



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

TOKYO BISHOKU LABO, INC. Business Plan



Company

～Group with JPY 2billion sales～



Mission・・・Smile

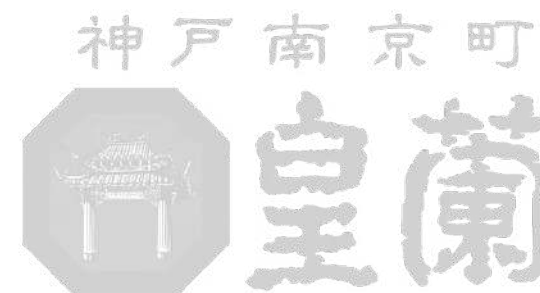
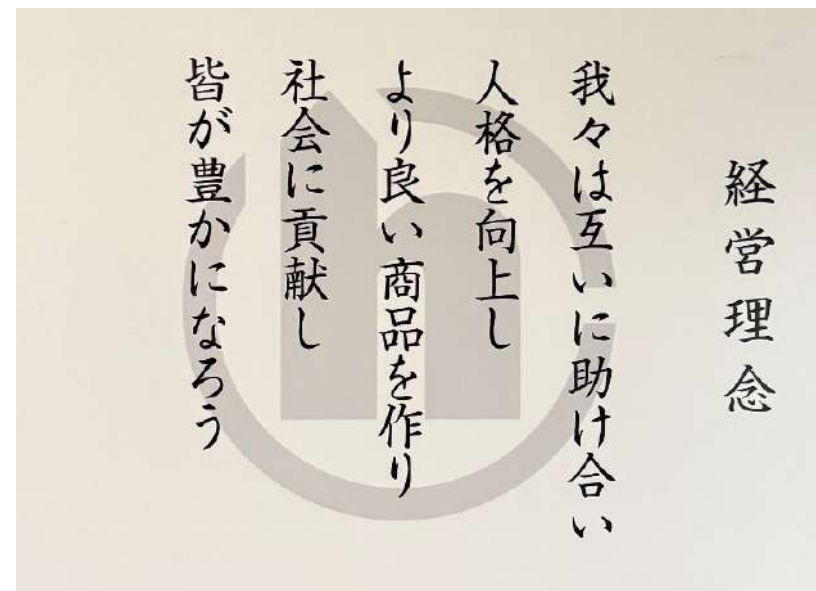
Connect Japanese gastronomy and make people all over the world smile
-Exploring "gourmet" that pleases the body with "five senses" and making the world smile-

Vision・・・Explore

Exploring for a wonderful "gourmet" that is delicious and good for the body (Labo)
-Connecting producers and consumers to bring smiles to the world-

Strategy・・・Deliver

Pursuing high-quality ingredients and delivery methods that combine "tradition" and "innovation"
-Building a network of unique producers and sales channels all over the world-



Quest for a sustainable, one-of-a-kind business: "SDGs"

Toward the realization of a sustainable and better society and global environment in line with the SDGs, Kuradashi offers products with approaching expiration dates.



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。

Pursuit of sustainable ONLY ONE BUSINESS: "SDGs"



For example, even branded beef such as Matsusaka beef, which is carefully raised, has the problem of surplus parts that are not popular. Furthermore, due to the decrease in restaurant demand due to the COVID-19 crisis and the increase in mail-order demand for some parts, demand has become more skewed. If the demand is not stable enough to consume the whole cow, it will be a burden on livestock farmers, and as a result, the supply will not be stable.

While we are required to work on SDGs such as **"Reducing food loss-Responsible consumption and production-"** In order to deliver Wagyu, which is a cultural heritage of Japan, in a **"delicious and efficient manner without waste"**, we offer **"Specially Selected Matsusaka Beef Curry"** as Japan's finest retort pouch curry.

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



Through the funds of Kuradashi Co., Ltd., which has received the Minister of the Environment Award and the Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries Award, we will support environmental protection, social welfare, medical care, and disaster prevention.





