

2020年1月27日

セガサミーホールディングス株式会社

セガサミーの統合型リゾート(IR)事業推進の取り組み① 京都吉兆とプロデュース契約を締結 ～ IR 施設内へ本格料亭旅館の開発計画を推進 ～

セガサミーホールディングス株式会社(本社:東京都品川区、代表取締役社長グループ COO:里見 治紀、以下、セガサミー)は、日本における統合型リゾート(以下、IR)事業参入に向けた取り組みの一環として、最高峰の日本料理として評価を受けている京都吉兆 嵐山本店等を展開する株式会社京都吉兆(本社:京都府京都市、代表取締役:徳岡邦夫、以下、京都吉兆)とプロデュース契約(以下、本契約)を締結しました。本契約締結により、今後、日本で展開する IR 施設において、本格料亭旅館の企画、開発を共同で進めてまいります。

京都
吉兆
KYOTO KITCHO



本契約により、今後、セガサミーと京都吉兆は、日本型 IR の要件定義の一つとして位置付けられている魅力増進施設の核となる施設として、日本の四季折々の自然を感じられる特別な空間の中で、本格的な日本料理を楽しめる料亭旅館の企画、プロデュースを進めていきます。施設内には、料亭や宿泊施設以外にも、茶室や能舞台等も備えた日本庭園を設け、宿泊者のプライベート空間を確保しつつ、宿泊者以外にも“和”をご堪能いただける施設として開発する計画です。

セガサミーは、日本における IR 事業の参入に向け、韓国・仁川広域市で展開する IR 「パラダイスシティ」の施設運営を通じて事業ノウハウの獲得を続けると共に、本社に企画チームを組成し、独自に日本型 IR の事業参入に向けた調査・企画を進めています。現在、横浜市による民間事業者からのコンセプト提案募集に対し、提案書を提出するなど、事業参入に向けてその歩みを着実に進めています。

2020年、創業90周年を迎える「吉兆」。京都吉兆は、今日の「懐石料理」と呼ばれる料理スタイルを確立してきた「吉兆」の流儀や情熱を伝統的な形式として守り、時の流れやお客様に適応しながら進化してきた伝統と革新の名店です。伝統を守りながらも時代に即した食への多方面からのアプローチに挑戦し続け、日本料理に多彩な演出、提案を行い、日本食の啓蒙に尽力するなど、日本だけでなく世界でもその名が知れ渡っています。また、総料理長である徳岡邦夫氏は、“美しい日本料理の世界をより多くのお客様にお楽しみいただきたい”との想いで、日本国内での活動にとどまらず、イベント出演など海外でも多くの活動を続け、日本料理の普及活動に努めるとともに、伝統に縛られることなく飽くなき探求心で日本料理の更なる進化に取り組んでいます。

セガサミーは、日本ならではのIR施設づくりにおいて、日本の自然が奏でる美しさと、自然から生み出された旬の食材を活かし、目と舌、そして心も楽しませる日本料理の発信地を作ることは必要不可欠であると考え、京都吉兆へ打診し、この度共同で施設プロデュースを進めていくこととなりました。セガサミーと京都吉兆は、世界各地から訪れる方々に、日本のIRでしか堪能できない特別な体験をご提供すべく、施設の企画開発に取り組んでいきます。

セガサミーは、日本の経済活性化や観光業における国際競争力の強化に寄与すべく、エンタテインメント事業で培ってきた知見やノウハウを最大限駆使し、世界に誇れるIR施設の実現に向けて、これからも挑戦を続けてまいります。

● 徳岡邦夫 京都吉兆 代表取締役 コメント

日本人には、自然と共存しながら強く生きる気質があると思います。吉兆は、今年90周年を迎える老舗と呼ばれるお店ですが、古いものを守り続けているだけではありません。時代に合わせ変化し、伝統と今を融合させた新しいものがいつも生まれています。今回、最先端技術を有するセガサミーと協業させて頂くことで、新しいネットワークやコミュニケーションが生まれる今までにないリアルなプラットフォーム作りを、共に醸成させていただきたいと思います。

● 里見治紀 セガサミーホールディングス 代表取締役社長グループ COO コメント

この度、京都吉兆と共同で横浜IRにおける取り組みができることを非常に光栄に感じています。京都吉兆は言わずと知れた日本料理の名店であり、伝統と格式に裏付けされた技術や世界観を継承しながらも、飽くなき探求心で常に日本料理を進化させ続ける姿勢は、日本の統合型リゾートのあるべき姿そのものであると考えます。“伝統と革新”で世界中の皆様にも本物の日本美を感じて頂ける施設を両者で知恵を出し合い作ってまいります。