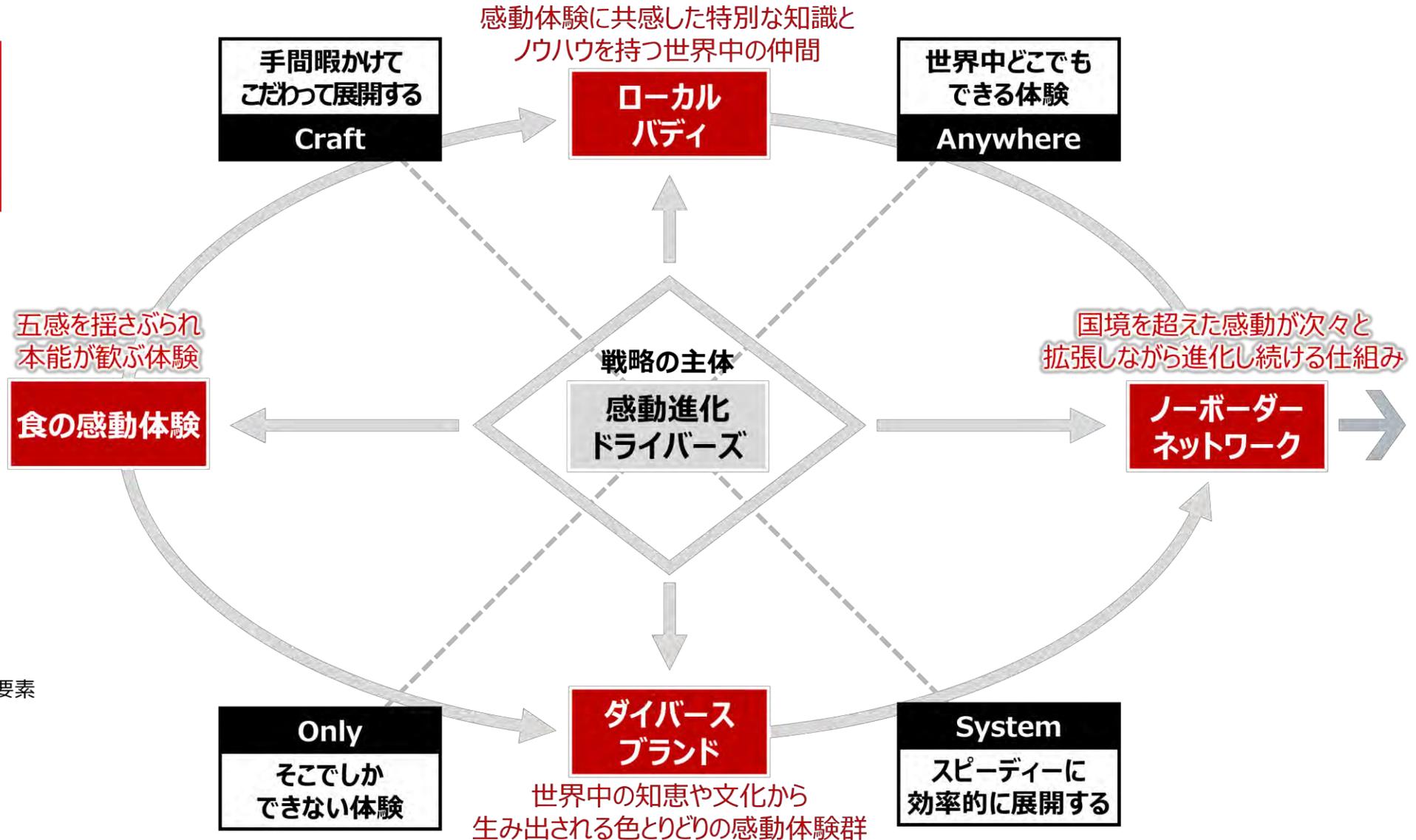