東京美食
Labo

×



神戸南京町
皇蘭

ONLY ONE BUSINESS

Pursuing high-quality ingredients and delivery methods that combine
“tradition” and “innovation”

–Building a network of unique producers and sales channels
all over the world–

New Business/Product Development

“Excavation and creation” of Japanese gastronomy with producers

Sales & Marketing

“Sales and marketing” of gastronomy via our own domestic and overseas sales channels

Platform / FC

Creating a “platform” for high-quality gastronomy that connects producers and customers

The food culture of the highest peak that Japan boasts to the world, and the producers and ingredients that support it. In order to connect Japanese gastronomy and make people around the world smile, we will launch **innovative new businesses and develop products** in pursuit of providing high-quality food.

We build **our own sales channel** and connect the products created with producers and developers who spare no effort to “consumers who recognize added value”. Combining “gift use” and “business use” enables **flexible development that meets the needs of domestic and overseas customers**.

We have created **a high-quality gourmet platform**, not only expanding stores throughout Japan and the world, but also e-commerce business, etc. Including FC business, we will expand to other various business development.

New Business/Product

“Excavation and creation” of Japanese gastronomy with producers



Sales&Marketing

“Sales and marketing” of gastronomy via our own domestic and overseas sales channels



Premium Curry Series

Platform

Creating a “platform” for high-quality gastronomy that connects producers and customers



ONLY ONE BUSINESS

Kagoshima Kurobuta/Kobe Beef × Nikuman × Chinatown/Supermarket/JR/Airlines
 Matsusaka Beef/Jidori × Curry × Kokkai/Mitsukoshi Isetan/Selected EC/Overseas

It is possible to build various “ONLY ONE” businesses that are “efficient and highly profitable” by combining our strengths and receiving evaluations from food experts.

This material does not solicit or recommend anything. This document was created for the purpose of providing information for your reference when considering this matter. We do not guarantee the relevant transactions. Past performance does not indicate future results.

New Business/Product

“Excavation and creation” of Japanese gastronomy with producers



Production Base
Alliance/M&A

Production base supporting
Japanese gastronomy

Sales&Marketing

“Sales and marketing” of gastronomy via our own domestic and overseas sales channels



Premium Curry Series

Product Development
Alliance/M&A

Japanese gourmet products/brands
spreading to the world

Platform

Creating a “platform” for high-quality gastronomy that connects producers and customers



