

株式会社シュゼットHD 海外事業について

株式会社シュゼット・ホールディングス
海外事業本部 特命担当 堀田 暁

2024年10月30日

- ① シュゼット及び海外事業のご紹介
- ② 当社のフィロソフィー
- ③ アンリ・シャルパンティエについて
- ④ 海外展開の歴史と手がけたこと
- ⑤ シンガポール進出10周年
- ⑥ 今後のビジョン



目指す場所／姿〔 Vision 〕

世界のスイーツグラนด์メゾンになる。

使命〔 Mission 〕

菓子と生きかたをつくる。

Sweets Communication Factory



会社名	株式会社シュゼット・ホールディングス
代表者	代表取締役社長 蟻田剛毅
創業	1969年1月18日
本社所在地	兵庫県西宮市久保町5-16 ハーバースタジオ43南館
従業員数	444名（2024年4月現在）
事業内容	菓子・パン類の製造・販売ならびに喫茶、左記に関する付帯業務
店舗数	アンリ・シャルパンティエ 100店舗（国内94店舗、海外6店舗） シーキューブ 44店舗 カサネオ 1店舗 バックハウスイリエ 4店舗 ※2024年4月現在
関連会社	株式会社シュゼット 株式会社スタジオ・シュゼット 株式会社シュゼット・インターナショナル 有限会社バックハウスイリエ 株式会社フラムブルー

私たちの4つのブランド

SUZETTE


HENRI CHARPENTIER
ASHIYA 1969




casaneo




シーキューブ
happy to sweet you



back haus  IRIE

- 1969年 「株式会社アンリ・シャルパンティエ」設立 兵庫県芦屋市にアンリ・シャルパンティエ1号店を創業
- 1975年 アンリ・シャルパンティエ神戸そごう店を出店（百貨店出店1号店）フィナンシェを発売、代表商品となる
- 1987年 新ブランド「C3（シーキューブ）」1号店出店
- 2014年 シンガポールに「アンリ・シャルパンティエ デンプシーヒル店」を開店（海外出店1号店／現在は閉店）
- 2015年 ギネス世界記録®アンリ・シャルパンティエの「フィナンシェ」が年間販売個数のギネス世界記録獲得
- 2016年 年商200億円突破
「バックハウスイリエ」ブランドを事業統合
- 2018年 新ブランド「カサネオ」1号店出店
- 2019年 百貨店洋菓子部門シェア1位獲得
- 2022年 アンリ・シャルパンティエのフィナンシェがギネス世界記録8年連続に認定
お菓子部門におけるギネス世界記録8年連続認定は世界初
年商250億円突破
- 2023年 第18回クープ・デュ・モンド・デュ・ラ・パティスリーにおいて当社の駒居崇宏が団長を務める日本チームが世界1位を獲得

世界の洋菓子メーカーへ

アンリ・シャルパンティエのはじまり

SUZETTE

クレープをオレンジリキュールで、フランベする。
その瞬間、フライパンから立ちのぼる青い炎。
驚きから、やがて笑顔に変わっていくお客様の表情。

創業者がレストランで、修行している頃に出会ったのが
社名の由来でもある「クレープ・シュゼット」というお菓子です。

「お菓子を囲むシーンを、お客様と一緒につくっていきたい」
「一人でも多くの方に、お菓子で驚きと喜びを」
そんな理想をもって芦屋に開いた小さな喫茶店が、シュゼットの
原点。

クレープ・シュゼットが創業者の人生を導いたように、
お菓子には、一人ひとりの「生きかた」をつくる力がある。
私たちは、そう信じています。



良い材料を、もっとも美味しい状態で仕上げる



- ・主力商品の材料であるバター、生クリーム、チーズ等は契約工場で独自に生産
- ・フィナンシェのアーモンドプードルは、使う直前に挽いた自社生産
- ・最高の香りと品質を保つために8℃の低温輸送でカリフォルニアからアーモンドを輸入

1人1人が責任を持てる1人屋台生産方式



開閉式回転台< 特許取得済 >



2023年1月フランスで開催された洋菓子コンテストの最高峰
クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリーにて日本チーム悲願の世界第1位に。
強豪フランスを破り、16年ぶりの頂点へ。

