

## 『HIS FOOD PROJECT』 飲食店の海外進出支援にむけたコンサルティング事業開始 日本の食を通じた相互理解の促進へ

株式会社エイチ・アイ・エス(本社：東京都港区 代表取締役会長兼社長：澤田 秀雄 以下、HIS)法人営業本部は、『HIS FOOD PROJECT』の「食の海外進出支援」事業の一環として、飲食店のコンサルティング事業を開始いたします。このたび、株式会社トイダック(本社：神奈川県大和市 代表取締役社長：鴨田 誓一)のフード事業の1つである石川県の和菓子店「金沢匠菓 タナカラ」と、日本の伝統文化である和菓子の海外進出に向けたコンサルティング契約を1月12日(火)に締結いたしました。

コロナ禍により、海外への渡航をはじめ、新規事業などの海外進出が難しい状況ではありますが、海外への進出を目指す飲食店の方々と、ポスト・コロナの展開を見据えて、「金沢匠菓 タナカラ」が海外へ進出するまでのブランディングや戦略を海外での店舗展開の経験がある HIS が主体となり提案し、両社連携のもと日本の伝統菓子である「おはぎ」を通じてヘルシースイーツ「あんこ」を海外でも浸透することで、海外における和菓子の認知と需要を増やし、日本食の更なる海外進出に貢献できればと考えております。

「金沢匠菓 タナカラ」は、出来立ての生菓子を無添加でお届けする為に、ショックフリーザーによる瞬間冷凍技法を開発し取り入れております。この技法でタナカラのおはぎは、出来立ての美味しさを30日間維持する事ができ、和菓子の海外への輸出にとって画期的な技法となります。国内における販路拡大と共に海外への輸出や出店計画を進めてまいります。

### 金沢匠菓 タナカラ

<http://tanakara.toyduck.jp/>

和菓子は幸せの糧を合言葉に伝統を受け継ぎさらに新しい進化を求める人気の和菓子店。タナカラのおはぎのこだわりとして、粒あんは粒味を堪能してもらえるような特別な技法で製造し、もち米は石川県を象徴するかぐら餅を使用しております。伝統を継承する中にも新感覚スイーツの開発にも積極的で、和と洋を融合したハイブリッドスイーツが人気です。