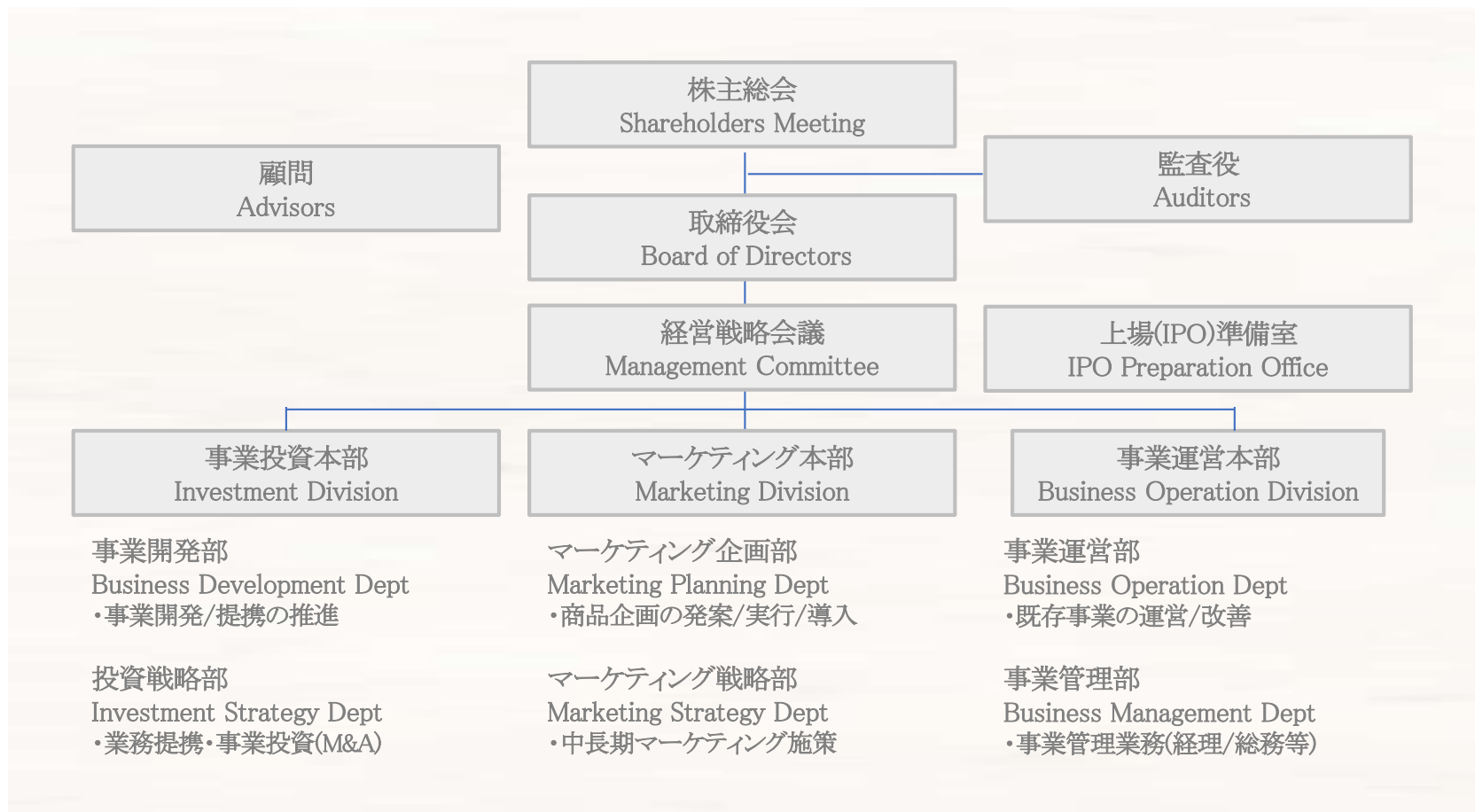
Shop/Sales Channel
Alliance/M&A

Stores and Matsusaka City
hometown tax payment bases, etc.

Evolving into “ONLY ONE” business construction by thickening “sixth industrialization” through business acquisitions (M&A) that carefully select necessary areas

This material does not solicit or recommend anything. This document was created for the purpose of providing information for your reference when considering this matter. We do not guarantee the relevant transactions. Past performance does not indicate future results.

Build a flexible organizational structure to “connect smiles and provide them in a form” centered on careful business development and investment strategies



Takeshi Ueda – President



Oversees product development and sales departments as head of division at European and US financial institutions. After returning to Barclays from the head office in London, he participated in the JV of Sumitomo Mitsui Banking Corporation and Barclays Wealth as Product COO (Chief Product Operating Officer). Plays a central role in business planning, revenue model, organizational structure and overall contract negotiations.

Many achievements in hands-on management participation and consulting in restaurant-related business investment. Engaged in founding TOKYO BISHOKU LABO, INC. Start-up of Food Tech, livestock business and overseas expansion of restaurants.

Established the “Curry Labo ” business. Graduated from Tokyo University (Economics) / Azabu High School.



Katsuhiko Takahashi – President



Since joining Saison Factory Co., Ltd., he has been engaged in sales, product development, and planning for 30 years. In 2002, he successfully developed the first directly managed store at the Daimaru Sapporo store, and the following year he was appointed store manager at the Daimaru Kyoto store, where he received the “Excellent Store Manager Award.” Since 2008, he has served as project leader overseeing the opening of 33 stores nationwide, making a significant contribution to the expansion of the brand. In 2014, he launched the chocolate brand “Chocolat de Saison” together with JR Cross Station, developing innovative chocolates that utilize the “impregnation method.” In 2017, he served as the project leader for “Luxury Panappu” with Ezaki Glico, and has developed many collaborative products with department stores and mass retailers. Since 2020, he has collaborated with Sichuan Restaurant to develop new food genres, and has also been involved in gift product planning with Takashimaya and Daimaru Matsuzakaya. He is a food professional with both execution and planning skills who has been pursuing “authentic food” for many years.



