

海外進出支援プラットフォーム様_第3回ヒアリングレポート

令和3年度 輸出先国・地域における現地の体制強化委託事業 (海外展開に際して検討すべき現地の課題と対策にかかる情報整理及び 事業者への情報提供)

台湾

Nomura Research Institute Singapore Pte. Ltd.

台灣野村總研諮詢顧問股份有限公司

2023年02月13日



企業ヒアリングレポート | 台湾 | TAIWAN SKYLARK様

【免責条項】

本資料にて提供される情報については、生産者や事業者の方々の台湾輸出の一助となることを目的としているものであり、正確性、完全性、目的適合性、最新性を保証するものではありませんので、当該情報の採否は、ご閲覧者様ご自身の判断、責任において行ってください。なお、関係法令、制度等は調査時点以降改正されている可能性がありますので、実際のご検討の際には、各国等の関連機関に最新の情報をご確認下さるようお願いいたします。

すかいらーくホールディングスは1982年以降、台湾企業との提携を経て、現在は100%出資子会社のTAIWAN SKYLARKによる5ブランドのレストラン店舗を台湾で展開している

TAIWAN SKYLARK INC. 概要

項目	概要
企業名	<ul style="list-style-type: none"> 英語：TAIWAN SKYLARK INC. 中国語：雲雀國際股份有限公司
業種	<ul style="list-style-type: none"> チェーンレストラン業
企業概要	<ul style="list-style-type: none"> 台湾におけるすかいらーくブランドのチェーンレストラン事業展開
台湾展開	<p>店舗名：</p> <ul style="list-style-type: none"> Café Grazie 27店舗 しゃぶ葉 29店舗 Skylark 8店舗 藍屋 2店舗 横濱牛排 2店舗 <p>台湾全体で現在68店舗展開</p> <p>その他</p> <ul style="list-style-type: none"> 雲雀商城（オンライン通販）
沿革	<ul style="list-style-type: none"> 1982年 台湾企業と資本提携し台湾進出 1996年 「すかいらーく」レストランチェーン台湾展開を開始 2005年 100%出資の子会社化
進出経緯	<ul style="list-style-type: none"> 台湾進出当時に海外展開を目標に掲げていた 1996年の「すかいらーく」レストラン展開を皮切りに、各ブランドの台湾展開を本格化させてきた

TAIWAN SKYLARKの事業展開ポイント

市場に合わせたローカライズ

- 台湾で好まれる味は日本と微妙に異なる
 - 日本から技術指導は行うが、最終的な味の決定は台湾で行っている。全体的に甘めの味が好まれる
 - 台湾の季節野菜など日本と異なる食材も採用する
- 価格に地域差がない方が消費者が安心感を与える
 - 日本で導入している地域別価格は導入せず、台湾全体で同一価格を維持している

店舗立地戦略

- 集客力の高い商業施設内に出店
 - お客様が大型商業施設の駐車場を利用して来店が可能となり集客力が高い
- 独立店舗はメリットを活かせる営業を展開する
 - 店舗建設、駐車場設置等初期投資費用がかかるが、営業内容の自由度が高い

積極的な新業態への取り組み

- 新たな取り組みで注目度を高く保つ工夫が必要
 - 競争が激しい台湾の外食業界では消費者の注目を集めるための新業態や新サービスなどを絶えず打ち出す必要がある
 - コロナ影響で店内飲食利用需要がない期間はデリバリーサービス、テイクアウトサービスを提供
 - オンライン通販を2022年から開始

台湾の消費者ニーズやトレンドを各ブランドと上手く融合させ、台湾店舗独自の方法で運営を行っている味のローカライズや店舗立地の工夫、新業態による注目度向上が奏功し店舗数は順調に成長している

TAIWAN SKYLARKの台湾事業展開事例

具体事例

事例

市場に合わせた
ローカライズ

- 横濱牛排のステーキソース、鍋料理のタレなど、味付けを台湾消費者の味覚に合わせてカスタマイズし、台湾店舗オリジナルのレシピを開発している
- しゃぶ葉で提供するピュウフェ形式の野菜など、生鮮品は主に台湾産の肉や野菜を採用している。台湾消費者に親しみのある食材を使い、日本料理メニューを開発して各ブランドで提供している



店舗立地戦略

- 商業施設内店舗は集客力が高いため大部分は商業施設内に
出店している
- 一方で自由度の高い運営は独立店舗で展開している。営業時間設定が商業施設内と異なり自由に設定できるため、朝食営業や夜遅めの時間までの営業を行っている



Café Grazie施設内店舗



Café Grazie独立店舗

新業態への
取り組み

- コロナ影響緩和後減少したテイクアウトとは対比的に、店舗メニューのデリバリーサービス需要はそれほど落ちていない。今後も新たな業態とうまく連携活用する方法があると考えている
- 来店が難しい人もレストランの人気メニューを自宅で楽しめるオンライン通販サービスを新たな顧客層拡大策として試験的に開始した。冷凍品をセントラルキッチンから配送している



出所) 写真はTAIWAN SKYLARK公式サイトより