさを損なってしまいます。しかしながら、営業中に揚げ油を頻繁に換えると言う事は、現実的には非常に難しい事です。琥珀ではその問題を解決する為に、油の劣化速度を格段に抑えることが出来る最新のウォーターフライヤーを導入しています。このフライヤーにより自慢のオリジナルブレンド油を常にフレッシュな状態に保ち、安定した美味しさを提供しています。

天丼文化を世界に発信！

天丼 琥珀
TENDON KOHAKU



幅広い年齢層に人気がある天丼。近年世界での認知度も高まっています。ですが、その世界での人気に対してまだまだ店舗数は多いとは言えません。つまり、そこに可能性があると言えます。「琥珀」は世界を基準とした天丼専門店として、まずアジア圏への進出を試み、その中でシンガポールに１号店を出店しました。シンガポールのよう多民族国家であれば、世界進出の際に必要となるデータも間接的に収集出来ると考えたからです。実際に現地の反応はお客様により様々で、貴重なデータを得る事が出来ています。今後更にリサーチを進め、蓄えられた情報をもとに各国への進出を果たし、日本の天丼文化を世界に発信していきます。

1号店は開店と同時に行列店に

オープンから間もなくシンガポールの「琥珀」１号店は長蛇の列が出きる人気店へと一気に駆け上がりました。現在でもその人気は衰える事がなく、日に日に来客数が増えています。この好評の裏には事前の綿密なリサーチと、それに対して提供すべき商品を考案し、実際に体現したプロの経験と実力がありました。しかし、同じように準備をしたとしても、必ずしも成功するとは限らないのが商売の難しいところでもあります。あらゆるチャンスを逃さない為に、常に最善を尽くした運営を心がけてます。

地元の情報に耳を傾け
出店場所に合わせた柔軟な商品開発力

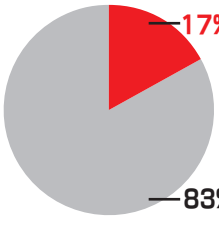
「琥珀」の強みは商品開発力にあります。国や地域によって食文化や嗜好は当然変わってきます。そのため、異国の料理はその国に合わせた物になり、結果として本来の良さをも消してしまった別の料理になってしまうことも往々にしてあります。ですが、「琥珀」では料理本来の良さを最大限に主張したうえで、出店場所に合わせた商品へと昇華させることが出来ます。つまり、現地の文化をただ真似るのではなく、『新しい文化を提案する柔軟な商品開発』を推進しています。

これからが本番！
日本の天丼ビジネス

これから伸びていく和食ビジネス

現在和食の人気は世界的に高まっています。ですが、それはあくまでも受け入れられる土壌が広がっているという事であり、世界の和食店舗はまだまだ発展途上の段階です。実際に各国の飲食店の中での和食の割合はまだそれほど高くなく、その中にはその国ごとの嗜好に合わせて変化した、いわゆる「フュージョン型」と呼ばれる店舗も多く含まれています。つまり、ジャパンクオリティの本格和食をビジネスとして始めるのであれば、まだ競合の少ない今がチャンスであると考えることが出来ます。

シンガポールの外食産業の概況
外食レストランの店舗数・形式



—17% 日本食レストラン

外食店舗のうち、
レストラン形態での
出店総数は 4,700 店あり、
そのうち日本食レストランは
790 店舗

—83% その他の外食レストラン

２０１６年３月日本貿易振興機構（ジェトロ）シンガポール事務所店報告書

様々な出店形式に対応

「琥珀」は様々な出店形式に対応が可能です。それは、ある意味お手軽な料理と言える丼ぶり物の専門店だからと言うだけではなく、無駄を省いたシンプルなオペレーションが確立されているため、環境に依存することがないからです。更に強みである商品開発力により、店舗単位でのメニュー変更にも対応できるので、規模の大小、立地を問わず、ベストな商品を提案することが出来ます。

出店タイプで広がる可能性

路面・駅ビル店舗

敷地面積：15 坪以上
建　　坪：30 坪くらい
拠　　点：１階または１～２階一括の店舗。歩道に面しており、
駅周辺や商店街など、人通りが多い場所

フードコート店舗

敷地面積：10～15坪
拠　　点：大型商業施設、ショッピングセンターなど

出店までの流れ

条件にもよりますが面談からオープンまで3ヶ月から6ヶ月を想定しています。

1 お問い合わせ	まずはお気軽にご相談ください。 ご面談のスケジュールを調整させていただきます。
2 加盟相談・事業内容のご説明	店舗見学やお打ち合わせにて事業内容、運営内容の詳細をご説明させていただきます。 どんなご相談にも出来る限りご対応させていただきます。
3 加盟意思表示・加盟のお申込み	加盟意志が固まった段階で加盟申込みの手続きをいたします。 出店に向けて具体的な計画や調査に着手いたします。
4 加盟金のお支払い	ご入金確認後、ライセンス契約書を送付いたします。
5 ライセンス契約の調印	本部にて加盟契約の調整を行います。
6 立地調査	店舗物件を随時本部より紹介いたします。 加盟者持ち込み手配も可。 いずれの場合も物件契約には、本部による承認が必要です。
7 店舗物件取得	本部が承認した店舗物件の契約に関する一切の手続きは加盟者に実施してきただきますが、 本部でもサポートいたしますので、随時ご相談ください。
8 店舗工事着手	基本的に本部で提携している施工会社を紹介いたします。 加盟者手配も可です。
9 開店準備および各業者の手配	本部で提携している各業者を紹介いたします。 ・食材、飲料仕入れ関係　・人材関係 ・グランドオープン販促関係　・オープンサポート ・各種必要備品などの見積りサポート
10 オープン前研修開始	開店前の新店舗にて貴社スタッフと本部スタッフによるオープン前研修を行います。 またオープンに向けての準備を進めます。
11 レセプション	新店舗にて各関係者のご列席をいただき、 レセプションを2～3日間行います。
12 グランドオープン	オープン後も品質や業態力維持の見地からご要望の都度、 本部より不定期に経営指導、調理指導等に伺い致します。