AZX Professionals Group Advisor

A professional firm with a wealth of experience and knowledge that supports “everyone who creates an innovative future”

AZX is a one-stop professional firm that covers a wide range of areas such as legal affairs, taxation, accounting, labor, and patents, which are essential for corporate management and growth. As a firm that mainly supports ventures and startups, we have an unrivaled wealth of achievements and experience, which is proof that AZX has been trusted over many years in the venture industry. enables reliable support for



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おり、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。

Audit Corporation

RSM Seiwa

<https://www.rsm.global/japan/audit/en/firm-overview>

Hideyuki Totani

Senior Partner (Chairman)/ CPA

At Ernst & Young ShinNihon Audit Corporation, he conducted a wide range of audits, including manufacturing, railway companies, retailers, and transportation companies. In addition, engaged in consulting work related to the Ministry of Finance.

After that, joined Seiwa Audit Corporation as a partner and engaged in business such as accounting audits and consulting for operating companies. In addition to being involved in the first Hong Kong IPO of a Japanese company as a responsible person, he has also been involved as a responsible person in projects such as domestic IPOs and audits of correction reports. He is also the author of many books and lecturer at seminars. Appointed Senior Partner (General Manager) in July 2016

Registered Political Funds Auditor (#3551) Member of the Recommendation Committee of the Japanese Institute of Certified Public Accountants Tokyo Association (July 2010–June 2014) Member of the Business Committee of the Japanese Institute of Certified Public Accountants Tokyo Branch (July 2018–June 2019)

Clients	Total	147 companies	Staff	Total	144
	Statutory Audits (dual-types)	19 companies		Partners (CPAs)	15
	Statutory Audits (listed-types)	1 company		Professional Staff (CPAs)	36
	Statutory Audits (unlisted-types)	20 companies		Professional Staff (CPA candidates)	21
	School Audits	4 schools		Professional Staff (US CPAs) *1 from the US	15
	Social Welfare Corporations Audits	9 corporations		Freelance CPAs	42
	Other Statutory and Voluntary Audits (including 27 IPOs)	94 companies		Interns and Other Support Staff *1 from the US	5
				Administrative Staff	10



Wholesale Business

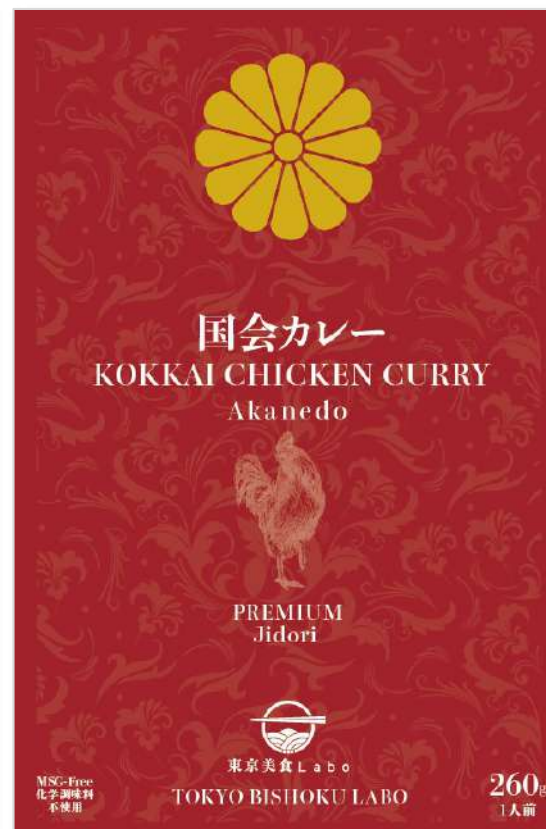
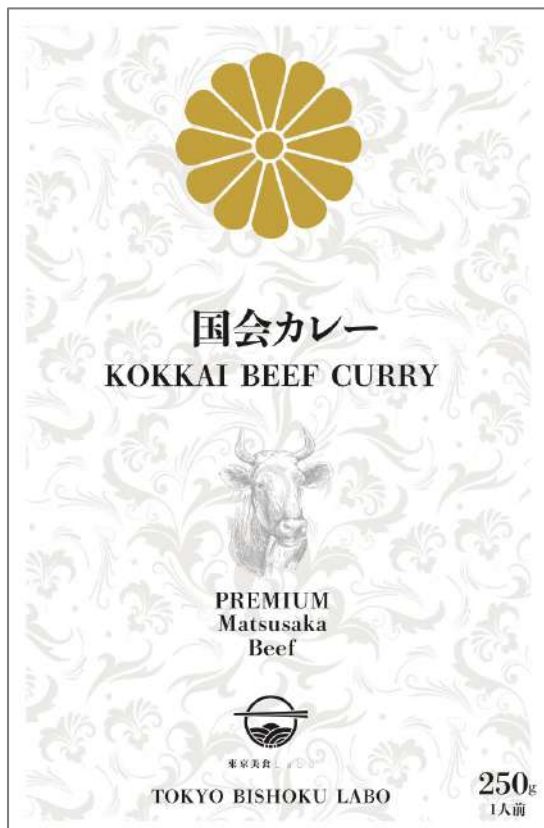
Major retailers / mail order / wholesale / OEM, etc. Developing unique sales channel construction that leverages strengths for both gift and business use



