



Bring BISHOKU to the world with smiles for all
日本の美食を繋げて世界中の人を笑顔に

November 2025



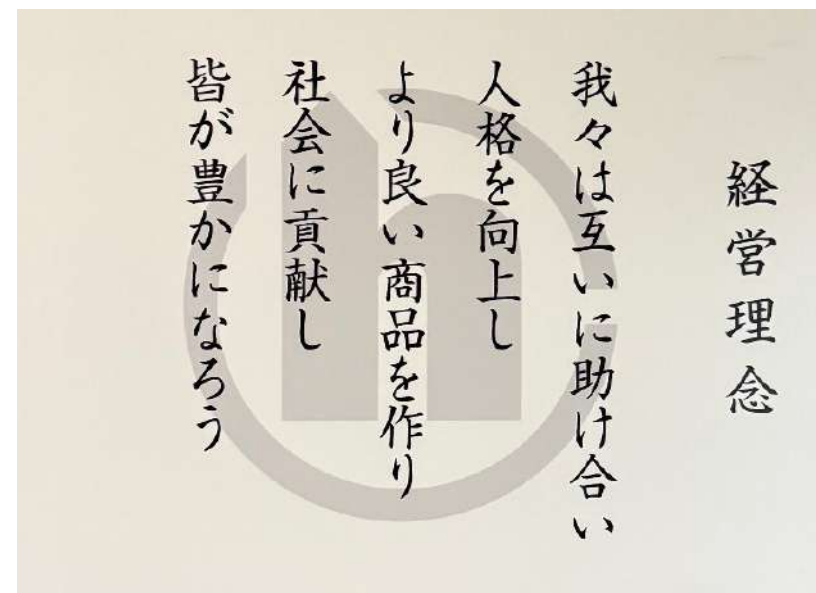
東京美食
Labo

株式会社東京美食Labo 事業計画資料 Business Plan



会社概要 / Company

～売上20億円規模の事業グループへ～



ミッション(Mission)・・・笑顔にする

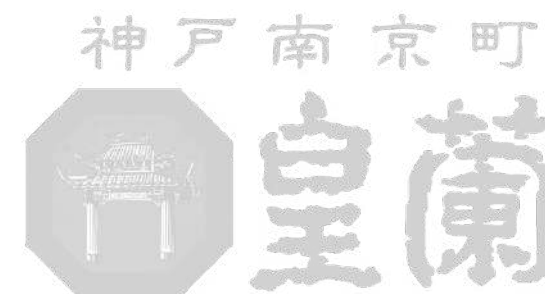
日本の美食を繋げて世界中の人を笑顔に
～五感で身体が喜ぶ「美食」を探求し世界を笑顔に～

ビジョン(Vision)・・・探求する

美味しくて身体に良い素敵な「美食」を探求(Labo)
～生産者と消費者を楽しく繋げて世界に笑顔届けます～

戦略(Strategy)・・・提供する

「伝統」と「革新」を融合した上質な食材と提供方法を追求(Labo)
～独自の生産/販売の仕組みやネットワークを世界中で構築～



「食」や「畜産」など様々な日本の強みを重ね、世界に向けて事業を構築していくことを目指します

持続可能なONLY ONE BUSINESSの探求:「SDGs」

SDGs持続可能でより良い社会・地球環境の実現に向け
賞味期限の近い商品をクラダシ様でお求めいただけます



弊社は、食品ロスの取り組みの一環として、株式会社クラダシ様のお力を借りて SDGsへの取り組みをおこなっております。



受賞歴

2017年	「ソーシャルプロダクツ・アワード2017」優秀賞
2018年	東京都環境局「チームもったいない」の「Saving Food」部門代表に抜擢 環境省主催「第6回グッドライフアワード」環境大臣賞
2019年	品川区「社会貢献製品支援事業」選定・認定
2020年	第7回「食品産業もったいない大賞」審査委員会委員長賞 「環境白書」「消費者白書」に掲載 第3回「日本サービス大賞」農林水産大臣賞 「気候変動アクション環境大臣表彰」 第21回「グリーン購入大賞」農林水産大臣賞 第55回「社会貢献者表彰」 「食品ロス削減推進大賞」消費者庁長官賞
2021年	「Japan Venture Awards 2021」JVA審査委員会特別賞 「High-Growth Companies Asia-Pacific 2021」ランクイン
2022年	「第6回食育活動表彰」消費・安全局長賞 「令和4年度食品ロス削減推進表彰」環境大臣賞



環境大臣賞や農林水産大臣賞
を受賞された株式会社クラダシ
様の基金を通じ、環境保護や
社会福祉、医療や災害対策の支
援を応援致します。



大事に育てられた神戸牛や松阪牛のようなブランド牛でさえも、人気のない部位が余ってしまう課題が存在します。更にコロナ禍での飲食店需要の減少と一部部位の通販需要等の伸びで需要がより偏ってしまっています。一頭丸々余すことなく消費できるような需要が安定しないと、畜産農家の負担に繋がり、結果的に供給も安定しなくなってしまいます。

当社は、「食品ロス削減～つくる責任つかう責任～」などのSDGsへの取り組みが求められる中、「**なるべく多くの部位を活用できる方法**」「**賞味期限延長に取り組むことが、食品ロス問題の解決に繋がる**」として、日本の文化遺産である和牛を「**無駄なく美味しく効率的に**」お届けするために「神戸牛肉まん」や日本最高級のレトルトカレーとして「特選松阪牛カレー」をご提供させていただきます。