アンリ・シャルパンティエの店舗展開について

SUZETTE

世界中のお客様ニーズに応えるブランドへ



94店

海外6店舗

ハーバースタジオ

兵庫県西宮市

横浜リバーサイドスタジオ

神奈川県横浜市

アンリ・シャルパンティエのフィナンシェは、2015年から8年連続で販売数量世界一のギネス記録を獲得しました。現在も、一日に6万個を販売するベストセラーです。



海外展開の歴史

SUZETTE

2014年 シンガポールに「アンリ・シャルパンティエ デンプシーヒル店」を開店（海外出店1号店／現在（は）閉店）

2016年 シンガポールに「セントラルキッチン」を設立
シンガポールに「アンリ・シャルパンティエ オーチャードセントラル店」を出店
マレーシアに「アンリ・シャルパンティエ ISETAN The Japan Store クアラルンプール店」を開店（現在（は）閉鎖）

2018年 シンガポールに「アンリ・シャルパンティエ ヴィヴォ・シティ店」を出店

2020年 シンガポールに「グレートワールド店」を出店

2021年 シンガポールに「アンリ・シャルパンティエ ニーアンシティ店」を出店
シンガポールに「アンリ・シャルパンティエ ワンハンドレットエイエム店」を出店

2022年 香港でPOP UPストア展開開始

2023年 シンガポールに「アンリ・シャルパンティエ PLQ店」を出店



シンガポール デンプシーヒル店を出店（現在（は）閉鎖）



シンガポール ニーアンシティ店



香港シティスーパー内POP UP店舗

シンガポール1号店で手掛けた事

SUZETTE

シンガポールに初の海外店舗となるサロン・ド・テ（店舗面積 約400㎡）を2014年10月にオープン。シンガポールでもハイクラスの方々が集う“デンプシーヒル”に邸宅風サロンを展開、巨大店舗を構え、一気に認知拡大をねらった。カフェのみでなく、物販ゾーンを入口に設け、さまざまなシーンに対応できるギフト用のお菓子を取りそろえた。また、オリジナルデザートの提供も行い、日本でもお馴染みの商品に加え4品のデンプシーヒル店オリジナルワゴンデセールを展開した。



・クープベッシュ



・ドーム



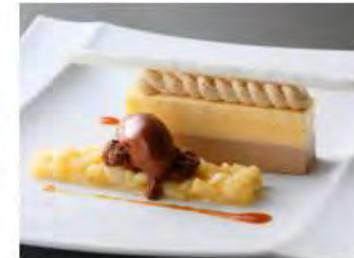
・花の誘惑



・ムラング



・ルージュ



・タタン

シンガポールにセントラルキッチンを設立

SUZETTE



マンゴショートケーキ



ブラックフォレスト
(シンガポールオリジナル)

2016年に海外初のセントラルキッチンをシンガポール郊外のマンダイリンク工業団地内に設立。毎日フレッシュなケーキを、都市部の6店舗に届けています。



シンガポール限定販売の焼菓子開発に着手。
現地で人気のシンガポールスリングに使われるジンの原料となる
ジェニパーベリーに着目。レシピにパイナップルを加え2018年に
シンガポール限定焼菓子の現地生産と販売をスタートしました。

シンガポールスリング〈フィナンシェ〉

マラッカ海峡に沈む夕日をイメージした美しい赤色と、パイナップルベースの瑞々しい風味
はそのままに、皆様でお楽しみいただけるノンアルコールのお菓子に仕立てたフィナン
シェです。
10周年を節目にシンガポールを代表するプラナカンハウスイメージのパッケージに生まれ変
わりました。



【焼きたてフィナンシェの定番化】

日本国内では、期間限定で実施していた「焼きたてフィナンシェ」
(店舗内にてオーブンを設置して調理。出来立てを販売)を
定番化。シンガポール全店にて店内調理、即販売を行い
シンガポールでの主力事業へ育成。



オーチャード店店頭



参考：店内調理イメージ
(上記は、日本国内店舗の写真)