Building sales channels with top-class business partners in each industry/field based on product strength/branding

Developed “National Diet Curry” in collaboration with Akanedo, a café in the National Diet Building/House of Representatives (own product/Maker Position)


国会カレー



Special events: Raise awareness at events at department stores where carefully selected products are displayed



Isetan Shinjuku Main Store: Opened as "Food that you want to convey to the future" along with famous store signboard products carefully selected by buyers up to 9

「フードコレクション」ONLINE「第一弾」
今、そして未来に伝えたい食

伊勢丹食品「バイヤー」が、文化や素材、生産者、職人の技など「未来に残したい食」をテーマに、実演なども盛り交えてご紹介。

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
シェフズセレクション

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トでご用意。

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〈ガングス〉などを運営。

国会カレー KOKAI-CHICKEN CURRY
Akanedo
PREMIUM SELECTED
TOKYO BISHOUKI LABO

未来につなぐ食 PART 3

Only M 第一弾
9/7(水)～9/13(火)
伊勢丹食品「バイヤー」厳選!!
今、そして未来に伝えたい食

〈四川飯店〉
麻婆豆腐 (実演)
1人分200g 1,080円
伝統を継承する正統四川(料理)レストラン「四川飯店」の定番「麻婆豆腐」。味はもう一つ、麻婆豆腐の味は四川飯店の職人の技をお楽しみください! (フードコレクション「バイヤー」監修)

〈三笠会館〉
西洋料理
三笠会館のオムライス (実演)
1個 1,512円
大正14年の創業以来、愛知縣内でもおなじみのオムライスを提供。オムライスを本家本元の味、「シンプルでおいしい」がコンセプトの「三笠会館」のオムライスをぜひお試しください! (フードコレクション「バイヤー」監修)

〈ホテルノヒナリ〉×〈山本海苔店〉
スピードの向こう側 マグロ漁舟の素 (山本海苔店 焼きたて海苔付き)
1セット 875円
伊勢丹新宿店限定
全国の海苔を産出する「三笠会館」で販売する「スピードの向こう側」のマグロ漁舟の素。新鮮なマグロの旨みと、焼きたての海苔の香りが絶品です。ぜひお試しください! (フードコレクション「バイヤー」監修)

〈藤原〉×〈永楽堂 永楽堂〉
×〈エディアル〉
とんかつサンド
1個 1,800円
伊勢丹新宿店限定
高松市の「とんかつ」名産「藤原」の「藤原」の「とんかつ」を、伊勢丹新宿店限定で販売。新鮮なとんかつと、エディアルのパンでサンドした「とんかつサンド」が、伊勢丹新宿店限定で販売。ぜひお試しください! (フードコレクション「バイヤー」監修)

〈京都漬 魚久〉
伊勢丹新宿店限定 四季弁当
1箱 2,160円
Akanedo限定
職人が伊勢丹新宿店地下の厨房で使った、こだわりの季節の魚を4品に、1人分の量を合わせた「四季弁当」を、伊勢丹新宿店限定で販売。ぜひお試しください! (フードコレクション「バイヤー」監修)