生産者の視点を大事に、日本の各産業の強みをつなぎ合わせて社会全般に貢献して参ります



ONLY ONE BUSINESS

「伝統」と「革新」を融合した上質な食材と提供方法を追求
独自の生産者や販売ルートのネットワークを世界中で構築

新規事業・商品開発

日本の美食を生産者と共に「発掘・創出」

販売・マーケティング事業

独自の国内外販路を経由して美食を「販売・マーケティング」

プラットフォーム事業

生産者と顧客をつなぐ上質な美食の「プラットフォーム」構築

日本が世界に誇る最高峰の食文化、それを支える生産者と食材。日本の美食を繋げて世界中の人を笑顔にする為に、上質な食の提供を追求すべく**斬新な新規事業の立ち上げや商品開発**を行います。

努力を惜しまない生産者や開発者と生み出した商品をその「付加価値を認める消費者」へ、**独自の販路を構築**して繋がめます。「贈答用」と「業務用」を併用することで、**国内外の顧客のニーズに合わせた柔軟な展開が可能**となります。

「**透明性**」の高い**独自のネットワークが構築**された結果、**上質な美食のプラットフォーム**が創造され、日本全国や世界へ店舗展開のみならずEC事業やFC事業を含め、他の様々な事業展開へと広がっていきます。

丁寧の高いレベルで各事業を構築することで結果として「ONLY ONE」へ

6次産業化を意識

卸売事業部門(他社EC含む)
 EC事業部門(自社)
 SHOP事業部門(直営/卸売)

新規事業・商品開発

日本の美食を生産者と
共に「発掘・創出」



販売・マーケティング事業

独自の国内外販路を經由して
美食を「販売・マーケティング」



最高級「国会カレー」



プラットフォーム事業

生産者と顧客をつなぐ
上質な美食のプラットフォーム構築



ONLY ONE BUSINESS

鹿児島黒豚/神戸牛 × 肉まん × 神戸南京町中華街/スーパー/JR/航空会社
 特選松阪牛/純系名古屋コーチン × カレー × 国会/百貨店/厳選ECサイト/海外

強みを重ね合わせ食の専門家の評価を得て「効率的で収益性の高い」様々な「ONLY ONE」事業構築が可能



皇蘭

事業提携/買収 Alliance/M&A

6次産業化の拡大推進

卸売事業部門(他社EC含む)

EC事業部門(自社)

SHOP事業部門(直営/卸売)

新規事業・商品開発

日本の美食を生産者と
共に「発掘・創出」



販売・マーケティング事業

独自の国内外販路を經由して
美食を「販売・マーケティング」



プラットフォーム事業

生産者と顧客をつなぐ
上質な美食のプラットフォーム構築



生産拠点
提携/M&A

畜産/生産基盤

一次産業の事業提携/取得(M&A)
[日本の美食を支える生産基盤]

商品開発
提携/M&A

商品開発/ブランド基盤

二次産業の事業提携/取得(M&A)
[世界へ広げる日本の美食商品/ブランド]

店舗/販路
提携/M&A

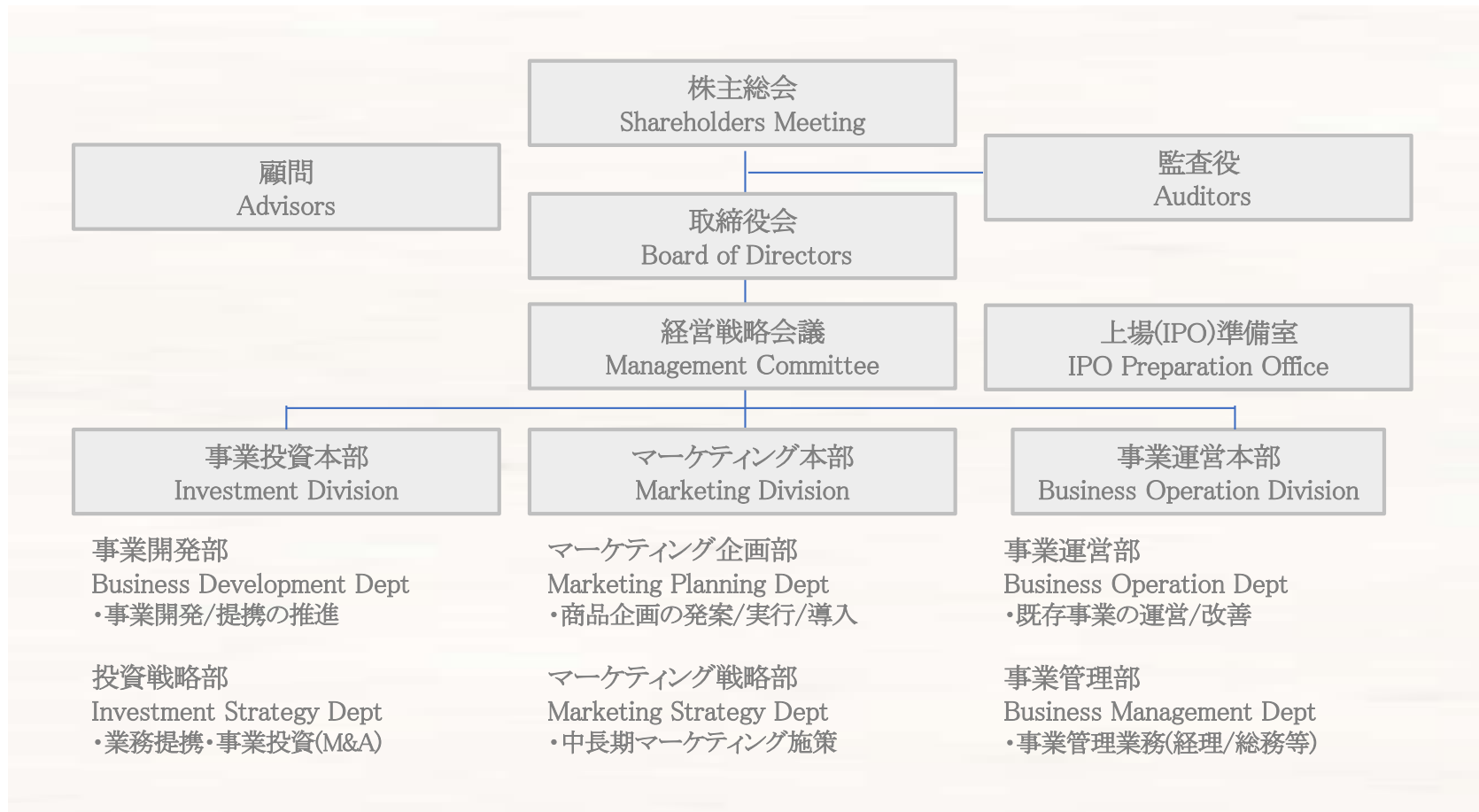
店舗/販路基盤

三次産業の事業提携/取得(M&A)
[店舗や松阪市ふるさと納税拠点等も]