シンガポール10周年イベント

SUZETTE

2024年10月9日にシンガポール進出10周年を迎え、シンガポールでは、10年間のご愛顧の感謝を込め、10th Anniversary Celebrationsを開催。第2店舗目を開店したTanjong Pagarにて、2024年10月9日～10月21日までPOP UPストアを出店し、創業当時のアフタヌーンティーセット及びクレープ・シュゼットをお楽しみいただけるハイティーイベントを実施。またPOP UPストアでは、横田ヘッドシェフによる、アンリ・シャルパンティエのショートケーキの組み立てとデコレーションのワークショップも行った。さらに、シンガポールの各店舗では、ご来店した2014年10月9日生まれのお子様を対象に、10歳のお誕生日祝いとして、12cmのストロベリーショートケーキ（ホールケーキ）を無料でプレゼントするキャンペーンを10月10日～10月13日の期間に実施した。



HENRI CHARPENTIER
— 10TH BIRTHDAY —
SINGAPORE

ADVERTISING FEATURE

Celebrating a decade of delights

Henri Charpentier invites dessert lovers to its pop-up store, open till Oct 13, for unique culinary experiences, including special workshops and high tea with its tableside crepe Suzette flambe performance

Since its international foray into Singapore in 2014, French-inspired pastries and cakes have captured the sweet spot in dessert lovers' hearts. However, the journey to success had its challenges. Ms Michiko Kurozumi, head office manager at Henri Charpentier Singapore, shares, "From the moment we opened our doors in Singapore, we quickly realised we needed to offer something that spoke directly to local palates to truly connect with the community. We initially focused more on gift-box items like our financiers, but we discovered that we needed a good line-up of fresh cakes which we can flexibly curate and test to know the preferences of local customers."

The company quickly pivoted, establishing a central pastry kitchen to deliver the freshest products baked daily by its chefs, using the finest ingredients. Today, its fresh cakes, including the signature shortcake and double chesecake, account for over 40 per cent of sales in Singapore.

The brand has also taken up its business in the office, often becoming part of a special celebration. "Our cakes are usually purchased for happy occasions, and every order has a special, meaningful background," says Ms Ami Arita, chief executive officer of Suzette International Pte Ltd, which operates Henri Charpentier in Singapore. "When we copy personalised messages onto chocolate tags for birthday cakes, we feel part of our customers' celebrations."

This sense of connection deepened during the pandemic, where cakes became more than just desserts. "They became a way for families and friends to stay connected during challenging times, embodying the essence of joy and togetherness," Ms Arita recalls. "Experiencing these moments with our customers in Singapore has made this journey even more special for our brand."

To show its appreciation for 10 years of support from the local community, Henri Charpentier is hosting a series of special events until Oct 13 at Madame on 47, Bras Basah.

Customers can look forward to the Salon de The High Tea Experience, a set of \$60 per person, where they will enjoy a selection of the brand's most beloved cakes and pastries, coupled with a selection of wheat, oatmeal, tea and coffee crafted by Madame. The high tea will also include an exclusive live crepe Suzette performance.

For those looking to get hands-on experience, the Atelier Shortcake Workshop, led by Chef Yokota, will teach participants how to decorate their own 12cm strawberry shortcake. A special pop-up performance of the same location, open on a walk-in basis, will also offer limited-edition retail packs and gifts, freshly baked financiers and a social beverage menu.

If your child was born on Oct 9, 2014 - the same day Henri Charpentier opened its doors in Singapore, bring them to one of the partner's six outlets for a complimentary 12cm strawberry shortcake, available till Oct 13, to celebrate their birthday.

Join Henri Charpentier's 10th anniversary celebrations by taking part in the festivities.

CONTENT PROVIDED BY HENRI CHARPENTIER

目指す場所／姿〔 Vision 〕

世界のスイーツランドメゾンになる。

- 1) ASEAN地域での事業拡大（2025年バンコクに1号店開店予定）
「現地生産／現地販売」モデルの拡大
- 2) 焼菓子の日本からの輸出事業の拡大（香港、UAEほか）

1)

2)

口頭で

3)