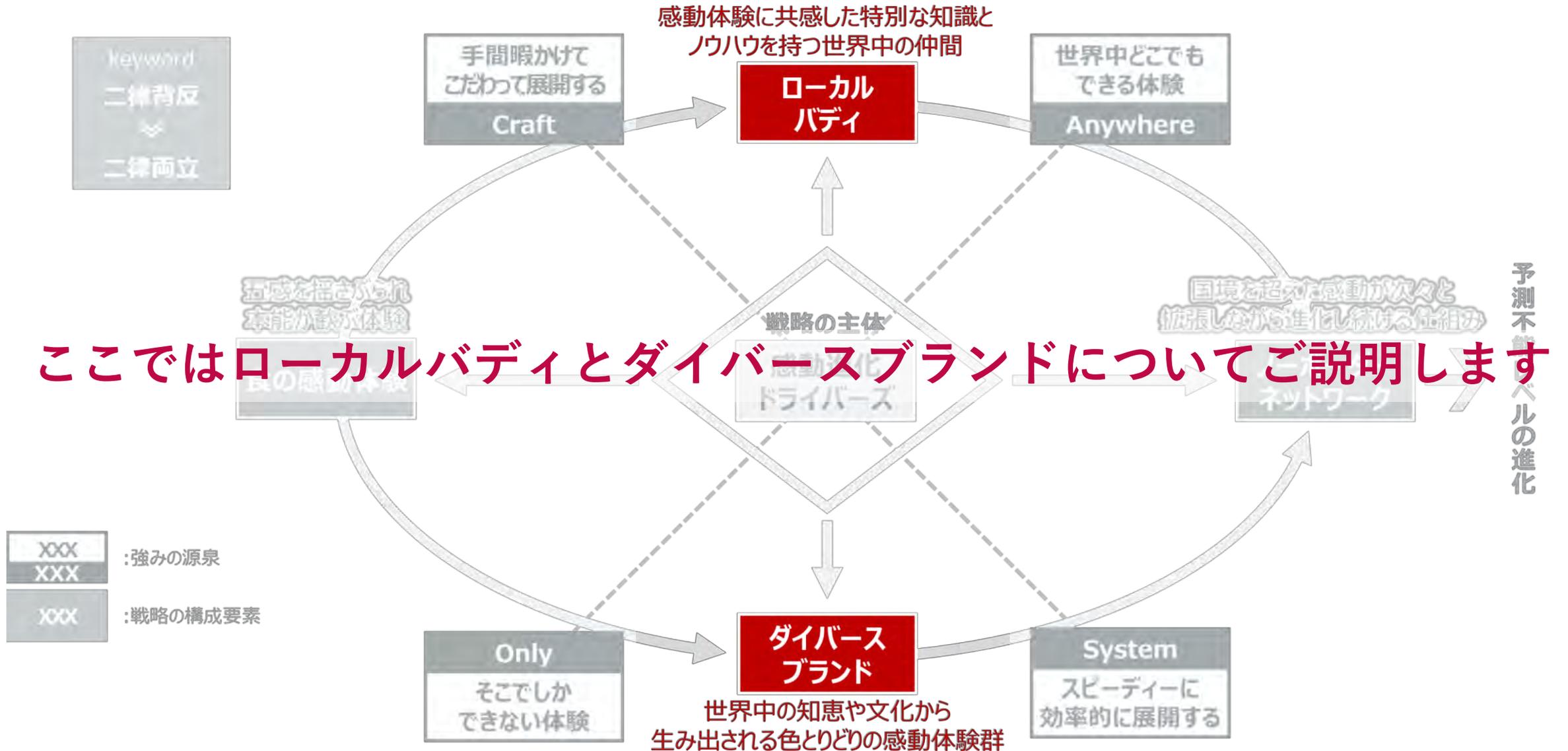