必要な領域を厳選した事業買収(M&A)により「6次産業化」を太くした「ONLY ONE」事業構築へ進化

本資料により何ら勧誘・推奨するものではありません。本資料は本件に関して検討される際に、ご参考のための情報提供を目的として作成されたものです。
該当取引等を保証するものではありません。過去の実績は将来の成果を示すものではありません。

慎重な事業開発や投資戦略を軸に「笑顔を繋げ、形にして提供」する為の機動的な組織体制を構築



丁寧に商品企画やマーケティングを構築し、事業開発や事業投資を推進して拡大へ

上田 剛史 Takeshi Ueda – 代表取締役



欧州系・米国系金融機関において商品開発部門並びに営業部門を統括。Barclaysでは英国本店より帰国後、株式会社三井住友銀行とBarclays WealthとのJVにProduct COO(商品最高執行責任者)として参画。事業計画、収益モデル、組織構築、及び全体の契約交渉において中心的な役割を果たす。Food TechのStart-up、畜産事業や飲食店の海外展開等の事業構築や、M&A後のハンズオンでの経営参画及びコンサルティングでの実績多数。東京大学経済学部 / 麻布高校卒業。

高橋勝博 Katsuhiro Takahashi – 代表取締役



株式会社セゾンファクトリーへ入社以来、30年間にわたり営業・商品開発・企画に従事。2002年には大丸札幌店にて直営1号店の開発に成功し、翌年には大丸京都店の店長に就任し「優秀店長賞」を受賞。2008年からは全国33店舗の出店を統括するプロジェクトリーダーを務め、ブランドの拡大に大きく貢献。2014年にはJRクロスステーションと共にチョコレートブランド「ショコラドゥ セゾン」を立ち上げ、「含浸製法」を活かした革新的チョコレートを開発。2017年には江崎グリコとの「高級パナップ」プロジェクトリーダーを担い、百貨店・量販店とのコラボ商品を数多く展開。2020年以降は四川飯店とのコラボによる新ジャンルの食品開発や、高島屋・大丸松坂屋とのギフト商品企画にも携わり、長年にわたり“本物志向の食”を追求してきた、実行力と企画力を兼ね備えた食のプロフェッショナル。



AZX Professionals Group 顧問 Advisor

「革新的な未来を創造するすべての人」をサポートする豊富な実績と知見を持ったプロフェッショナルファーム

AZX(エイジックス)は企業の経営や成長に欠かすことのできない、法務、税務、会計、労務、特許などの幅広い領域をワンストップでカバーするプロフェッショナルファームです。ベンチャー・スタートアップを中心にサポートしている事務所としては他に類をみないほどの豊富な実績と経験は、AZXがベンチャー業界において長年に渡り信頼されてきた証であるとともに、クライアントの皆さまへの確かなサポートを可能にします。



ベンチャー支援に関する 高度な専門性



AZXには、ビジネスモデルチェックや種類株式・ストックオプションの設計、IPOやM&Aに向けた法的整備や内部統制・ガバナンス体制構築など、ベンチャー特有のサポート実績が多数あります。

ベンチャー エコシステム



VENTURE ECO SYSTEM

AZXは2001年より、ベンチャー企業だけでなく、ベンチャーキャピタルや証券会社など、ベンチャーに関わる全てのプレイヤーに対してサービスを提供しており、真にベンチャーコミュニティに根付いたファームとしての地位を確立しています。

最先端技術の理解 幅広い領域に関する知見



ベンチャーに特化しているからこそ、フィンテック、ヘルスケアテック、AI、IoT等の最先端分野の依頼を受ける機会も多く、いわゆるITベンチャーはもちろん、金融、バイオ、飲食など、幅広い業種のクライアントをサポートしており、業界特有の法的問題に対する高度な知見を有しています。

豊富なIPO達成件数

150 社以上

ベンチャー企業がサポートを依頼する専門家を選ぶにあたり、IPOのサポート実績は非常に重要です。AZXは、IPOを達成したベンチャー企業のサポートはもちろんのこと、IPOの引受審査についても豊富なサポート実績があり、現在のIPO実務に即した適切なアドバイスを提供することができます。

圧倒的なAZXのサポート実績

約 **5000** 件

ベンチャー企業を中心として、数多くのクライアントの皆様をサポートして参りました。ベンチャー企業を中心にサポートしている事務所としては他に類をみないほどの豊富な実績と経験は、AZXがベンチャー業界において長年に渡り信頼されてきた証であるとともに、クライアントの皆様への確かなサポートを可能とするものです。

支援実績 (2001年1月創立)

20 年以上

AZXは2021年に20周年を迎えました。この20年、インターネットバブルの崩壊やリーマンショックなど様々な難局もありましたが、どんな時もクライアントの皆さまとともに乗り越え、日本におけるベンチャー業界の発展に貢献して参りました。その経験から蓄積された豊富なナレッジを活かしたサポートを提供しております。

資金調達サポートもおまかせ

4000 件以上

投資契約、種類株式の設計、CBの設計などの案件を極めて多数サポートしており、複雑な投資案件を含め日常的に資金調達案件を取り扱っています。また多数のVCもクライアントとしているため、投資を行う側・受ける側の両者の視点からのアドバイスが可能です。

