



美食の街・香港でミシュラン一星に輝いた香港点心専門店

世界一安いミシュランレストラン「添好運（ティム・ホー・ワン）」千葉県に初出店！ 「ららぽーと TOKYO-BAY 店」10 月 31 日（金）グランドオープン

美食の街・香港で人気の点心レストラン「添好運（Tim Ho Wan／ティム・ホー・ワン）」の千葉県初となる新店舗「ららぽーと TOKYO-BAY 店」が千葉県船橋市の大型商業施設「三井ショッピングパーク ららぽーと TOKYO-BAY」北館に、10 月 31 日（金）オープンします。



■ 千葉県内、そして「ららぽーと」初となる新店舗が誕生

このたび千葉県初出店、国内 5 号店となる新店舗のロケーションは、大規模改装を行い、10 月 31 日（金）にリニューアルオープンを迎える、国内最大級を誇る大型商業施設「ららぽーと TOKYO-BAY」の北館 1 階フロア。

同店においても、他店舗同様、香港同様のコンセプトで、店舗の厨房でその日に手造りされたオリジナルレシピの点心を、リーズナブルな価格で提供します。ファッション・映画館・アミューズメント・グルメゾーンなど約 440 店舗が集結する「ららぽーと TOKYO-BAY」はもちろん、大型多目的アリーナ「LaLa arena TOKYO-BAY」など、ライフ・スポーツ・エンターテインメントが集結した南船橋エリアに来られるお客様に、日常的な気軽さで、一流の味をお楽しみいただける運びとなりました。

また、施設特性に合わせ、国内店舗初となるキッズメニューの提供や、店舗限定メニューの販売を予定しており、その内容については後日、別プレスリリースにてお知らせいたします。

■ 添好運 千葉県内 初出店舗 概要

店 名： 添好運 ららぽーと TOKYO-BAY 店

※ 「添好運」は、「ティム・ホー・ワン」または「Tim Ho Wan」の表記・併記が可能です。

開 店 日： 2025 年 10 月 31 日（金）

所 在 地： 〒273-0012 千葉県船橋市浜町 2-1-1 ららぽーと TOKYO-BAY 北館 1 階 10291

電話番号： 047-402-3738

ホームページ： <https://timhowan.jp/>

※ 店舗規模等の詳細情報につきましては、後日発表いたします。

■「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 Mak Kwai Pui 氏が、パートナーの Leung Fai Keung 氏と共に、“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年にはミシュラン1ツ星を獲得、“世界一安いミシュランレストラン”と称され、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。現在では香港、台湾をはじめとするアジア各国とオーストラリア、そして WDI GROUP によりアメリカ各地（ニューヨーク、テキサス、ラスベガス、ハワイ）に展開しています。

ここ日本においては、初上陸として2018年に「日比谷店」が、翌2019年には「新宿サザンテラス店」がオープン。2023年5月には国内3号店として「東京ドームシティ ラクーア店」、2024年10月には国内4号店にして関西初店舗となる「梅田茶屋町店」が誕生しました。いずれも行列が絶えない超人気店として多くのお客様にご利用いただいており、東京の美食観光スポットにもなっています。

提供される点心は、全て Mak 氏と Leung 氏のオリジナルレシピによるもので、一つ一つが各店の厨房で丁寧に手作りされます。メニューは、蒸物、揚げ物、米粉春巻き、粥、ちまき、野菜、デザートなどのカテゴリで構成され、中でもチャーシューメロンパンとも呼ばれる看板メニュー「バイクド チャーシューバオ」は、ほとんどのゲストが注文する必食メニューとなっています。

■「添好運」代表メニュー



バイクド チャーシューバオ （写真左）

生地で叉焼（チャーシュー）餡を包んだ「添好運」を代表するメニュー。

表面をオーブンで焼くことで生まれるメロンパンのようなサクッとした食感が特徴です。

海老と黄ニラのチョンファン （写真中央左）

飲茶の本場香港で大人気メニューの“腸粉（チョンファン）”。

薄く延ばした米粉生地で海老や黄ニらを巻いた、ツルンとした食感が味わえる一品。

海老の蒸し餃子（ハーガオ） （写真中央右）

透き通った水晶のような皮に海老が贅沢に詰まった究極の一品。香港点心定番メニューです。

蓮の葉ちまき （写真右）

もち米と鶏肉、豚肉などを香り豊かな蓮の葉で蒸した、ボリュームも魅力の一品。

【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

<<添好運 国内既存店 店舗概要>>

★ 日比谷店

東京都千代田区有楽町 1 丁目 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

★ 東京ドームシティ ラクーア店

東京都文京区春日 1 丁目 1 番 1 号 ラクーア 2F / TEL 03-6801-8212

★ 梅田茶屋町店

大阪府大阪市北区芝田 1 丁目 15 番 21 号 / TEL 06-6450-8277

公式 HP : <https://timhowan.jp/>



日比谷店



新宿サザンテラス店



東京ドームシティ ラクーア店



梅田茶屋町店

【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