〈雑穀屋〉
出来立て大豆ミートの
肉餡向まん (実演)
1箱 540円
伊勢丹新宿店限定
具は肉餡と豆腐でできると甘く仕上げた大豆ミートの肉餡向まん。「レッチリ」な食感を味わってください! (フードコレクション「バイヤー」監修)

〈大宮商店〉
近江牛昔ながらの手切りすき焼き、
しゃぶしゃぶ
100gあたり 2,160円から
創業明治29年、創業以来「近江牛」を主として扱う「大宮商店」が、伊勢丹新宿店限定で販売。新鮮な近江牛の手切りすき焼き、しゃぶしゃぶを、伊勢丹新宿店限定で販売。ぜひお試しください! (フードコレクション「バイヤー」監修)

〈小島商店〉×
〈アンデルセン&メゾンランドウメンス〉
選べるランチBOX 1箱 2,480円から
伊勢丹新宿店限定
「メゾン」はすべて肉とともに楽しむのが、アンデルセン&メゾンランドウメンスのコンセプトです。ぜひお試しください! (フードコレクション「バイヤー」監修)

〈東京美食Labo〉
特選地鶏国会カレー
ナンセット
1人前 1,295円
衆議院内の〈喫茶あかね〉で、歴史的な「国会カレー」を提供。伊勢丹新宿店限定で販売。ぜひお試しください! (フードコレクション「バイヤー」監修)



Shop Business (Direct/FC)

Kobe Nankinmachi Koran: Traditional soy sauce ramen (chuka soba) and pork buns made with care since the restaurant's founding. Serving the traditional flavors of 66 years since its founding.

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



As a base for building a system (and wholesale business for stores) for the Eat-in/Take Out/Delivery business

Sanjin Sanjin: The creamy pork bone soup, made by slowly simmering pork bones, chicken bones, and vegetables, pairs perfectly with the homemade extra-thin noodles, making it popular with women



山神山人 西神プレンティ店



山神山人 麺ロード店



As a base for building a system (and wholesale business for stores) for the Eat-in/Take Out/Delivery business

Directly managed stores: Operates store business at carefully selected flagship directly managed stores in Tokyo

Nihombashi Takashimaya store (counter seats) [Scheduled to open in August]



KOURAN Premium NIKUMAN Fair



As a base for building a system (wholesale business for stores) for the Eat-in/Take Out/Delivery business



EC(In-House)

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: 土曜)

皇蘭について
お申し込みをされる前に必ずご確認ください

中華まん 小籠包 餃子 焼売 焼餃子 焼売 焼餃子 焼売 焼餃子

お届け先様1ヶ所ごとに8,000円以上の食品購入で送料無料!

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、柔らかい肉質が特徴のブランド豚「神戸ポーク」使用。

焼小籠包
たつぷりジューシーな餡とスープ

焼海老
至福のぷりぷり食感。

神戸牛
すき焼き風餃子

神戸牛肉まん
年間10,000個販売

皇蘭お試しセット
¥2,980 (税込・送料込)

中華点心のギフトセット
詳しく見る

人気ランキング

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

本店で行列! じゅわっと溢れる肉汁。

焼小籠包

もちもち薄皮の中には
たつぷりジューシーな餡とスープ

焼海老

至福のぷりぷり食感。

神戸牛

すき焼き風餃子

何もつけず、そのまま。
次はどき那で味変を楽しむ。

すき焼き風餃子

神戸牛肉まん

年間10,000個販売

TV marketing receiver + Cross-border EC axis

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 すべての商品 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たい一品です。

副産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 小西克博 編集長

通常のレトルトと異なり贅沢な量が入り、笑いがこぼれる。ヒトササお取り寄せ年間大賞の受賞者様の声

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、政経界・芸能界の重鎮も「レトルトカレーの概念を覆された」と絶賛の美味しさは絶品。

¥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》Akane「国会カレー」(ガングス)のご紹介。衆議院内の店舗は営業70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 すべての商品 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

1000+ 特選松阪牛カレー【白】

超希少！特選松阪牛を贅沢にたっぷり使用！

食の専門家や食通、そして政治・経済・芸能界の要人も「レトルトカレーの概念を覆された」と絶賛の美味しさ

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

使用（材料の「半分以上」が松阪牛！）に絡んだ「欧風カレーソース」は、も味わえない至極の一品。

歴代総理大臣も愛したカレーにA5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A5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