監査法人 Audit Corporation
RMS清和監査法人 RSM Seiwa

戸谷英之 Hideyuki Totani
シニアパートナー(理事長)/ 公認会計士

新日本監査法人において製造業、鉄道会社、小売業、運送業などの幅広い監査業務を行い、一方で、学校法人、独立行政法人、公益法人などの監査業務及び営業活動を行う。その他、財務省関連のコンサルティング業務に従事。

その後、清和監査法人のパートナーとして加盟し、事業会社の会計監査、コンサルティング等の業務に従事。日本企業初の香港IPOに責任者として関与したほか、国内IPOや訂正報告書の監査などのプロジェクトにも責任者として関与した経験を持つ。書籍の執筆やセミナー講師も多数務めている。2016年7月にシニアパートナー(統括代表社員)就任

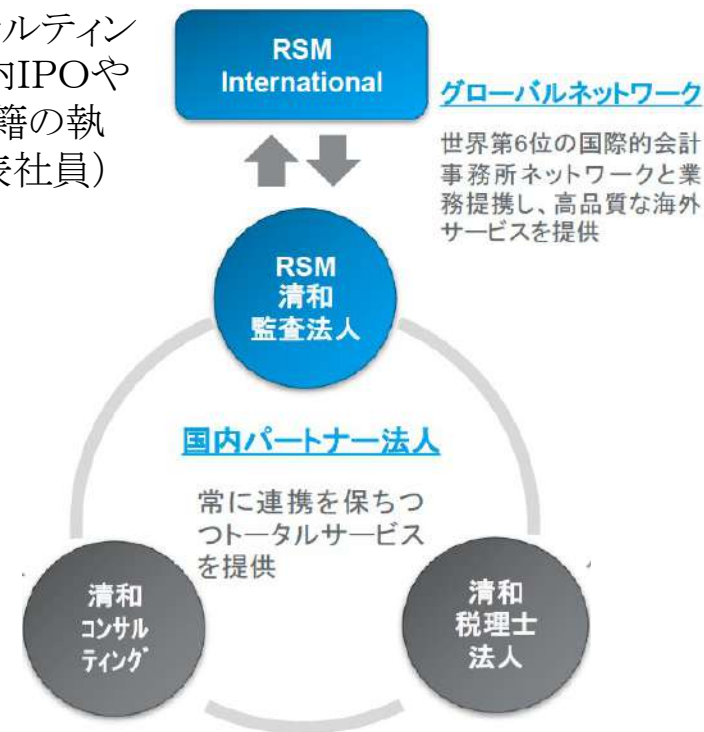
登録政治資金監査人(3551 番)

日本公認会計士協会東京会 推薦委員会委員(2010年7月-2014年6月)

日本公認会計士協会東京会業務委員会委員(2018年7月-2019年6月)

関与会社数 (2022/4/1現在)	東京事務所	神戸事務所	合計
金融商品取引法及び会社法監査	17社	2社	19社
金融商品取引法監査	1社	—	1社
会社法監査	18社	2社	20社
学校法人監査	—	4法人	4法人
社会福祉法人監査(任意含む)	1法人	8法人	9法人
その他	72社	21社	93社
合計	109社	37社	146社

上場企業18社・IPO26社を含む計146社に関与しており、中堅監査法人に属します。これは組織的監査が欠かせない現代において、高品質を保ちつつ機動的な監査対応が可能な規模です。





卸売事業部門 / Wholesale Business

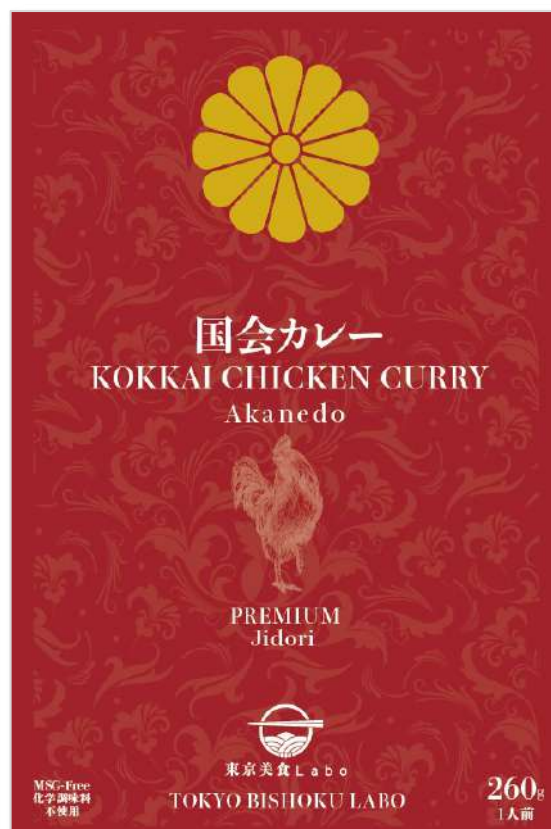
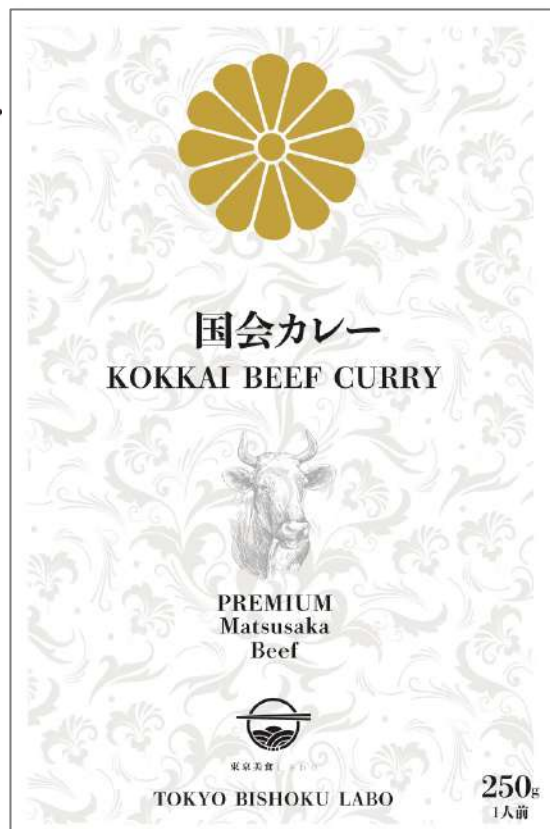
対面大手小売(スーパー)／通販／卸売／OEM等々、贈答用/業務用共に強みを生かした独自販路構築を展開