KANDO トレードオン戦略とは

keyword
二律背反
 ≡
二律両立



KANDO トレードオン戦略とは



感動体験に共感した
特別な知識とノウハウを持つ世界中の仲間

ローカル
バディ

FC成功の鍵

ローカルバディ

感動体験に共感した特別な
知識とノウハウを持つ世界中の仲間

北米、欧州、アジアの3地域に強力な「ローカルバディ」を擁し、バディによる直接運営&地域ごとに成功モデル店舗の確立、バディによるFC選定とサポート



cap|desia

欧州スターバックス成功の立役者などが在籍。欧州きっての外食のプロ集団

EN GROUP

シンガポール・香港で活躍する外食グループ。業態開発、運営能力に非常に長けている



HARGETT HUNTER

レストラン投資と経営の専門家集団。ファストカジュアルやアジアン業態に精通



インドネシア製粉大手でありながらピザハットと丸亀製麺を合わせ国内で700店舗以上展開する飲食大手



自社アパレルブランド等をフィリピンで1000店舗以上展開する小売り流通の大手、丸亀製麺などの飲食ブランドも多数手掛ける

地域ごとに独自の事業モデルをボディと構築

cap|desia チームによって成功に導かれたUK Marugame

立地戦略

一等地の店舗



ターミナル駅近くに立地する1号店

複数の繁盛店モデルの検証



2号店
商業施設立地

3号店
オフィス立地

4号店
繁華街立地

店舗設計

現地の視点を取り入れたデザイン



ボディとの協議を重ねて和・日本食を訴求

うどん初体験でも、楽しめるサービス



デジタルサイネージやガイドを活用した案内

マーケティング

現地に"刺さる"話題の最大化



顧客のみならず、外部機関にも高く評価され、
現地のアワードを獲得



ファンコミュニティ"Marugame Club"は
デジタルマーケを駆使して、会員数80,000人

【ボディの価値】

圧倒的な現地コネクション・ノウハウ



【トリドールグループの価値】

「世界最大」のうどんチェーンのブランド力、
手づくり・できたての感動体験、本物の味わい

現地消費者のニーズを捉えたバディとの商品づくり

ローカル
バディ

cap|desia



Vegan kake



Benedict udon



Chicken Katsu
Udon



Festive Udon



Tempura Brussel
Sprouts

世界中の知恵や文化から生み出される 色とりどりの感動体験群

国内



世界で生まれている
感動体験ブランドを
発掘し、世界中に

海外



04 海外展開時に困った事例

事例 1 日本で製造した「中力粉」が現地で使えない...



- 英国は小麦粉にビタミン・ミネラルの添加を義務付ける規制があり、日本で製造した中力粉を輸出できず、現地製造の中力粉を使用

※ 他国でも、商流やコスト的に現地製造とする場合あり

- 日系製粉会社はうどんに最適な製粉技術が高い。それを柔軟に活用できる手段があるなら、店舗開店後の品質維持が容易になる、商品開発の幅も広がるなど、可能性が広がる

事例2 その食材、なんで通関保留になったの？



STOP!!

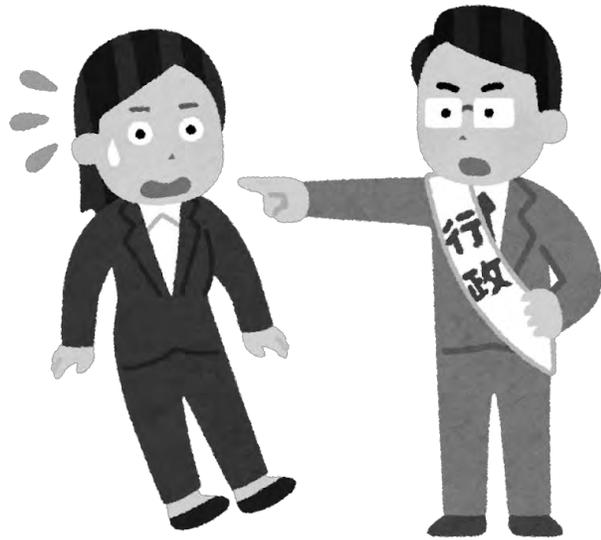
- 現地パートナーが貿易会社を通じ日本から輸出した食材が、理由もよくわからず税関で2カ月保留
 - 6か月の賞味期限が、輸送に1か月、保留で2カ月したら残り3か月しか使えない
 - メーカーと異なり外食は徐々に食材を消費し、調理後即喫食で、製造により新たに賞味期限をつけるものでもなく、単純に廃棄リスク
- 輸出先の規制等による保留で相談できる先もない

事例 3 納品された冷凍食材が溶けている...



- アジア地域ではコールドチェーンが完備されていない
 - 流通の影響で冷蔵・冷凍食材の廃棄も
- 配送頻度が少ない
 - 店舗の冷凍キャパシティを大きくしなければならない
 - 需要予測に基づく原材料発注の難易度が高くなる

事例4 現地の細かいルール。そんなの知らないよ...



- ある日、店舗に行政職員を名乗る人物が訪問し、看板の大きさや配置が規制に適合していないとのことで指導金を請求された
 - 現地業者が店舗を建築したのにそんなことって！
 - 訪問した人って、本当に行政の人なの？
- 現地で気軽に参加できる日系事業者コミュニティがあれば情報収集ができたかも...

食の感動で、
この星を満たせ。

TORIDOLL→

どうしようもなく食べたくなる。

店に行くたびに驚きがある。

味覚だけでなく、五感までも揺さぶられ

食べ終わるのが惜しくなって、

また明日も来たくなる。

本能が歓ぶほどの圧倒的な感動体験で、

目の前のお客さまを、世界中の人々を

毎日ワクワクさせ続けよう。

食の感動に、国境などない。

これからも予測不能な進化を遂げ続けて、

人類を幸せで満たしながら、

食の世界の頂へと駆け上がれ。

それができるのは、きっと私たちしかないから。