



美食の街・香港でミシュラン一つ星に輝いた香港点心専門店
ミシュラン獲得レストラン「添好運（ティム・ホー・ワン）」
ららぽーと TOKYO-BAY 店「オープン記念 福袋」を販売
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 10 月 31 日（金）、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」北館にオープンするにあたり、バリューたっぷりの内容の「オープン記念 福袋」を数量限定販売します。



このたび、ららぽーと TOKYO-BAY 店のグランドオープンを記念して販売する福袋は、オリジナルエコバッグに、店舗でサービスしているプーアル茶、さらにららぽーと TOKYO-BAY 店で利用できるお食事券が入ったスペシャルバリューの内容となっています。

この福袋のために制作されたエコバッグは、風水において成長や繁栄を象徴するラッキーカラーとされる緑色を基調に、添好運のロゴと点心のイラストをあしらったオリジナルアイテムです。そんなエコバッグに加えて、香港飲茶には欠かせないプーアル茶の茶葉（ティーバッグ 2 袋入り）と、3,000 円分のお食事券をつけました。

気になる販売価格は「3,000 円」（税込）。販売額相当分のお食事券が含まれているので、つまりエコバッグとプーアル茶は実質無料でゲットできるという、驚愕のサービス企画。まさに「福袋」の名にふさわしい、福が詰まった「オープン記念 福袋」は数量限定、先着 300 個の販売となります。このお得な機会をお見逃しなく、ららぽーと TOKYO-BAY 店にご来店ください。

■ 添好運 ららぽーとTOKYO-BAY 店「オープン記念 福袋」販売概要

◇ 販売開始：2025 年 10 月 31 日（金）

◇ 内 容：・オリジナルエコバッグ

・プーアル茶

・添好運 お食事券 3,000 円分

※お食事券は 1,000 円分が 3 枚となります。ららぽーとTOKYO-BAY 店にて次回以降よりご利用可能です。

◇ 販売価格：3,000 円（税込）

◇ 販売店舗：添好運 ららぽーとTOKYO-BAY 店

千葉県船橋市浜町 2-1-1 ららぽーとTOKYO-BAY 北館 1 階 10291

◇ 備 考：300 個限定販売、売り切れ次第終了

■ 千葉県初出店！ファミリーフレンドリーな添好運として誕生する「ららぽーとTOKYO-BAY 店」

このたび千葉県初出店、国内 5 号店となる「ららぽーとTOKYO-BAY 店」は、1981 年に日本初の「ららぽーと」として開業、北館の大規模改装を経て、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の商業施設「ららぽーとTOKYO-BAY」の北館 1 階に位置します。

このたびの施設リニューアルにて、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、さらに充実した内容でお客様をお迎えする「ららぽーとTOKYO-BAY」へご来館される幅広い年代のお客様はもちろん、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」という添好運のブランドコンセプトを、さらにわかりやすく、さらに豊かな利用シーンで楽しんでいただくべく、グランドメニューを改定し、先行スタートします。この改定により、これまで期間限定メニューとして登場したものや、レギュラーメニュー復活アイテムを含む、全 9 品の新メニューをラインナップします。

また、ファミリー層のご利用がメインであるという施設特性に合わせ、キッズセットとして「お子様プレート」（3 種）を提供します。なお、当キッズセットの提供は国内店舗では初となります。

店舗デザインにおいては、施設に訪れるメイン客層である若年層、ファミリー、お子様連れグループに配慮し、従来店舗からよりポップなインテリア、ファニチャーで構成。本場の味とコンセプトはそのままに、香港点心という食文化を、より幅広い世代に、カジュアルに楽しんでもいただける空間づくりとしています。またテラスを配置し、天気の良い日には、心地よい風を感じながら、開放感あるスペースでお食事をお楽しみいただけます。

■ 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

営業時間：平日 11:00～21:00（LO 20:30）／土・日・祝日 11:00～22:00（LO 21:30）

ホームページ：<https://timhowan.jp/>

■「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 ッ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 ッ星を獲得、“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 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

★ ららぽーと TOKYO-BAY 店 ※2025 年 10 月 31 日オープン予定

千葉県船橋市浜町 2-1-1 ららぽーと TOKYO-BAY 北館 1 階 10291 / TEL 047-402-3738

★ 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/>

【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