商品力/ブランディングを軸に各業界/分野でトップクラスの取引相手との販路を構築

自社製品(Maker Position): 国会議事堂/衆議院内の喫茶あかね(Akanedo)とコラボして「国会カレー」を商品開発
 OEM商品開発: クオリティの高さとブランディング/実績で商品開発依頼も多数(例: ビーフシチュー等も)


国会カレー



最高品質を追求することで生まれる商品開発の機会を生かしてブランディングを高めて参ります

催事:厳選された商品が並ぶ百貨店の催事での認知拡大



SHINJUKU



伊勢丹新宿本店:バイヤーがわずか9つまで厳選した有名店看板商品と並び「未来に伝えたい食」として出店

「A kane do (昭和26年創業) が運営する、国会・衆議院内の〈喫茶あかね〉ほか3店舗で提供している『国会カレー』。歴代総理大臣をはじめ政財界・海外の重鎮や食通にも長年親しまれてきた一皿です。この伝統の味をお届けすべく、〈東京美食Labo〉とのコラボレーションで伊勢丹新宿店先行発売のチキンカレーをご用意。お店と同じスパイスの香りを再現するため試行錯誤を経て完成した、プレミアムな『国会カレー』を、ご賞味ください」

9月7日(水)~9月13日(火)は
フードコレクションにも出店!(P31)

〈東京美食Labo〉
特選地鶏国会カレー
250g/1箱 2,160円
伊勢丹新宿店先行販売
シエフズセレクション

国会・衆議院内の〈喫茶あかね〉で愛され続ける、歴史あるインドカレー。伊勢丹新宿店限定のプレミアムなシリーズのチキンカレーをレトルドをご用意。

中田 兵衛 氏

Akanedo 代表取締役会長。衆議院内に〈喫茶あかね〉ほか3店舗、インド料理〈ガンジス〉などを運営。

[illegible]

本資料により何ら勧誘・推奨するものではありません。本資料は本件に関して検討される際に、ご参考のための情報提供を目的として作成されたものです。該当取引等を保証するものではありません。過去の実績は将来の成果を示すものではありません。



店舗事業部門(自社/卸売) / Shop Business (Direct/FC)



皇蘭

直営店舗(神戸南京町 皇蘭) Direct Shop (KOBE NANKINMACHI KOURAN)

神戸南京町 皇蘭:伝統の醤油ラーメン(中華そば)・創業当初からこだわりの豚まんをお届け。創業66年の伝統の味を提供

神戸 南京町 皇蘭 本店



アルデ新大阪店



甲子園球場店



天神橋筋店



神戸三田プレミアムアウトレット店



神戸アリーナ店



イオンモール大日店



みのおキューズモール店



Eat-in/Take Out/Delivery事業 (及び店舗向け卸売事業)の仕組構築の為の拠点として

本資料により何ら勧誘・推奨するものではありません。本資料は本件に関して検討される際に、ご参考のための情報提供を目的として作成されたものです。
該当取引等を保証するものではありません。過去の実績は将来の成果を示すものではありません。



皇蘭

直営店舗(山神山人) Direct Shop (SANJINSANJIN)

山神山人:豚骨と鶏ガラ、野菜じっくりと煮込んだクリーミーな豚骨スープが、自家製極細麺とよく合い女性にも人気



山神山人 西神プレンティ店



山神山人 麺ロード店



Eat-in/Take Out/Delivery事業 (及び店舗向け卸売事業)の仕組構築の為の拠点として

本資料により何ら勧誘・推奨するものではありません。本資料は本件に関して検討される際に、ご参考のための情報提供を目的として作成されたものです。
該当取引等を保証するものではありません。過去の実績は将来の成果を示すものではありません。



皇蘭

直営店舗(Curry Labo Tokyo) Direct Shop (Curry Labo Tokyo)

Curry Labo Tokyo:都内の厳選されたFlagship直営店舗で店舗事業を運営

日本橋高島屋店(カウンター席)[2025年11月リニューアル]



皇蘭プレミアム豚まん大感謝祭開催



Eat-in/Take Out/Delivery事業(及び店舗向け卸売事業)の仕組構築/発信の為のフラッグシップ拠点として

本資料により何ら勧誘・推奨するものではありません。本資料は本件に関して検討される際に、ご参考のための情報提供を目的として作成されたものです。
該当取引等を保証するものではありません。過去の実績は将来の成果を示すものではありません。



EC事業部門(自社) / EC(In-House)



皇蘭

EC (皇蘭) EC (KOURAN)

本場中華街の味をご家庭の食卓にお届けする | 神戸南京町 皇蘭

ようこそ ゲスト 様

0120-86-1656
営業時間 9:00~17:00 (定休日・主日)

皇蘭について
おいしさを変える秘密をご紹介します

キーワードで検索する

アカウント
カート

中華まん 小籠包 餃子 焼売 糖類 デザート セット ギフト

お届け先様1ヶ所ごとに8,000円以上の商品購入で送料無料!

