

«SUSHI-TEI PTE LTD.»

SUSHI TEIは、本物の寿司や刺身、日本料理の味わいをシンガポールに広めた草分け的な存在。1994年に創業し、チャンギ国際空港隣接モール「Jewel」内にも店舗をもつ。現在シンガポールに13店舗、その他インドネシア、マレーシア、ベトナム、カンボジア、ミャンマー、ブルネイ、バングラデシュ、オーストラリアで9カ国80店舗以上のグループ店舗を展開。日本食全般の取扱いがあり、ファミリーを中心に行列ができる店舗もある。これまでの本市の下関地域商社／海外販路開拓支援事業をきっかけに、下関酒造株式会社の日本酒をこれまでに約4万本発注した実績があるほか、ふぐ加工品など下関から多くの商品を仕入れた実績がある。SUSHI TEI業態以外にも、どんぶり業態(HOKKAIDO-YA)や炭火業態(Matsukiya)、焼き肉(KUROKI)なども展開し、シンガポールでは誰もが知る日本食店舗。



▲シンガポールのショッピングセンター (The Paragon) 内にあるMatsukiya (左の店舗) とSUSHI TEI (右の店舗)



▲下関酒造とコラボしたSUSHI TEIの30周年記念商品 (日本酒)

«SHICHI SUSHI CO., LTD»

2017年にRatchapruetエリアにて1号店目を開業、その後、BangNaの約11,000m²の広大な敷地に「水上レストラン」「おまかせ」「鉄板焼き」の3業態を構えた一大日本食ゾーンを開業。タイローカル富裕層を中心に一躍人気店になり、高級エリアのAri、Siam、Chitlomに立て続けに出店、全てプレミアム業態で日本人にはあまり知られてなく、完全にローカル富裕層を掴んでいる数少ないローカル運営の日本食レストラン。オーナーのオ一氏はテレビ番組に出演する人気のミシュランシェフで、日本通であり日本食材のことも熟知している。また、オ一氏は、SHICHIとは別に2025年にAlter Egoというホワイトテーブル業態を開業し、一気に現地富裕層向けの人気店となった。

