

2022年11月14日

クールジャパン機構

(株式会社海外需要開拓支援機構)

ベトナムとカンボジアにおいて日本食材も活用したジャパニーズイタリアンレストランチェーン「Pizza 4P's」を経営し、日本食材の海外展開プラットフォームとなる 4P's へ出資

- ・ クールジャパン機構は、ベトナムとカンボジアにおいて日本食材も活用したジャパニーズイタリアンレストランチェーン「Pizza 4P's」を経営する 4P's Holdings Pte. Ltd. (以下「4P's」) に対し、約 10 百万ドルの出資を決定。
- ・ 4P's は、ベトナムとカンボジアで和とイタリアンを融合させたレストランを運営。“Earth-to-People(地球の恵みを人々へ)”のコンセプトの下、ヘルシー&オーガニックにこだわった食材と、“Omotenashi”をコアバリューに定めた日本流の丁寧な接客サービスにより、高い顧客評価を獲得。
- ・ 本件出資により、日本の食材生産者や酒蔵の、ベトナムを中心とした海外展開に対する基盤作り及び日本食文化の発信に貢献。

■ 出資決定

クールジャパン機構は、ベトナムとカンボジアにおいて日本食材も活用したジャパニーズイタリアンレストランチェーン「Pizza 4P's」を経営する 4P's Holdings Pte. Ltd. (以下「4P's」) に対し、約 10 百万ドルの出資を決定しました。

■ 出資の背景

ベトナムは、人口が 1 億人に迫り、平均年齢 31 歳と非常に若く、安定した経済成長率を誇り、将来性が魅力的な市場です。さらに、ベトナムは親日国であり、日本食文化の普及、拡大が期待されます。また、隣国のカンボジアにおいては、日本食が浸透しているとは言い難い状況です。

クールジャパン機構は日本食文化を主要な投資対象分野の一つとしており、アジアにおいても、日本食材コールドチェーンや日本酒の流通拡大などの事業に投資してきました。

■ 出資意義と狙い

本件出資により、日本の食材生産者や酒蔵の、ベトナムを中心とした海外展開に対する基盤作り及び日本食文化の発信に貢献するとともに、環境配慮型レストランの経営支援を通して、ESG 投資を実践し、アジア地域における SDGs の浸透に貢献していきます。

■ 出資先事業の概要

4P's は、益子陽介氏、高杉早苗氏により 2011 年に設立されました。

4P's は、ベトナムとカンボジアで和とイタリアンを融合させたレストランを現在 28 店舗運営しています。“Earth-to-People”のコンセプトの下、ヘルシー&オーガニックにこだわった食材と、“Omotenashi”をコアバリューに定めた日本流の丁寧な接客サービスにより、高い顧客評価を得ています。ホタテや抹茶など日本食材を採用し、現地消費者から“ジャパニーズ ピザ レストラン”という認識を得ています。

また、チーズ工房と 2 つのセントラルキッチンを持ち、自社製造の冷凍食品やチーズを 5 つ星レストランやホテル、高級スーパーや E コマースを通じて販売するリテール商品事業も行っています。4P's は、環境に配慮した原料の調達、チーズ生産の副産物であるホエーの有効活用、廃棄物のリサイクルにも積極的に取り組むとともに、従業員の働きがいやダイバーシティにも配慮し、それらの対応状況をまとめたサステナビリティレポートを発行するなど、SDGs も重視した経営を行っています。

4P's Holdings Pte. Ltd.について

設立	: 2011 年
本社所在地	: シンガポール
CEO	: 益子陽介
事業内容	: ダイニングレストラン運営、リテール商品事業
ホームページ	: https://pizza4ps.com/

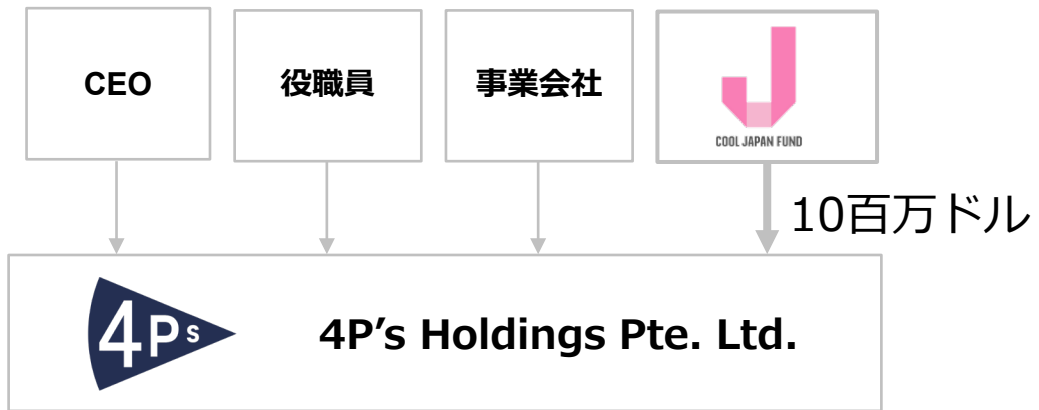
本資料についてのお問合せ先：

クールジャパン機構（広報担当：楢本、立花）TEL 03-6406-7500

ホームページ（<https://www.cj-fund.co.jp/>）

ベトナムとカンボジアにおいて日本食材も活用したレストランチェーンを 経営し、日本食材の海外展開プラットフォームとなる4P'sへ出資

プロジェクト・スキーム



(クールジャパン機構の出資意義)
日本食材の海外展開プラットフォーム

「4P's」の特徴

- 和とイタリアンを融合させたレストランを運営
- "Earth-to-People"のコンセプトの下、ヘルシー&オーガニックにこだわった食材
- "Omotenashi"をコアバリューに定めた日本流の丁寧な接客サービス
- SDGsを重視

①日本食材 × Pizza

北海道産ホタテやオーガニック日本酒をメニューに採用
食材の選定について公式ブログで頻繁に情報発信



②Earth-to-Peopleのコンセプト

契約農家からオーガニック野菜を調達
地球の恵みに感謝できるような空間づくりを目指す



③日本流の“Omotenashi”と店舗デザイン

おもてなしを重視した接客サービス
日本人建築家の天然素材を活かした店舗設計



④SDGsに配慮した店舗運営

サステナビリティレポート発行、ピザワークショップ開催、
フードロス削減“Zero-Waste” Concept レストラン運営、等