神戸ポーク プレミアム 豚まん
淡路島産玉ねぎ使用

上品な脂身、柔らかな肉質が特徴のブランド豚「神戸ポーク」使用。

New/ 神戸牛

焼海老 至福のぷりぷり食感。

中華点心のギフトセット
詳しく見る

初回限定価格
皇蘭お試しセット
¥2,980 (税込・送料込)

人気ランキング

神戸牛肉まん (4個入り) 1,512 円 (税込) 詳細を見る	黒豚まん (30個入り) 5,830 円 (税込) 詳細を見る	神戸牛すき焼き風餃子 (16粒入り) 1,812 円 (税込) 詳細を見る	皇蘭豚まん (3個入り) 1,080 円 (税込) 詳細を見る
--	---	---	---

本店で行列! じゅわっと溢れる肉汁。

焼き小籠包

もちもち薄皮の中には
たっぷりジュシーな餡とスープ

焼海老 至福のぷりぷり食感。

KOBE BEEF
神戸牛
New/

何ものつけず、そのまま。
次はとき卵で味変を楽しむ。

すき焼き風餃子

じゅわっと溢れる
神戸牛肉まん
日本経済新聞
フジテレビポップUP
ご当地中華まん
お取り寄せランキング
No.1
年間10,000個販売

ネットストア限定 税込5,400円以上購入で配送料無料

東京美食 Labo 全ての商品 プレミアムカレー プレミアム松阪牛 その他の商品 会社サイト

食通・グルメ著名人も認める
最高峰のカレーで、
普段では味わえない特別な
「体験価値」をあなたへ。

東京美食 Labo のプレミアムカレーシリーズ

「こちら秘書室」公認
“接待の手土産”
セレクション 2022

ヒトササお取り寄せ
年間大賞 2022-2023

「食」の厳選サイトでも
数々の受賞・高評価

生産者の思いを感じられるこの商品は、自信を持ってみなさまにおすすしめしたい一品です。

銀座三越 食品 アシスタントバイヤー K.Sさん

レトルトとは思えないほどのレベルの高さです。レトルトの概念を覆されました。

ヒトササ編集長コレクション 小西克博 編集長

通常のレトルトとなり贅沢な量が入る笑いがこぼれる。ヒトササお取り寄せ年間大賞受賞 お客様の声

贈り物にも、プチ贅沢にも

定番商品

特選松阪牛カレー【白】

凝縮された肉の旨みが各種メディアでも大きく注目された「特選松阪牛カレー」。食の専門家や食通、財政界・芸能界の重鎮も「レトルトカレーの概念を覆された」と絶賛美味しき絶品。

¥2,160 (税込)

定番商品

松阪牛 国会カレー

《東京美食Labo × 国会カレー》Akanedo「国会カレー」（ガンジス）のご紹介衆議院内の店舗は営業10周年...

¥2,160 (税込)

ネットストア限定 税込5,400円以上購入で配送料無料

東京美食 Labo 全ての商品 プレミアムカレー プレミアム松阪牛 その他の商品 会社サイト

10000+ 特選松阪牛カレー【白】

「こちら秘書室」公認
“接待の手土産”
セレクション 2022

ヒトササお取り寄せ
年間大賞 2022-2023

食の専門家や食通、そして政治・経済・芸能界の重鎮も「レトルトカレーの概念を覆された」と絶賛、美味しき絶品。

特選松阪牛カレー

東京美食 Labo のプレミアムカレーシリーズ

「こちら秘書室」公認
“接待の手土産”
セレクション 2022

ヒトササお取り寄せ
年間大賞 2022-2023

「食」の厳選サイトでも数々の受賞・高評価

ASランク松阪牛も贅沢にたっぷり使用！

歴代総理大臣も愛したカレーに
ASランク松阪牛を贅沢にプラスした
“普通では味わえない”特別な逸品。

松阪牛 国会カレー

東京美食 Labo のプレミアムカレーシリーズ

「こちら秘書室」公認
“接待の手土産”
セレクション 2022

ヒトササお取り寄せ
年間大賞 2022-2023

「食」の厳選サイトでも数々の受賞・高評価

一般には食べられない歴代総理大臣も愛した国会カレー
特別にASランク松阪牛を贅沢に使う更にバージョンアップ
国会での体験価値を高めて味わえる超希少なプレミアムカレー

超希少な特選松阪牛を使用した「特選松阪牛カレー」の専門家や食通、財政界・芸能界の重鎮からも高い評価を受けることを目指して作られた「レトルトカレーの概念を覆す」逸品です。

歴代総理大臣・国会議員・政府関係者をはじめとした要人が愛した、創業10周年を迎えた老舗「安楽あかね」が提供する超本格的なインドカレー。

普通では決して味わえない絶品感のある特別なカレーを「すべての人に美味しく味わってほしい」という想いから、東京美食Laboがコソコソ松阪牛を使用した「国会カレー」としてお届けできることになりました。

LINEで注文商品やクーポンの配信を行います
まずは、タップで友だち登録！

国内のみならず「越境EC(toC)」に大きな可能性を見据えたECサイト設計構築

本資料により何ら勧誘・推奨するものではありません。本資料は本件に関して検討される際に、ご参考のための情報提供を目的として作成されたものです。該当取引等を保証するものではありません。過去の実績は将来の成果を示すものではありません。

TV:「史上最強のレトルトカレー」としてキー局の特番で紹介。他のTV Shopping案件も企画中



出演者がカメラが止まっても食べ続け完食した「レトルトを超えた最高級カレー」





商品構想 / Product Concept

世界に誇る日本の「食文化」を支える「材料」の生産にも多くの課題があります。
例えば、文化遺産の一つ「日本の畜産」。特に肉の柔らかさや脂の旨みが特徴的な
「神戸牛」「松阪牛」そして「鹿児島黒豚」。その品質は比類するものではありません

コロナ禍での飲食店需要の減少と一部部位の通販需要等の伸びで
需要が偏り人気のない部位が余ってしまうことがあります。
一頭丸々余すことなく消費できるような需要が安定しないと、
畜産農家の負担に繋がり、供給も安定しなくなってしまうます

