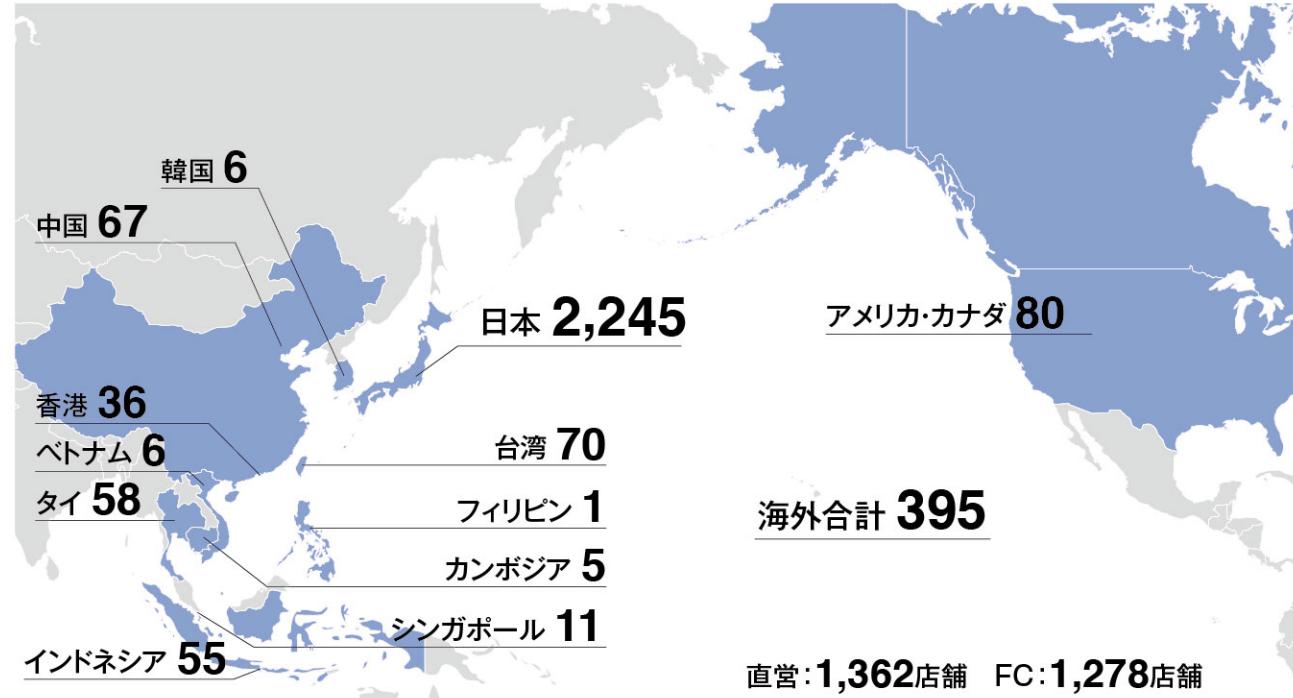


## ●沿革

1963年 4月	●会社設立
1977年 9月	●手作り居酒屋「甘太郎」逗子店を開店
1986年 11月	●本社を藤沢市に移転。逗子市に食品加工工場を設置
1994年 4月	●「甘太郎」蒲田店、「デイトリッパー」蒲田店を同時開店、東京進出 10月 逗子工場を閉鎖し、鎌倉市に400坪の鎌倉キッチン配送センターを新設 中央配送センターの強化及びセントラルキッチンの本格稼動開始
1997年 7月	●関西地区での店舗展開のため、大阪CKを設置 11月 千葉・埼玉地区までの商圏拡大に備え、浦とCKを設置
1999年10月	●株式を店頭公開(現ジャヤダック)
2000年10月	●株式を東京証券取引所第二部に上場
2002年 1月	●本社を横浜市に移転 ●(株)平成フードサービスを連結子会社化 8月 (株)ダブリュービージャパンを連結子会社化 9月 ●株式を東京証券取引所第一部に上場 12月 ●明治製菓リテイル(株)を連結子会社化。商号を(株)アドイン・プラに商号変更
2003年 3月	●(株)アドイン・プラがドリームフード(株)より27営業全店舗の営業を譲受 6月 ●北海道CKを設置
2004年 3月	●(株)晶屋を連結子会社化 8月 ●(株)コロワイド北海道は、ユメキタスリンク(株)より北海道地区14店舗の営業譲受 10月 ●当社の各事業を地域別に分割し、持株会社体制に移行 ●(株)晶屋を(株)コロワイド西日本に商号変更。アムゼ(株)を連結子会社化
2005年 6月	●(株)がんこ炎を連結子会社化 10月 ●(株)アトムを連結子会社化 ●ワールドピーコム(株)を連結子会社化 ●岐阜CKを設置
2006年 7月	●(株)宮を連結子会社化 10月 ●(株)アトムが(株)がんこ炎を吸収合併 ●(株)シルスマリアを連結子会社化
2007年 2月	●(株)コロワイドCKを(株)コロワイドMDに商号変更 3月 ●(株)宮がアムゼ(株)を吸収合併。商号を(株)ジクトに変更 10月 ●栃木CKを設置 12月 ●特例子会社(株)ココット設立
2008年 2月	●(株)アド・イン・プラを(株)ビーラインに商号変更 3月 ●番能水産(株)より営業譲渡を受け、(株)ハンノウ水産として連結子会社化 6月 ●(株)コロワイド東日本が(株)コロワイド北海道を吸収合併
2009年 3月	●(株)アトムが(株)ジクトを吸収合併[存続会社は(株)アトム] ●(株)コロワイド東日本が(株)コロワイド西日本及び(株)ビーラインを吸収合併 9月 ●資本金を102億82百万円に増資
2010年 3月	●資本金を140億30百万円に増資 12月 ●香港現地法人(株)コロワイドアジア設立
2011年 9月	●神奈川CK竣工
2012年 3月	●神奈川CK自家発電機稼動 6月 ●神奈川CK内に完全閉鎖型野菜工場竣工 10月 ●(株)レックス・ホールディングスを連結子会社化
2013年 1月	●(株)レックス・ホールディングスが(株)レインズインターナショナルを吸収合併 それに伴い、商号を株式会社レインズインターナショナルに変更 3月 ●(株)フードテーブル設立 9月 ●タイランド現地法人(株)レインズインターナショナル タイランド設立 10月 ●(株)アトム北海道設立
