



Bangkok Representative Office

バンコク海外進出最前線



海外に進出されている福岡銀行渡辺通支店のお取引先企業グループのご紹介です。

**WEST**

# 株式会社ウエスト

KAWANO WEST CO.,LTD.

はじめに

株式会社ウエスト(本社：福岡市 代表取締役社長若山和夫)は、うどん・焼き肉・そば店など全国で約190店舗を展開する飲食店です。店舗は日本国内のみならず、海外にも積極的に展開しております。1980年代からアメリカ・ヨーロッパへいち早く進出し、現在はすし店やラーメン店など約20店舗を展開。東南アジアにおいては2015年に、タイ・バンコクに「あづま」ブランドでそば店を初出店したのを皮切りに、焼肉店などをバンコク市内で6店舗を開設しておられます。2019年2月には新たに、中華料理の業態で7店舗目を開店予定です。

今回は、株式会社ウエスト子会社でタイ・バンコクに拠点を置く「KAWANO WEST CO.,LTD.」現地責任者である川野様にお話を伺いました。

## 1 タイ進出の経緯とタイの レストランでのこだわり

### －タイ進出の経緯

元々は、「ユーヨーク」のウエスト米国法人である「イースト」で10年程、飲食店運営に携わった経験がありました。日本へ帰国後、新しい海外展開を本格的に考えていく中で、経済発展の著しい東南アジアが面白いのではないかとの判断から、2014年にベトナム・ラオス・カンボジアなどを視察して回りました。最後に訪れたのがタイ・バンコクだったので、一番活気のあるマーケットであると感じました。当時、バンコク市内



日本国内では、近年、千葉県を中心、「生そば・あづま」で、そばの業態も展開しています。日本では当然、うどん店は冬場が繁忙期、そば店は6月～8月が繁忙期となるのですが、年間の平均気温が30℃のタイにおいては冷たいそばが受け入れられるのではないかという判断から「生そば・あづま」とい

うそばの業態を軸に展開しています。

食材については、そば粉・そばかえし・鰹節は日本のウエストと同じものを日本から輸入しています。焼肉店で提供するメインの「牛肉」は国産和牛を提供させてもらっています。但し、輸入食材だけにこだわる

と販売価格も高くなりますので、高品質で低価格な「鶏肉」「豚肉」「野菜」は現地産を利用してリーズナブルな販売価格で提供させてもらっています。

また、社員教育、職場環境の充実にも力を入れています。離職率の高いタイにおいては、タイ人の従業員に気持ち良く働いてもらう事が日本以上に大切です。本社社長からの教えでもあるのですが、ウエストで働く事で従業員の生活が豊かになつて欲しい、「クオリティ・オブ・ライフ(生活の質)」を高めるために、ウエストで働いてもらつていい、といつ思いです。

働き甲斐のある職場、という意味では徐々に従業員にも浸透してきていると感じます。これまで、店舗のオープニング時は、日本から教育チームが来て、サービス・接遇等の研修を行なつてきたのですが、今ではその教育を受けたタイ人のオープニングスタッフが、各店舗の教育リーダーとして率先して新しい社員の指導にあたつてくれています。

日本食について、そば粉・そばかえし・鰹節は日本のウエストと同じものを日本から輸入しています。焼肉店で提供するメインの「牛肉」は国産和牛を提供させてもらっています。但し、輸入食材だけにこだわる

と販売価格も高くなりますので、高品質で低価格な「鶏肉」「豚肉」「野菜」は現地産を利用してリーズナブルな販売価格で提供させてもらっています。

また、社員教育、職場環境の充実にも力を入れています。離職率の高いタイにおいては、タイ人の従業員に気持ち良く働いてもらつていい、といつ思いです。

働き甲斐のある職場、という意味では徐々に従業員にも浸透してきていると感じます。これまで、店舗のオープニング時は、日本から教育チームが来て、サービス・接遇等の研修を行なつてきたのですが、今ではその教育を受けたタイ人のオープニングスタッフが、各店舗の教育リーダーとして率先して新しい社員の指導にあたつてくれています。

日本食について、そば粉・そばかえし・鰹節は日本のウエストと同じものを日本から輸入しています。焼肉店で提供するメインの「牛肉」は国産和牛を提供させてもらっています。但し、輸入食材だけにこだわる

と販売価格も高くなりますので、高品質で低価格な「鶏肉」「豚肉」「野菜」は現地産を利用してリーズナブルな販売価格で提供させてもらっています。

また、社員教育、職場環境の充実にも力を入れています。離職率の高いタイにおいては、タイ人の従業員に気持ち良く働いてもらつていい、といつ思いです。

働き甲斐のある職場、という意味では徐々に従業員にも浸透してきていると感じます。これまで、店舗のオープニング時は、日本から教育チームが来て、サービス・接遇等の研修を行なつてきたのですが、今ではその教育を受けたタイ人のオープニングスタッフが、各店舗の教育リーダーとして率先して新しい社員の指導にあたつてくれています。

**PROFILE**

現地法人 : KAWANO WEST CO.,LTD.  
住 所 : 9/1-2 Sukhumvit33,  
Klongton-Nua Wattana  
Bangkok 10110 Thailand  
T E L : +66-2-259-5190

親会社 : 株式会社ウエスト  
住 所 : 福岡市博多区三筑1-5-8  
T E L : 092-582-3911



▲1号店



▲2号店



▲海老天井セット

開始されてから約3年。当初はタイ人のお客様が1～2割だったものが、今では5割を超すまで現地の方々にも支持されています。バンコクでの認知度は間違いなく浸透してきていると感じます。今後、新たな事業展開も視野に入れられており、国内のみならず海外でも益々発展されることを祈念しております。

(バンコク駐在員事務所 水田 英男)

東南アジアでの店舗展開をさらに拡大していきたいと思っています。まずは、2019年2月にバンコク市内で開業予定の商業施設内に新たに中華料理の業態を出店予定です。

定期的にベトナム・マレーシア・シンガポールにも視察に行っていますが、良いパートナー・良い場所が見つかればタイ以外の東南アジアへの展開も視野に入れています。10年で30店舗以上を目標にやりたいと思っています。

## 最後に

日系企業の進出が進むタイでは、現在約7万人の日本人が生活しているといわれています。タイ人富裕層や中間所得者層の拡がりもあって、タイ全土における日本食レストランはここ数年増加の一途をたどります。これまで、店舗のオープニング時には、日本から教育チームが来て、サービス・接遇等の研修を行なつてきたのですが、今までの日本人に対する印象が大きく変わったのです。これが、タイ人の間で「日本食文化」が広がるきっかけとなりました。

タイの日本食レストランにおいては、在留日本人に支持してもらつことはいうまでもありませんが、いかにタイ人のお客様を取り扱うかが重要ともいわれています。富裕層や中間所得者層の増加により、日本人に観光に訪れるタイ人の数も増え続けています。本物の日本食の味を知った、また、ローカルフードよりも高い日本食を食べる事に抵抗の無い、富裕層や中間所得者層からいかに受け入れられるかが鍵となつてきます。

ウエスト様が、タイ・バンコクでご商売を