海外ではKOBE BEEFが絶大な評価を得ている一方で
一般的には質の劣る豪州産WAGYUが「和牛」と勘違いされ
また本来の旨味を引き出せない調理法も多々見受けられます



日本の宝である畜産の「本来の魅力」を日本そして世界の方々に知って欲しい

この想いを形にする手段として、最高峰の神戸牛/松阪牛/鹿児島黒豚等を活かした商品を製造しました

「皇蘭豚まん」「神戸牛肉まん」「特選松阪牛/和牛カレー」

意義

- ・上質な肉/脂の旨味が凝縮(本来の味)
- ・安定した品質(味がブレずに提供が可能)
- ・黒豚/神戸牛/松阪牛を海外へ(輸出制限超えた展開)

利点

- ・大量生産が可能(柔軟な生産インフラ確保)
- ・高い収益性(肉の卸売対比付加価値が高い)
- ・長い賞味期限(ロスが出ず海外展開が容易)
- ・幅広い販路を確保(贈答用と業務用を展開)

最高峰の日本の畜産を美味しく無駄なく効率的に、国内外に広く届けることが可能



「最高価格帯商品」開発能力

自社工場(皇蘭Labo)を保有。提携工場とも連携し
最高価格帯の価値を実現可能な能力を有する。



「世界最高峰畜産」仕入力

上質な畜産(牛肉/豚肉)を仕入れるルートを有し、
濃厚な肉と脂の旨味の源泉を確保



「独自販路」構築力

贈答用に適した販路への効果的なマーケティングを行い、
業務用の提供は贈答用での販路拡大にも繋げる。



世界の中華まん市場規模(2024年時点・推計): 約45～65億米ドル(約7,000～1兆円前後)

“Steamed Bun Market (蒸しパン・Bao・中華まん全般)”として集計されるため、肉まん単体ではなく「中華まんカテゴリー全体」。年平均成長率(CAGR): 約5～7%が見込まれ、2030年には 60～90億米ドル規模に到達すると予測

1. 中国(最大市場): 市場規模 25～35億米ドル

世界の約 55～60% を占める最大市場。コンビニ(全家FamilyMart、羅森Lawson、中国セブン)やローカルチェーンの販売が急増。“包子(Baozi)”は朝食として定着しており、外食市場でも高需要。

2. 東アジア(日本・台湾・韓国): 市場規模 10～14億米ドル

日本の中華まん市場は約 6～10億USD(800-1,000億円)。台湾は朝食文化が強く、肉包・菜包の外食需要が非常に高い。韓国はコンビニが急成長し、特に冬季に需要が急増。

3. 東南アジア(ASEAN): 市場規模 4～6億米ドル

特に タイ、ベトナム、マレーシアで成長が著しい。
Hua Seng Heng(タイ)などローカル企業の規模が拡大。

4. 北米・欧州: 市場規模 3～5億米ドル

中華系移民増加+アジアンフード人気で伸長。
Bao専門店(BaoHaus、Wow Bao)が成長。
冷凍食品市場が特に拡大。

•Mordor Intelligence - *Steamed Bun Market Size*

<https://www.mordorintelligence.com/industry-reports/steamed-buns-market>

•Grand View Research - *Asia Pacific Steamed Buns Market Report*

<https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/asia-pacific-steamed-buns-market>

•Euromonitor - *Bread & Bakery Products (includes steamed buns)*

<https://www.euromonitor.com>

•食品産業新聞(中華まん市場)

<https://www.ssnpc.co.jp>

◆中華まん特集:18年市場680億円、700億円射程圏内に

惣菜 特集 2019.10.02 11951号 05面

シェアする ポスト



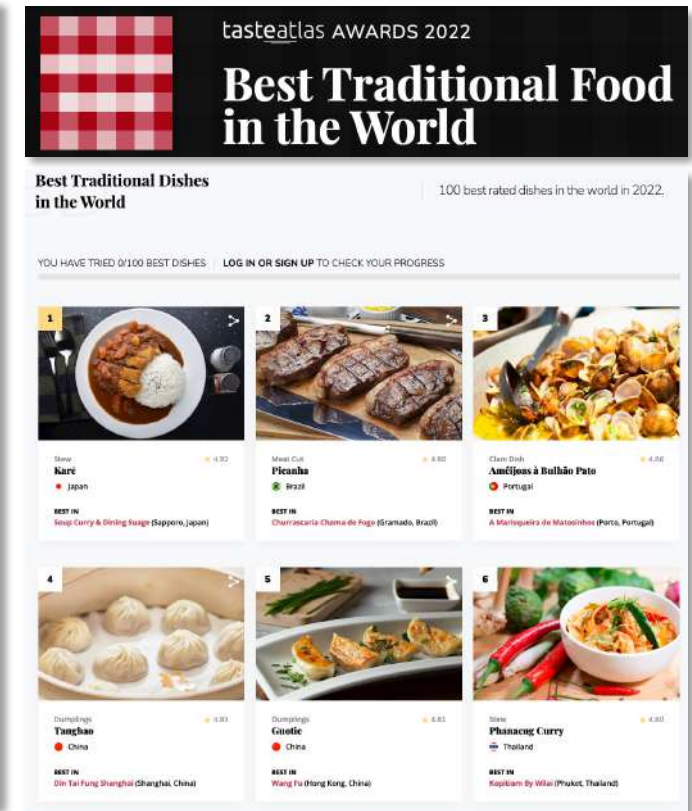
●時短・簡便ニーズ追い風に成長
中華まん市場は、コンビニエンスストアの店舗増加や食事代替・おやつなど食シーンの拡大で2014年に580億円だった市場規模が、17年は670億円に、18年は、前年比2%増の680億円を達成し、市場規模700億円を射程圏内に収めた。18年は暖冬となり、中華まんには厳しい環境だったが、逆風の中、市場成長を果たした。成長の背景には、女性の社会進出によって相対的に家事にかかる時間が減少し、食事でもより時短・簡便のニーズが高まった。

