

各位

株式会社 VIDA Corporation  
2026 年 3 月 30 日

「お試し出店サービス」第 5 弾のプロジェクトとして  
株式会社亜門「江戸名代亜門」の  
マレーシア初進出のご支援が決定



株式会社 VIDA Corporation (ヴィダコーポレーション、本社: 東京都渋谷区、代表取締役社長: 杉本 大、以下 当社) が出資する、合併会社 TASTE FOOD JAPAN SDN. BHD. (テイスト フード ジャパン エスディーエヌ ビー エイチディー、本社: マレーシア セランゴール、代表者: 杉本 大、以下 TASTE FOOD JAPAN) が提供する「お試し出店サービス」を、株式会社亜門様に導入いただき、2025 年 11 月 1 日 (土) にマレーシア初出店となるうなぎ専門店「江戸名代亜門※」を出店いたしました。

なお今回は、1 Mont Kiara における「お試し出店サービス」の第 2 弾の出店にあたります。

※現地の店舗名は AMON - Japanese Eel Restaurant です。



<本リリースに関するお問い合わせ>

株式会社 VIDA Corporation

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂1丁目 22-9 AD-Oビル 8階

Tel: 03 - 6416 - 5702 E-mail: info@vida-cp.com

**■「お試し出店サービス」について**

「お試し出店サービス」は、海外出店を希望する飲食事業者に対し、本格的に行う前に、6-12ヶ月などの期間限定で様々なテストマーケティングを行いながら出店をすることを可能にするサービスです。物件紹介、店舗のデザイン・施工、現地マーケティング、出店前の現地メディア向けの発表会の企画・実施など出店までの準備や、出店後の集客のご支援をワンストップで行います。海外で飲食事業を行う場合、文化や宗教、習慣、規則、味の好みの違いなどによる集客方法や仕入れ先の確保、立地場所の検討など、考慮すべき課題が多岐に渡ります。海外で期間限定出店をして、様々なテストマーケティングを現地で行うことで課題解決のきっかけをつかむことができ、「海外に出たい」から「海外に定着する」ことを目指していただけます。テストマーケティング後、本格的に進出することが決まった際には、当サービスにて同じくワンストップでの出店、展開をサポートいたします。

なお「お試し出店サービス」は、テナントのトータルコンサルティングを行う当社と、日本国内および東南アジアにおいて SNS マーケティング支援事業を行う企業、店舗仲介事業を行う企業、マレーシアにおいて事業サポートを行う企業など複数社の共同出資により設立された合弁会社「TASTE FOOD JAPAN」が提供するサービスです。「手軽に挑戦できる世界へ」をコンセプトに、大企業でなくても比較的手軽に海外進出を可能にし、日本食の世界へのさらなる浸透を目指します。

---

<本リリースに関するお問い合わせ>

株式会社 VIDA Corporation

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂1丁目 22-9 AD-O ビル 8 階

Tel: 03 - 6416 - 5702 E-mail: info@vida-cp.com

■「江戸名代亜門」のマレーシア出店について

～香り、食感、うまみ。すべてに日本の職人技が息づいたうなぎがマレーシアに上陸～

「江戸名代亜門」は、2023年創業ながらも日本の幅広い地域で10店舗を構え、厳選された鰻を香ばしく焼き上げ、オリジナルの“秘伝のたれ”で仕上げる伝統の味が、多くのお客様に愛されています。「いつかは世界に亜門の味を届けたい。」創業者の強い想いを「お試し出店サービス」によって叶えるべく、初の海外進出先としてマレーシアを選択されました。美味しいうなぎを食べたくても、本格的な店舗が行き届いていないマレーシアのマーケットにおいて、12か月間の期間限定店として出店いたします。今回「江戸名代亜門秀」が出店するのは、マレーシア・クアラルンプールの高級住宅街かつ日本人街として知られるモントキアラにある有名ショッピングセンター「ワンモントキアラ(1 Mont Kiara)」の地上1階です。

**うなぎ屋 江戸名代 亜門**  
AMON - Japanese Eel Restaurant

このたびは当店へお越しいただきありがとうございます。  
マレーシアの皆さまに、本場日本のうなぎ文化をお届けできることを心から願っています。  
日本で焼き上げてきた、亜門の味とおもてなしを、ぜひお楽しみください。

We are delighted to introduce the authentic culture of Japanese unagi with Malaysia.  
Please enjoy the taste and hospitality of AMON - refined through years of dedication in Japan.

江戸名代 亜門とは About Edo Nadai AMON



亜門は、東京発のうなぎ専門店として、日本全国に10店舗を展開しています。  
香ばしく焼き上げたうなぎに、亜門オリジナルの“秘伝のたれ”で仕上げる伝統の味が、多くのお客様に愛されています。香り、食感、旨み、そのすべてに日本の職人技が息づいています。

AMON is a Tokyo-born unagi (grilled eel) specialty restaurant with 10 outlets across Japan.

Our signature flavor - tender eel grilled to perfection and finished with AMON's original secret sauce - has long been cherished by guests throughout the country.

A harmony of aroma, texture, and deep umami - each element reflects the true craftsmanship.

*Taste the Spirit of Japan*

**うなぎ UNAJU - Grilled eel box**

お祝い物、おさび、お祝い物付き。お祝い物は肝臓に変わりできます(1.7RM)。  
Comes with soup, wasabi, and pickles. You can change to liver soup (1.7RM).