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70周年を迎えた老舗「東京あか」が提供する超本格派のインドカレー。

普通では決して味わえない限定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がコナダし松阪牛を使用した「国会カレー」としてお届けできることになりました。

LINEを友達追加
クーポンの配布を行います
まずは、タップで友達追加！

Great potential for cross-border e-commerce (BtoC) with lower hurdles

TV: Introduced in a special program of a key station as “the strongest retort curry in history”. Other TV Shopping projects are also being planned



昭和・平成の通販を懐かし映像で振り返りつつ令和の商品でプレゼンバトル！
昭和・平成を令和につなぐ通販バラエティ！！



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」





Product Concept

For example, one of Japan's world-class cultural heritages,
"CHIKUSAN (Livestock business)". Its quality is unmatched.

However, due to various structural problems,
loss of original charm and potential

There is also a problem that is often seen

To compete with imported red meat, it grows quickly and big.

As a result of promoting feed that has beautiful marbling,

Many wagyu beef has turned into "heavy fat" in the stomach

Although KOBE BEEF has a certain reputation overseas,

In general, Australian WAGYU, which is of inferior quality,

is misunderstood as "Wagyu". In addition, there are many

cooking methods that do not bring out the original flavor.



We want many people in Japan and around the world to know the "original charm" of wagyu beef.

As a means of giving shape to this feeling, we have produced the "highest grade retort pouch curry" that utilizes the highest quality KOBE beef/Matsusaka beef_Kagoshima Kurobuta/etc.

Why "KORAN BUTAMAN/KOBE BEEF MAN"

And "special Matsusaka/Wagyu beef curry"?

Significance

- High-quality meat/fat flavor condensed (original taste of Wagyu beef)
- Stable quality (can be provided without blurring the taste)
- Kobe/Matsusaka beef overseas (beyond export restrictions)

Advantage

- Mass production is possible (secure flexible production infrastructure)
- High profitability (high added value compared to meat wholesale)
- Long expiration date (no loss, easy to expand overseas)
- Secure a wide range of sales channels (develop gift-giving and business-use products)

It is possible to deliver Japanese beef of the highest quality in delicious, waste-free, and efficient ways both domestically and internationally.



“World’s best Wagyu beef” purchase power

We own owned factory “KORAN LABO”,
Securing the source of the rich flavor of meat and fat

Ability to develop “Highest price range products”

Grasping all the market data for retort curry,
It has the ability to realize value in the highest price range.

Ability to build “original sales channels”

Conduct effective marketing to sales channels suitable
for gift-giving,
The provision of products for business use will also lead
to the expansion of sales channels for gifts.



Global Chinese bun market size (estimated as of 2024): Approximately US\$4.5–6.5 billion (approximately JPY 7,000–1 trillion)

Since it is calculated as the “Steamed Bun Market” (steamed buns, bao, and Chinese buns in general), it refers to the entire Chinese bun category, not just Chinese buns. Compound annual growth rate (CAGR): Expected to reach US\$6–9 billion by 2030, with a CAGR of approximately 5–7%.

1. China (largest market): Market size: \$2.5–\$3.5 billion.

The largest market, accounting for approximately 55–60% of the global market. Sales at convenience stores (FamilyMart, Lawson, Seven-Eleven) and local chains are booming. Baozi have become a well-established breakfast food, and are in high demand in the restaurant market as well.

2. East Asia (Japan, Taiwan, South Korea): Market Size: \$1–1.4 Billion

Japan’s steamed bun market is approximately \$600–1000 billion (\$800–1000 billion). Taiwan has a strong breakfast culture, and there is a high demand for eating out with meat buns and vegetable buns. South Korea is experiencing rapid growth in convenience stores, with demand soaring especially during the winter.

3. Southeast Asia (ASEAN): Market size: \$400–600 million

Growth is particularly strong in Thailand, Vietnam, and Malaysia. Local companies such as Hua Seng Heng (Thailand) are expanding in size.

4. North America and Europe: Market size: \$300–500 million

Growth driven by an increase in Chinese immigrants and the popularity of Asian food. Bao specialty stores (BaoHaus, Wow Bao) are growing. The frozen food market is particularly expanding.