日本のカレーが世界一に！[2022年12月]
～Taste Atlas AWARDS 2022～

ヨーロッパの体験型旅行サイトが
「世界の伝統料理ベスト100」を発表
「日本のカレー」が世界1位に選ばれ
世界的な「日式カレー」需要を裏付け



1	● Karē	4.92	26	● Pečená kachna	4.67
2	● Picanha	4.86	27	● Gambas à la plancha	4.66
3	● Amêijoas à Bulhão Pato	4.86	28	● Shahi paneer	4.66
4	● Tangbao	4.83	29	● Vaca atolada	4.65
5	● Guotie	4.81	30	● Katsudon	4.64
6	● Phanaeng Curry	4.80	31	● Gyros	4.63
7	● Ceviche mixto	4.79	32	● Steak au poivre	4.63
8	● Ghormeh sabzi	4.79	33	● Linguine allo scoglio	4.63
9	● Cağ kebabı	4.78	34	● Frango assado com piri piri	4.63
10	● Pollo a la brasa	4.74	35	● Inasal na manok	4.63
11	● Pizza Margherita	4.71	36	● Giouvetsi	4.62
12	● Xiaolongbao	4.71	37	● Pernil	4.62
13	● Gambas al ajillo	4.70	38	● Prosciutto e funghi pizza	4.62
14	● Shish kebab	4.69	39	● Iskender kebab	4.61
15	● Païdakia	4.69	40	● Massaman Curry	4.61
16	● Pierogi Ruskie	4.68	41	● Bakaliaros	4.60
17	● Cochinita pibil	4.68	42	● Tagliatelle al ragù alla Bolognese	4.59
18	● Cha siu bao	4.68	43	● Karē raisu	4.59
19	● Pappardelle al cinghiale	4.68	44	● Shoyu ramen	4.59
20	● Carnitas	4.67	45	● Alinazik Kebab	4.59
21	● Tonkotsu ramen	4.67	46	● Sake nigiri sushi	4.59
22	● Manti	4.67	47	● Gyoza	4.58
23	● Raclette	4.67	48	● Döner kebab	4.57
24	● Trofie al pesto	4.67	49	● Moqueca	4.57
25	● Carne de porco à Alentejana	4.67	50	● Feijão tropeiro	4.57





上場計画 / IPO Plan

より大きく上場させる為にN-3期から監査法人と監査契約を締結をして準備開始

2024年6月期から上場準備を開始。事業提携/買収(M&A)により事業を拡大させた上で、
2027年6月期(N期)の3Q(2027年1～3月)に上場申請予定

IX. 上場スケジュール例

上場スケジュール(例)

※2026年6月期を直前期として、2027年6月期に上場申請するケース

		2025/6 期 (N-2期)				2026/6 期 (N-1期)				2027/6 期 (N期)				
内容	時期	1Q	2Q	3Q	4Q	1Q	2Q	3Q	4Q	1Q	2Q	3Q	4Q	
全体スケジュール														
取引所													上場審査	
証券会社		助言指導等（内部管理体制全般の整備・運用助言、審査対応支援、ファイナンス手続の実行／支援等）												
											引受審査			
監査法人				会計監査（金商法）		会計監査（金商法）					会計監査（金商法、会社法）			
							プレ四半期レビュー				四半期レビュー			
						ディスクロージャー・内部統制の整備運用に係る助言指導、コンフォートレターの発行 等								
貴社		課題の抽出および整備フェーズ				運用実績の積み上げ								
							引受審査提出書類の作成・整備 （Ⅰ、Ⅱの部、諸経営管理資料等）					引受審査対応	東証審査対応	
											上場申請書類作成・整備			
		資本政策の検討・実施 / ファイナンス実施												

注:

- ・上表は2026/6期を直前期として上場スケジュールの一例であり、上場時期は翌年度の4Qと仮定していますが、実際のスケジュールは主幹事証券等と貴社の協議により決定されます。
- ・内部管理体制の整備の遅れ、業績の進捗状況や新たな課題発生等により上場スケジュールが延期となる場合があります。

Copyright © 2022 RSM Seiwa All Rights Reserved.

上場を通過点とした上場後の「東京美食Laboコミュニティ」構築が重要

日本国内・海外の主要都市における更なる市場の拡大へ対応
上場後は「日本の美食を繋げて世界中を笑顔に」を更に拡大
日本の様々な「美食」に関わる商品(企業/事業)の海外展開へのプラットフォーム(基盤)へ

Angel Round
[2023年-2024年]

- ・「卸売事業」「EC事業」において主力商品の量産体制を確立し、販路・認知拡大
- ・「店舗事業」の「直営店舗」における事業開発(カレー事業/パン事業等)

Seed/Series A
[2024-2025年]

- ・「卸売事業」「EC事業」において主力商品の種類拡大(良質なコラボも推進)
- ・「店舗事業」の直営店舗の「首都圏」での拡大(海外店舗も準備)

Series B
[2025-2026年]

- ・「主力商品」を軸に「卸売事業」「EC事業」で「東京美食Laboコミュニティ」の形成
- ・「店舗事業」の直営/FC店舗の「全国」での拡大(海外店舗運営開始)

上場期
[2026-2027年]

- ・「東京美食Laboコミュニティ」を「世界」へ発信(日本の美食を世界へ)
- ・「店舗事業」の直営/FC店舗の「世界中」での拡大(海外店舗の増加)

上場後
[2027-2028年～]

- ・「東京美食Laboコミュニティ」の「世界」ブランド定着(日本の美食で世界を笑顔に)
- ・「主力商品」「店舗事業」の直営/FC店舗を通じての「世界中」での拡大