ふっくらと蒸し上げ、香ばしく焼き上げたうなぎを、九州の老舗鰻屋による“秘伝のたれ”で丁寧に仕上げた、亜門自慢の一品。  
AMON's signature dish - tender unagi delicately steamed, expertly grilled, and glazed with our secret sauce

**極み一本 Premium - Ippon** RM 130  
Whole Eel

**並 Standard** RM 70  
Half size

**上 Special** RM 100  
3/4 size

**わさび Wasabi**  
うなぎの脂がとろけるように、ワサビは旨みと酸味を、おさびをつけることで、うなぎと合わせることで、うなぎの旨みを引き出し、おさびの旨みと合わせることで、おさびの旨みを引き出すことができます。  
Our net is rich and flavorful, with a perfect balance of fat and a touch of creaminess in the sauce. By adding a hint of wasabi, you can enjoy a refreshing contrast that enhances the depth of flavor. Experience AMON's unique and refined way of enjoying unagi.

**山椒 Japanese pepper**  
お好みで、こまかく砕いた山椒(日本産)をお好みでください。  
We recommend finely ground choshi (Japanese pepper) to suit your taste.  
Its finely ground aroma offers a bright, refreshing fragrance that beautifully enhances the flavor of the eel.

<本リリースに関するお問い合わせ>

株式会社 VIDA Corporation

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂1丁目 22-9 AD-Oビル 8階

Tel: 03 - 6416 - 5702 E-mail: info@vida-cp.com

**■マレーシアでのメニュー展開について**

厳選された「ニホンウナギ」を使用し、注文が入ってから独自の技法により店内でふっくら蒸し上げ、香ばしく焼き上げます。身はふわふわ、外は香ばしい関東風ならではの極上の味わいをお楽しみいただけます。また「秘伝のタレ」には、日本国内老舗醤油店の名品を使用。九州特産の甘味のある醤油を活かし、まろやかな味わいと深いコクが特徴です。本格的なうな重をリーズナブルな価格で楽しめるため、お一人はもちろんのこと、友人同士、またファミリーでの利用と幅広くお使いいただけます。現地食材を使った新たな商品開発や、効果的なプロモーションの検証等を試しながら「お試し出店サービス」で期間限定のテストマーケティング出店をしていただくことで、今後のマレーシアにおける「江戸名代垂門」の海外展開の可能性を広げる機会にさせていただきます。



<本リリースに関するお問い合わせ>

株式会社 VIDA Corporation

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂1丁目 22-9 AD-Oビル 8階

Tel: 03 - 6416 - 5702 E-mail: info@vida-cp.com

「お試し出店サービス」は、サービス提供開始以降、数多くの飲食事業者からお問い合わせをいただいております。今後のプロジェクトも順調に進行しております。2023年10月よりサービスを開始以降、「伝説のすた丼屋」「麺家いろは」「麺屋帆のる」「秀ちゃんラーメン」等、これまでに累計6社に導入いただいております。「伝説のすた丼屋(株式会社アントワークス)」は、当サービス利用後の2024年7月5日に、マレーシア国内で第1号となる直営店をオープンいたしました。第3弾プロジェクトとして導入いただいた、ハラルラーメンの「麺屋帆のる(アセットフロンティア株式会社)」も同様に、マレーシア現地の多くのムスリム層に絶大な支持を受け、当サービス利用後の2025年8月15日に第1号となる直営店をオープンいたしました。弊社では今後もマレーシアのみならず、海外での出店を目指す飲食店の支援をつづけ、日本食の魅力を世界へ発信してまいります。

#### 「江戸名代亜門」運営会社情報

会社名 : 株式会社亜門  
代表者 : 甲田 めぐみ  
所在地 : 東京都港区芝 5-27-3 芝ハイツ 705  
設立 : 2023年9月15日  
事業内容 : 「うなぎ屋 江戸名代亜門」のフランチャイズ展開  
URL : <https://unagi-amon.com/>

---

<本リリースに関するお問い合わせ>

株式会社 VIDA Corporation

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂1丁目 22-9 AD-Oビル 8階

Tel: 03 - 6416 - 5702 E-mail: info@vida-cp.com

**株式会社 VIDA Corporation について**

クライアントの価値を最大限に引き出す独自の仕組みをもとに、ビジネスそのものを創りだし、新しいプロジェクトを立ち上げていきます。

弊社の展開する3つの事業価値「空間価値」「業態価値」「市場価値」は、クライアントの成長を描くように構成され、最短最速の成長ルートをサポートする為の事業を展開しています。

**【株式会社 VIDA Corporation 会社概要】**

会社名 : 株式会社 VIDA Corporation  
代表者 : 代表取締役 杉本 大  
所在地 : 東京都渋谷区道玄坂 1 丁目 22-9 AD-O 渋谷道玄坂 8 階  
設立 : 2005 年 5 月  
資本金 : 6,500 万円  
事業内容 : テナント物件の調査・企画・コンサルティング、デザイン・設計、制作・施工、運営管理  
URL : <https://vida-cp.com>

**【TASTE FOOD JAPAN SDN. BHD. 会社概要】**

会社名 : TASTE FOOD JAPAN SDN. BHD. (テイスト フード ジャパン エスディーエヌ ビーエイチディー)  
代表者 : 杉本 大  
所在地 : B-7-9, Empire Subang – Soho, Jalan SS16/1, 47500 Subang Jaya, Selangor, Malaysia  
設立 : 2023 年 10 月  
資本金 : 1,000,000 リンギット (RM)  
事業内容 : マレーシアにおける飲食店開業の出店戦略策定、テナント紹介、内装・仕入業者の手配、マーケティング施策策定・実施 等  
URL : <https://tastefoodj.com>



---

<本リリースに関するお問い合わせ>

株式会社 VIDA Corporation

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂1丁目 22-9 AD-Oビル 8階

Tel: 03 - 6416 - 5702 E-mail: info@vida-cp.com