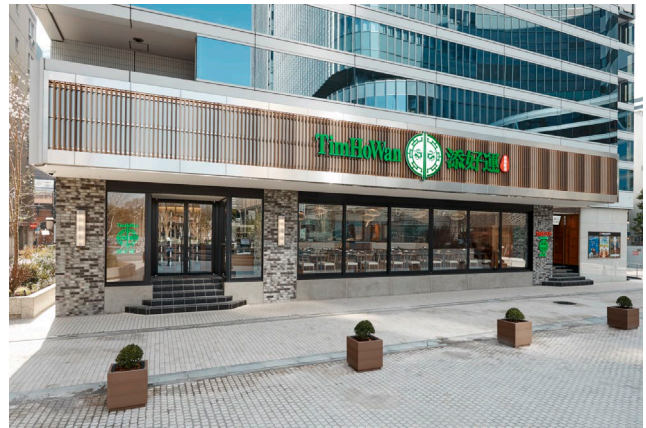


美食の街、香港発祥のミシュラン星付き点心レストランの味を安心安全な空間で  
**添好運（ティム・ホー・ワン）**  
**AI温度検知システムを導入、より安心安全な食の空間を提供**  
導入店舗：日比谷店／新宿サザンテラス店

美食の都、香港でミシュラン一星に輝く点心レストラン「添好運（Tim Ho Wan/ティム・ホー・ワン）」の国内2店舗（日比谷店、新宿サザンテラス店）では、新型コロナウイルス感染症拡大防止対策の取り組みの一つである、来店されるお客様の体調管理を目的として、AI温度検知ソリューション「SenseThunder」を導入、そのシステム「SenseThunder-Mini」を設置しました。



「添好運」は、“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、日常的な料金で一流ホテルの味を楽しむことで評判を呼び、2010年には香港本店がミシュラン1ツ星を獲得、今では訪れる外国人観光客も詰めかける世界的有名店となっており、ここ日本の店舗も、2018年の日本初上陸から現在に至るまで、連日行列の絶えない人気を誇っています。「SenseThunder」は、AI顔認識技術と赤外線カメラを使い、マスクを着用したままでも所要時間0.5秒でスピーディーに発熱の疑いがある方をスクリーニングができるシステムです。この導入によって、入店時にお客様に時間を取らせることなく体温チェックができるようになったことで、感染症の拡大予防につなげるとともに、より安心安全の「食の空間」を提供してまいります。

店舗では、入店時にお並びいただく際にお客様同士の間隔が保てるよう常時誘導するほか、お客様入店時の手指アルコール消毒のお願いをはじめ、店内消毒・清掃、スタッフのマスク着用など、お客様がより安心してお食事をお楽しみいただけるよう、スタッフ一同、安心安全なサービスの提供に努めております。オリジナルレシピにより一つ一つ各店の厨房で丁寧に手作りされる、ミシュラン一星に輝く点心メニューの数々を、安心安全な空間の中でお楽しみ下さい。

#### ■「添好運」店舗概要

★ 日比谷店：東京都千代田区有楽町1-2-2 日比谷シャンテ 別館1F / TEL 03-6550-8818

★ 新宿サザンテラス店：東京都渋谷区代々木2丁目2-2 / TEL 03-6304-2861

公式 HP：<http://timhowan.jp>

営業時間：11:00～23:00（22:00LO）テイクアウトコーナー11:00～22:00

※日比谷店では予約は承っておりません。

【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)

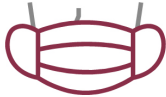
## ■「添好運」新型コロナウイルス感染拡大防止のための対策

「添好運」日比谷店、新宿サザンテラス店では、新型コロナウイルス感染拡大防止のための対策として、以下の対応をしております。

### Our Promises & Requests


お客様と共に — 感染予防への取り組みとお願い

**MASK**




スタッフはマスク又はフェイスシールドを着用

**37.5 °C**



スタッフは出勤前の検温と体調チェックを徹底  
お客様も入店時に検温のご協力を頂く場合がございます

**ALCOHOL ANTISEPTIC**



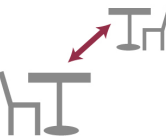
入店時やトイレ使用後は手指アルコール消毒をご利用ください

**SANITIZATION**



テーブルや椅子、ドアノブ、トイレ他、定期的に消毒を実施します

**SEATING CAPACITY**



席数を減らし、間隔を開けたテーブルにご案内しております

**SOCIAL DISTANCING**



スタッフはお客様との会話やサービス時の距離を保ちます

**CASH TRAY**



お会計は手渡しせず、トレーの使用を徹底しています  
会計設備機器の殺菌・消毒を徹底しています

**VENTILATION**



換気のため、空調機器の活用、ドアや窓の開放等を徹底しています

**RELAX AND ENJOY**



レストランでのお食事が最高の時間になりますよう  
どうぞごゆっくりお楽しみ下さい



【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)



## ～AI 温度検知ソリューション「SenseThunder」～

「SenseThunder」は、AI 顔認識技術と赤外線カメラを使い、マスクを着用したままでも所要時間 0.5 秒でスピーディーに発熱の疑いがある方をスクリーニングができるもので、このたび、「添好運」では、そのシステムとして開発された「SenseThunder-Mini」を、店舗エントランス部分に設置しました。ご来店頂くお客様ご自身の健康状態を即時に確認いただくことができます。なお、今回の導入により、お客様の個人情報や画像データは一切取得しません。



## ◆「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。翌 2019 年に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。



日比谷店



新宿サザンテラス店



【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)