

2026年4月30日
株式会社高島屋
株式会社アール・ティー・コーポレーション

2026年10月4日、
台湾点心料理「鼎泰豊」は日本上陸30周年を迎えます

1996年の日本初出店を皮切りに国内30店舗へ拡大

株式会社高島屋（本社：大阪市中央区、代表取締役社長：村田善郎）の連結子会社である株式会社アール・ティー・コーポレーション（本社：東京都中央区、代表取締役社長：小美野 亮）が日本国内で展開する台湾点心料理レストラン「鼎泰豊（ディンタイフォン）」は、今年で日本上陸30周年を迎えます。



1996年10月4日に日本国内1号店を新宿高島屋に出店して以来、台湾発の点心料理店として多くのお客様にご愛顧いただきながら、日本国内での歩みを重ねてまいりました。看板メニューである小籠包は、“作りたて・蒸したて”に徹底してこだわり、作り置きは一切行わず、熟練した点心師が、一つひとつ丁寧に包みあげています。創業以来掲げてきた「品質は命」という揺るぎない信念のもと、こだわり抜いた料理と、お客様一人ひとりに寄り添う温かいサービスを提供することがブランドの責任であると考え、品質・サービスの向上に努めてまいりました。その歩みは、新宿店オープンから30年を経て、国内店舗数も30店舗（2026年4月現在）へと広がりました。

そしてこのたび、日本上陸30年という節目を迎えるにあたり、これまでのご愛顧への感謝の気持ちを込めて、各店舗において「30周年記念企画」を順次展開してまいります。



【日本上陸 30 周年記念企画】

鼎泰豊では日本上陸 30 周年を記念し、5 月 15 日（金）から開始する第一弾企画を皮切りに、順次、特別企画を展開してまいります。

詳細につきましては随時、「鼎泰豊」公式 HP および各種公式 SNS にてご案内いたします。

< 記念企画一例 >

■小籠包 全 11 種コンプリートセット（税込 3,000 円） 5 月 15 日（金）～ 販売開始予定

看板メニューである小籠包と人気のトリュフ入り小籠包や蟹みそ入り小籠包など 7 種類と、チョコレート小籠包など甘いデザート小籠包 4 種類を合わせた全 11 種類の小籠包をご堪能いただけるセットです。

セット内容（11 種類）：

小籠包、トリュフ入り小籠包、アワビ入り小籠包、辛子明太子入り小籠包、ホタテ入り小籠包、ずわい蟹入り小籠包、蟹みそ入り小籠包、チョコレート入り小籠包、あん入り小籠包、マンゴ入り小籠包、むらさき芋あん入り小籠包



全 11 種コンプリートセット



小籠包



トリュフ入り小籠包



チョコレート入り小籠包

※一部対象外店舗あり

■全国 30 店舗をめぐるスタンプラリー 6 月頃開催予定

北海道から九州まで日本全国にある 30 店舗でお食事をいただくことでスタンプを獲得でき、集めたスタンプ数に応じて特典をプレゼントいたします。



柏高島屋ステーションモール店 新宿タカシマヤタイムズスクエア店

ルクア大阪店

アミュプラザ博多店

■POP UP イベント 7 月 15 日 (水) ~21 日 (火) 出店予定

高島屋新宿店の地下 1 階のイベントスペースに期間限定で出店いたします。

小籠包、えび入り棒春巻き、豚肉入りちまきといった店舗でも人気の商品をご自宅で楽しめる冷凍商品として販売いたします。鼎泰豊の公式キャラクターである「ポーちゃん」のステッカーなど台湾直輸入のグッズも販売予定です。



冷凍小籠包(6 個入) 990 円



えび入り棒春巻き(6 本入) 2,550 円



豚肉入りちまき(1 本) 740 円



グッズ(一例)

■親子で小籠包づくり体験 (事前予約制) 8 月頃開催予定

高島屋新宿店にて、小学生以下のお子様を対象とした親子で参加いただける小籠包づくり体験教室を開催予定です。講師は実際に店舗で調理を行っている調理長をはじめとする調理担当者が務めます。体験後にはご自身で作った小籠包を親子でお召しあがりいただけます。

※企画内容・実施時期・対象店舗は変更となる場合がございます。

【鼎泰豊について】

鼎泰豊は、小籠包が看板メニューの点心料理店です。1958年に台湾台北市で食用油を取り扱う油問屋として創業した鼎泰豊は1972年に小籠包を始めとする点心料理の販売を始めました。鼎泰豊の小籠包は地元のお客様を中心に美食家達の評判を呼び、新聞や雑誌のグルメコーナーでも紹介される人気レストランとなりました。1993年にはニューヨークタイムズ紙で「世界の人気レストラン10店」の1つにも選ばれ、一躍知名度が上がり、台湾国外からも多くの観光客が来店する世界的なブランドとなりました。

鼎泰豊の小籠包や点心は、熟練した点心師の技を結集させ、味・形・品質にこだわりを持ち、ひとつひとつ包みあげています。美しく折られた18のひだ、スープや具が透けてみえるほど薄い手作りの皮、その皮の中にこめた旨味が凝縮した肉汁は絶品の味わいです。現在では、日本各地のほか、アメリカ・中国・シンガポール・インドネシアなど世界10カ国150店舗以上に広がるグローバルなブランドとなりました。

【日本国内店舗】

1996年：新宿タカシマヤタイムズスクエア店

1998年：横浜高島屋店

1999年：熊本鶴屋百貨店

2000年：ジェイアール名古屋タカシマヤ店

2001年：京都高島屋S.C.店

2003年：玉川高島屋S.C.店

2004年：日本橋高島屋店S.C.店、大阪高島屋なんばダイニングメゾン店

2005年：立川高島屋S.C.店、池袋東武店

2011年：アミュプラザ博多店

2012年：阪急うめだ本店

2015年：東京駅八重洲口店

2016年：エスパル仙台店、アトレ恵比寿店

2017年：流山おおたかの森S.C.店

2018年：シャポー船橋店、横浜ランドマークプラザ店

2019年：渋谷スクランブルスクエア店

2020年：柏高島屋ステーションモール店、東京スカイツリータウン・ソラマチ店

2021年：越谷レイクタウン店、ルクア大阪店、札幌ステラプレイス店、ラゾーナ川崎プラザ店

2022年：mozo ワンダーシティ店

2023年：自由が丘デュアオーネS店

2025年：ミナモア広島店、池袋東口S店、丸の内オアゾS店

※2026年4月現在の店舗数です。

以上