



株式会社パン・パシフィック・インターナショナルホールディングス
株式会社パン・パシフィック・リテールマネジメント(香港)
2021年9月30日

PPIH が香港で回転寿司をスタート！ 2021年10月29日(金)オープン
「せんせん すし 鮮選寿司 OP Mall 店」



パン・パシフィック・インターナショナルホールディングス(以下、PPIH)グループの株式会社パン・パシフィック・リテールマネジメント(香港)(本社:香港、代表者:竹内三善)は、2021年10月29日(金)に、PPIHグループ初となる回転寿司店「鮮選寿司 OP Mall 店」を、荃灣(センワン)西駅前の商業施設で展開する DON DON DONKI OP Mall 本店内にオープンします。

DON DON DONKI は日本産品を提供するジャパブランド・スペシャリティストアをコンセプトに、環太平洋エリアにおいて多店舗展開を進めながら、日本食・日本文化の魅力を発信しています。この度、DON DON DONKI において人気の高い寿司を本格的にお楽しみいただけるよう、素材にこだわった回転寿司店をオープンします。

旬の時期に合った寿司ネタを、約 90 種提供！目玉メニューは香港で人気の本まぐろとサーモン

当社バイヤーが世界中を探して見つけた、赤身と脂身のバランスが酢飯にベストマッチする本まぐろに加えて、生のまま仕入れた、旨味と甘みが強く鮮度の高いサーモンがおすすめです。また、北海道産の大粒ほたて貝柱は、生と炙り焼きの2種類を取りそろえます。



一皿あたり12HKD(約170円)～

寿司ネタの旨味を最大値に引き出すため、シャリ用のお米と特製の寿司酢にこだわりました。

お米: つや・ねばり、甘みのバランスが良く、日本国内での評価が高い「北海道産ななつぼし」を、自社で精米。

寿司酢: 純米大吟醸使用酢と2種類の赤酢をブレンドし、北海道産利尻昆布と鹿児島県産鰹節の一番出汁を使用したこだわりの寿司赤酢を使用。

寿司×エンタメ！目で見て楽しめるアミューズメント感満載の店内

日替わりで、解体ショーや炙り焼きショーなどのイベントを開催します。さらに、店内は「日本の魚市場×海中」をテーマに、日本らしさにとことんこだわった居心地の良い楽しい空間を創造します。



今後も PPIH グループは、国際競争力を持った新たな流通を創造し、香港における店舗開発を着実に進めるとともに、日本の農畜水産物などを積極的に展開することで、日本国外におけるジャパブランド商品のさらなる認知向上と消費拡大に寄与してまいります。

■店舗概要

名 称:「鮮選寿司 OP Mall 店」

営業時間:10:00~23:00(最終オーダー受付:22:15)

所在地:Shop 2001, 2 / F, OP Mall, 100 Tai Ho Road, Tsuen Wan, New Territory, Hong Kong

交通:公共機関/地下鉄 Tuen Ma Line (旧 West Rail Line)「Tsuen Wan West」駅直結

開店日:2021年10月29日(金)午前11時(香港時間)

店舗面積:380㎡

客席数:181席

建物構造:地下2階~地上4階(うち店舗営業施設は地上3階)

駐車場:257台(施設共用)



■日本の農畜水産物の海外販路拡大に向けた取り組み

PPIHグループは、2020年10月に、日本の農畜水産物の輸出拡大に向けた生産者とPPIHグループのパートナーシップ組織「Pan Pacific International Club (PPIC)」を発足し、現在、約300の生産者・関係団体に参加いただいています。PPICの会員は、PPIHグループとの定期商談や直接取引契約が可能となり、安定した出荷先の確保につながるほか、市場や環境に左右されない出荷価格の安定が期待できます。

■PPIHグループの海外における店舗数

(2021年9月30日時点)

米国65店舗、シンガポール10店舗、タイ2店舗、香港8店舗、台湾1店舗、マレーシア1店舗、マカオ1店舗

(PPIHグループ店舗網 <https://ppih.co.jp/search/>)