2014年 8月	●ベトナム現地法人(株)コロワイドベトナム設立 10月 ●(株)コロカフェ設立 12月 ●カッパ・クリエイトホールディングス(株)を連結子会社化
2015年 1月	●(株)レインズインターナショナルを完全子会社化 4月 ●(株)コロワイドMDが(株)コロワイド東日本を吸収合併 ●(株)レインズインターナショナルが(株)コストイズの酒類購買・販売事業を除く一切の事業を吸収分割により承継 ●インドネシア現地法人PT.REINS MARINDO INDONESIA設立 10月 ●カッパ・クリエイトホールディングス(株)がカッパ・クリエイト(株)を吸収合併 ●商号をカッパ・クリエイト(株)へ変更
2016年 2月	●台湾現地法人 台湾瑞滋國際股份有限公司設立 12月 ●(株)レインズインターナショナルが(株)フレッシュユースを子会社化 ●(株)レインズインターナショナルが(株)レインズインターナショナルUSAを子会社化
2017年 5月	●ハンノウ水産 静岡工場竣工 7月 ●コロワイドMD 滋賀長浜CK竣工
2018年 3月	●(株)レインズインターナショナルがカッパ・クリエイトコリア(株)を子会社化 7月 ●(株)コロカフェを(株)ダイニング・クリエイションに商号変更
2019年 3月	●(株)レインズインターナショナルが(株)コロワイドMDの飲食事業を吸収分割 ●(株)WORITSを設立 7月 ●(株)華八を設立 9月 ●「ほのぼの横丁」が中国地方へ進出 12月 ●給食事業会社の(株)ダイニングエールを設立
2020年 3月	●(株)アトムが保有する(株)アトム北海道の全株式を(株)レインズインターナショナルへ譲渡 9月 ●(株)大戸屋ホールディングスを連結子会社化
2021年 9月	●資本金を279億5百万円に増資
2022年 3月	●(株)レインズインターナショナルが(株)レインズ北海道(IJ(株)アトム北海道)を吸収合併 ●(株)アトムが保有する(株)エヌワイフーズの全株式を(株)コロワイドMDへ譲渡 6月 ●(株)コロワイドMDが(株)ハンノウ水産を吸収合併 ●(株)コロワイドMDが保有する(株)WORITSの全株式を(株)コロワイドへ譲渡 7月 ●(株)WORITSを(株)コロワイドサポートセンターに商号変更 グリーン内企業の間接業務を請け負うシェアードサービスセンターへ移行 10月 ●(株)コロワイドMDが「MD研究所」を開設
2023年 1月	●(株)ダイニング・クリエイションを(株)ベイ・フードファクトリーに商号変更 5月 ●ワールドピーコム(株)のセルフオーダーターミナルシステム事業を吸収分割により (株)impact miraiへ分割

※CK:セントラルキッチン

## ●出店状況 (2023年3月31日現在)



## 会社概要

### ABOUT US

### TOPごあいさつ

### 企業理念

### 会社概要

### グループ企業情報

### 沿革

### 出店状況(グループ)

TO BE  
THE LEADING  
FOOD SERVICE  
ENTERPRISE



# ごあいさつ

私たちコロワイドは、「すべては、お客さまと社員のために」を企業理念とし、祖業である居酒屋からレストランへと事業のフィールドを拡げ、成長戦略の一環として積極的なM&Aを行うことで、企業価値の向上に取組んできました。

