



# HotLand通信

2015.1.1 ➜ 2015.12.31

海を越える日本の食文化。

**Hotland**  
株式会社ホットランド

証券コード: 3196



## Top Message

### 「和」ブランドを日本から世界に発信、 国内ではスイーツ&カフェ事業を育成します。

代表取締役社長 佐瀬 守男

#### 現地経営者とのパートナーシップで海外展開を加速――

中国では「築地銀だこ」ブランドのフランチャイズによる拡大戦略を進めます。香港においてはカレー専門店「銀カレー」を展開。焼きたてチーズタルト専門店「BAKE」の香港一号店では、月間売上5,800万円を記録するなど大ブレイクしており、今後も期待できると考えています。台湾では「銀だこハイボール酒場」を皮切りに、天ぷら専門店「日本橋からり」「BAKE」などの多店舗化を図っております。

続いてマレーシアでは現地を代表する若手経営者とタッグを組んで「築地銀だこ」を展開していく予定です。合弁会社を設立し、一気にたこ焼事業を広めてまいります。なお、マレーシアでは当社が日本国内において多数出店している日系ショッピングセンターが既に多店舗展開されており、当社にとって非常に有利な条件が揃っております。また、ASEAN地域においては、ASEAN10か国での展開を積極的に進めてまいります。

そして、アメリカ・カナダという大きな市場にも今期は挑戦します。「COLD STONE CREAMERY」の創業者であり、北米最大級のレストランチェーン経営者であった方とのパートナーシップです。ファストフード最大マーケットで、「和」のファストフードブランドの展開にチャレンジしてまいります。

原料調達強化の取り組みも進展――

主原料であるたこの調達強化への取り組みは、大きく進展しております。前期にモーリタニアで設立した合弁会社は、現地で調達と加工を行うことで、調達価格の低減、品質の向上を図るとともに、リスクの分散化に寄与いたします。モーリタニアからのたこ輸入は、今期から徐々にスタートしてまいります。

大学や養殖業者、漁業協同組合と協働で行う、世界初の「真だこ完全養殖プロジェクト」も本格的にスタートしており、近年中の完全養殖を目指しております。

強い単品力を持って川上から川下まで一貫したマーチャンダイジングを構築する、という当社の「銀だこスタイル」で、国内・海外ともに更なる成長を目指して努力していく所存です。引き続きご支援の程よろしくお願い申し上げます。

大学や養殖業者、漁業協同組合と協働で行う、世界初の「真だこ完全養殖プロジェクト」も本格的にスタートしており、近年中の完全養殖を目指しております。

「COLD STONE CREAMERY」は1年をかけて業態転換を行い、今期はプレミアムアイスクリームバーをコンビニエンスストアへ卸販売していく事業を拡大させます。

「銀のあん」は、一昨年の「クロワッサンたい焼」大ヒットの反動から、前期は残念ながら一昨年と比較して下振れる結果となりました。不振店のテコ入れと並行し、自社製あんを使用した和菓子の導入、「クロワッサンたい焼」と「COLD STONE CREAMERY」のコラボレーション等により、より幅広い顧客層への浸透を図ります。

「The Coffee Bean & Tea Leaf」については、昨年、日本橋一丁目に第1号店を出店し好調な売り上げを維持しておりますが、今年も青山、赤坂等の一等地に出店し、ブランド認知をさらに高めてまいります。こうした旗艦店以外では小型化による低成本出店を図り、また、自社工場で製造した商品の販売や自社製機械による実演販売など、当社のノウハウである「銀だこスタイル」化を推進し、売上拡大と収益化を目指してまいります。

「COLD STONE CREAMERY」は1年をかけて業態転換を行い、今期はプレミアムアイスクリームバーをコンビニエンスストアへ卸販売していく事業を拡大させます。

「銀のあん」は、一昨年の「クロワッサンたい焼」大ヒットの反動から、前期は残念ながら一昨年と比較して下振れる結果となりました。不振店のテコ入れと並行し、自社製あんを使用した和菓子の導入、「クロワッサンたい焼」と「COLD STONE CREAMERY」のコラボレーション等により、より幅広い顧客層への浸透を図ります。

「COLD STONE CREAMERY」は1年をかけて業態転換を行い、今期はプレミアムアイスクリームバーをコンビニエンスストアへ卸販売していく事業を拡大させます。