

レストランビジネスのスペシャリストとして躍進し続ける“きちり” 5つ星ラグジュアリーホテル「GRAND HYATT JAKARTA」にて シェフズテーブルを実施

外食事業を核にするフードテック企業である株式会社きちりホールディングス（大阪市中央区、代表取締役社長CEO兼COO：平川昌紀、以下きちり）は、昨年日本とインドネシアの国交60周年を記念してインドネシアへの海外進出など交流を深めております。関係を深めていく中で今回ジャカルタ中心部にある5つ星ラグジュアリーホテル「GRAND HYATT JAKARTA」よりきちりのフードディレクターが招待を受け、シェフズテーブル（※）を実施しましたのでお知らせします。

※「シェフズテーブル」とはいわば特等席。厨房が見える場所に用意された席で作っている様子を観ながら食事を楽しめたり、シェフの説明を受けながら特別メニューを味わえたりと、通常とは別のサービスが受けられる。



■グローバルカンパニーを目指す取り組みとして

昨年日本とインドネシアの国交60周年を機に、アジアでPlataran Hotels & Resortを経営するPlataran(本社：インドネシアジャカルタ)とレストラン事業を発足し新宿ルミネに出店したり、ジャカルタにあるブラザインドネシアでハンバーグ専門店「いしがまやハンバーグ」とティーラテ専門店「CHAVATY」を出店して海外進出を本格スタートしました。

このような背景の中、インドネシアとの関係を深めていき、今回5つ星ラグジュアリーホテル「GRAND HYATT JAKARTA」よりきちりのフードディレクターが招待を受け、シェフズテーブルを実施しました。日本から厳選した食材を持参し、現地シェフにも調理方法を指導しながら最高の料理をご提供することで、4日間にわたり約500人のインドネシア政財界の方々にも来店いただき、大変好評な取り組みとなりました。

きちりは、約100店舗の飲食運営しているだけでなく、飲食店運営で培ったノウハウをもとに海外の大手高級スーパーマーケットとのグローバル業態展開やプラットフォームを活かしての海外FC事業などにも積極的であり、国内外問わず独自路線での事業領域拡大を図っています。

今回のシェフズテーブルは、**グローバルカンパニーを目指す取り組みのひとつ**となりました。今後も創業以来変わらずきちりのビジョンである外食産業の新スタンダードの創造をし続けてまいります。



【シェフズテーブル実施日概要】

期間：6月25日～6月28日

場所：GRAND HYATT JAKARTA

(<https://www.hyatt.com/ja-JP/hotel/indonesia/grand-hyatt-jakarta/jakgh>)

＜本件に関するお問い合わせ＞

株式会社きちりホールディングス 広報：松永 TEL：03-5466-3456 / e-mail：press@kichiri.co.jp