•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>

◆中華まん特集:18年市場680億円、700億円射程圏内に

記事 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。

Japanese curry is the best in the world!
[December 2022]

～Taste Atlas AWARDS 2022～

European experiential travel site
Announcing the 100 Best Traditional
Cuisines of the World

“Japanese curry” was chosen as No. 1 in
the world

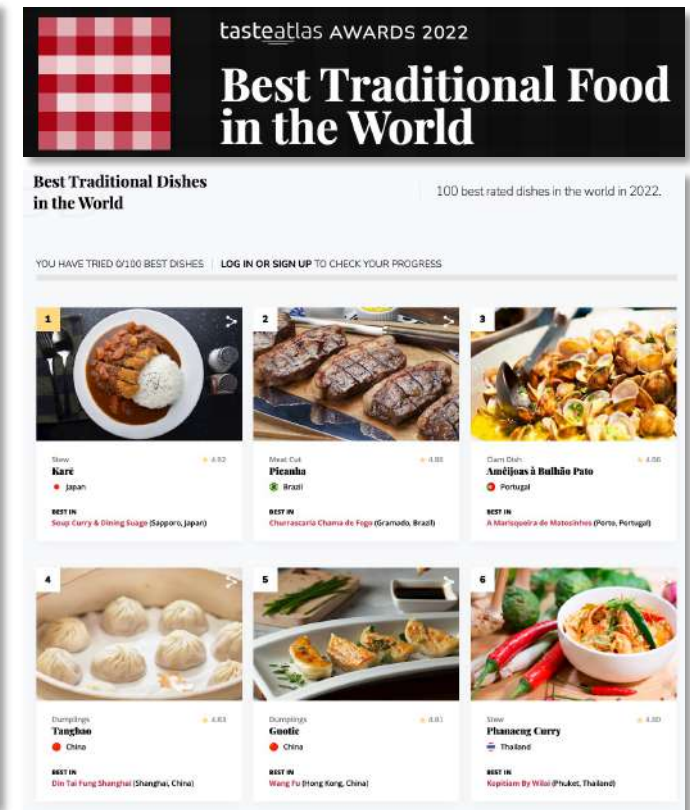
Proven global demand for Japanese-
style curry




tasteatlas AWARDS 2022

Best Dishes of the World in 2022

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 kebabi	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	 İskender 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





IPO Plan

From July 2023, we will enter the N-2 term and start preparations for listing. Scheduled to apply for listing in 3Q (January–March 2027) of the fiscal period ending June 2027 (N period)

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.



Significance of Listing

Respond to further market expansion in major cities in Japan and overseas

~ Listed in the fiscal year ending June 2026, and after listing, further expand “Connecting Japanese BISHOKU(gastronomy) to make the world smile”

A platform (foundation) for the overseas expansion of various products (companies/businesses) related to Japanese “gastronomy”

Angel Round
[2023–2024]

- Expand sales channels and awareness of mainstay products such as “Kokkai Curry(National Diet Curry)” and “Premium Matsusaka Beef Curry”
- Business development in “directly managed stores” of “restaurant business” (Curry Labo Tokyo)

Seed / Series A
[2024–2025]

- Expansion of main product types such as “Kokkai Curry (National Diet Curry)” and “Premium Selected Matsusaka Beef Curry” (promoting high-quality collaboration)
- Expansion of directly managed stores in the “restaurant business” in the “Tokyo metropolitan area” (preparing overseas stores)

Series B
[2025–2026]

- Formation of “Tokyo Bishoku Labo Community” centered on “main products” (collaboration also centered)
- Expansion of “CAFE business” directly operated/FC stores “nationwide” (overseas stores are on track)

Listing Period
[2026–2027]

- Disseminate “Tokyo Bishoku Labo Community” to the “world” (Japanese gastronomy to the world)
- Expansion of “CAFE business” directly operated/FC stores “worldwide” (increase in overseas stores)

After Listing
[2027–2028~]

- Established the “World” brand of “Tokyo Bishoku Labo Community” (Making the world smile with Japanese gastronomy)
- Expansion of “main products” and “CAFÉ business” “globally” through directly managed/FC stores