

# TimHoWan 添好運 香港味道

ミシュラン星付き点心レストランの味をスマホで事前注文・決済・テイクアウト！！

## 添好運（ティム・ホー・ワン）新宿サザンテラス店 テイクアウトアプリ「menu」を導入

美食の都、香港でミシュラン一つ星に輝く点心レストラン「添好運（Tim Ho Wan/ティム・ホー・ワン）」は、新宿サザンテラス店において2020年2月20日（木）より、テイクアウトアプリ「menu（メニュー）」を導入します。

スマートフォンアプリ「menu（メニュー）」から、添好運 新宿サザンテラス店・全メニューの事前注文・決済が可能です。店舗ご到着後は待たずにご注文メニューをテイクアウトできます。行列必至といわれる有名店の味を気軽に、時間の制約なくお楽しみいただけます。平日のランチタイムはもちろん、ご家庭でのお食事の一品として、ぜひご利用ください。



### 【ご注文方法】

1. スマホアプリ「menu」をダウンロード
2. 「添好運 新宿サザンテラス店」を検索  
([https://static.menu.inc/?type=shop&shopId=1942&from=shop-tool\\_20200217](https://static.menu.inc/?type=shop&shopId=1942&from=shop-tool_20200217))
3. 商品を注文・事前決済
4. 指定した時間にお店に取りに行く

### ■「添好運 新宿サザンテラス店」店舗概要

所在地：〒151-0053 東京都渋谷区代々木2丁目2-2

営業時間：11：00～23：00（22：00LO）

テイクアウトコーナー11：00～22：00

電話番号：03-6304-2861

公式 HP：<http://timhowan.jp>



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307

広報：大林 [ohbayashi@wdi.co.jp](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)

## ◆ 「添好運 (Tim Ho Wan/ティム・ホー・ワン) 」とは

「添好運」は、4年連続でミシュラン3ツ星を獲得したフォーシーズンズホテル香港の広東料理店『龍景軒』の点心師を務めたシェフが、パートナーと共に、“よりカジュアルに、日常的に本物の味を”という考えのもと独立して2009年、香港に創業した点心専門店です。日常的な料金で一流ホテルの味を楽しむ事ができるレストランとして評判を呼び、2010年には Sham Shui Po 店 (住所: G/F, 9-11 Fuk Wing Street, Sham Shui Po, Kowloon) がミシュラン1ツ星を獲得、今では香港を訪れる外国人観光客も詰めかける世界的有名店となりました。

2018年には日本初上陸として日比谷店がオープン。香港同様のコンセプトで全て店舗厨房においてオリジナルレシピによって手造りされた点心を、リーズナブルな価格で提供。昨年、国内2号店としてオープンした新宿サザンテラス店においても、日比谷店と同様の料理ラインナップで、本物の味をリーズナブルにお楽しみいただいています。

### 【「添好運」人気 四大メニュー】

<バイクド>

・バイクド チャーシューバオ (①)

<ライスロール>

・海老と黄ニラのチョンファン (③)

<焼点心>

・大根餅 (②)

<蒸点心>

・マーライコウ (④)



## ◆ テイクアウトアプリ「menu (メニュー) 」とは

スマホで食べたいメニューを事前注文・決済ができ、後はお店で受け取るだけのテイクアウトアプリです。2019年10月の消費税増税に伴い始まった軽減税率制度において、テイクアウトの税率は8%に据え置かれ、今後テイクアウトニーズがさらに伸長していくことが予想されます。ユーザーにとっては行列に並ぶ/店頭で待つタイムロス を解消し、忙しいランチタイムの選択肢を増やすことができます。

また、加盟店にとっては事前に注文を取ることで混雑時の負荷が下げられるとともに、注文時に決済が行われるため、キャンセル被害がないことが主なメリットです。

このように、ユーザーと飲食店の双方の課題を解決するアプリとなっています。2019年4月22日にリリースを行ってから、ユーザーと加盟店舗様に日々ご利用いただいております。今後もさらに多くの皆様にご利用いただけるよう、東京23区を中心に対応エリアを順次拡大中で、今後デリバリーへの対応も予定しています。



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307

広報 : 大林 [ohbayashi@wdi.co.jp](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)