2020年からの“コロナ禍”による断続的な営業制限、ロシアによるウクライナ侵略に端を発する世界的インフレの亢進、消費の減退により、外食産業は未曾有の危機に見舞われましたが、おしなべて海外市場では社会経済活動が一足先に再開、わが国においても直近の各経済指標が示す通り、ようやくコロナ禍の打開に向けた光明が見えて参りました。

“コロナ禍”は社会経済への爪痕だけでなく、従来とは異なる新たなライフスタイル、価値観をもたらしました。こうした大きな時代の転換期いわゆるニューノーマルな時代において、コロワイドは多様化するお客さまの嗜好やニーズに的確に対応するため、独自の多業態、多店舗、専門店戦略を加速し、強みであるマーチャンダイジング機能の更なる進化を実践して参ります。加えて、長期にわたって成長を続けるため、成長分野への参入はもとより、事業を通じた社会課題の解決を目的とする“サステナビリティ”経営の推進にも引き続き注力していく所存です。

コロワイドの「食への情熱」は尽きることはありません。

これからも、お客さま、社員、地域社会、そして株主をはじめとするステークホルダーの皆さまと対話しながら、独自のビジネスモデルをひたむきに追求して参ります。



株式会社コロワイド 代表取締役会長

**蔵人 金男**

## ●企業理念

### すべては、お客さまと社員のために



#### ●コロワイド社是

我が社は、お客さまに「楽しかった、おいしかった」と喜ばれる仕事をする

我が社は、成長・繁栄の為に全力を尽くす

我が社は、社員の幸福と生活向上に努力する

我が社は、創意工夫と人の和をもって前進する

我が社は、仕事を通じて社会に奉仕する

#### ●COLOWIDE(コロワイド)の社名にこめられた意味



## ●会社概要 (2023年3月31日現在)

社 名	株式会社コロワイド(英文名称:COLOWIDE CO., LTD.)
本 社 所 在 地	〒220-8112 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F
代 表 取 締 役 会 長	蔵人 金男
代 表 取 締 役 社 長	野尻 公平
事 業 内 容	1.飲食店の経営 2.各種食料品の仕入販売及び加工販売 3.煙草、酒類の販売 4.カラオケルームの経営
設 立	1963年4月
資 本 金	279億5百万円

## ●グループ体制と各社の事業内容



# ごあいさつ

私たちコロワイドは、「すべては、お客さまと社員のために」を企業理念とし、祖業である居酒屋からレストランへと事業のフィールドを拡げ、成長戦略の一環として積極的なM&Aを行うことで、企業価値の向上に取組んできました。

2020年からの“コロナ禍”による断続的な営業制限、ロシアによるウクライナ侵略に端を発する世界的インフレの亢進、消費の減退により、外食産業は未曾有の危機に見舞われましたが、おしなべて海外市場では社会経済活動が一足先に再開、わが国においても直近の各経済指標が示す通り、ようやくコロナ禍の打開に向けた光明が見えて参りました。

“コロナ禍”は社会経済への爪痕だけでなく、従来とは異なる新たなライフスタイル、価値観をもたらしました。こうした大きな時代の転換期いわゆるニューノーマルな時代において、コロワイドは多様化するお客さまの嗜好やニーズに的確に対応するため、独自の多業態、多店舗、専門店戦略を加速し、強みであるマーチャンダイジング機能の更なる進化を実践して参ります。加えて、長期にわたって成長を続けるため、成長分野への参入はもとより、事業を通じた社会課題の解決を目的とする“サステナビリティ”経営の推進にも引き続き注力していく所存です。

コロワイドの「食への情熱」は尽きることはありません。

これからも、お客さま、社員、地域社会、そして株主をはじめとするステークホルダーの皆さまと対話しながら、独自のビジネスモデルをひたむきに追求して参ります。



株式会社コロワイド 代表取締役社長

野尻 公平

## ●企業理念

### すべては、お客さまと社員のために



#### ●コロワイド社是

我が社は、お客さまに「楽しかった、おいしかった」と喜ばれる仕事をする

我が社は、成長・繁栄の為に全力を尽くす

我が社は、社員の幸福と生活向上に努力する

我が社は、創意工夫と人の和をもって前進する

我が社は、仕事を通じて社会に奉仕する

#### ●COLOWIDE(コロワイド)の社名にこめられた意味



## ●会社概要 (2023年3月31日現在)

社 名	株式会社コロワイド(英文名称:COLOWIDE CO., LTD.)
本社所在地	〒220-8112 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F
代表取締役会長	蔵人 金男
代表取締役社長	野尻 公平
事業内容	1.飲食店の経営 2.各種食料品の仕入販売及び加工販売 3.煙草、酒類の販売 4.カラオケルームの経営
設立	1963年4月
資本金	279億5百万円

## ●グループ体制と各社の事業内容



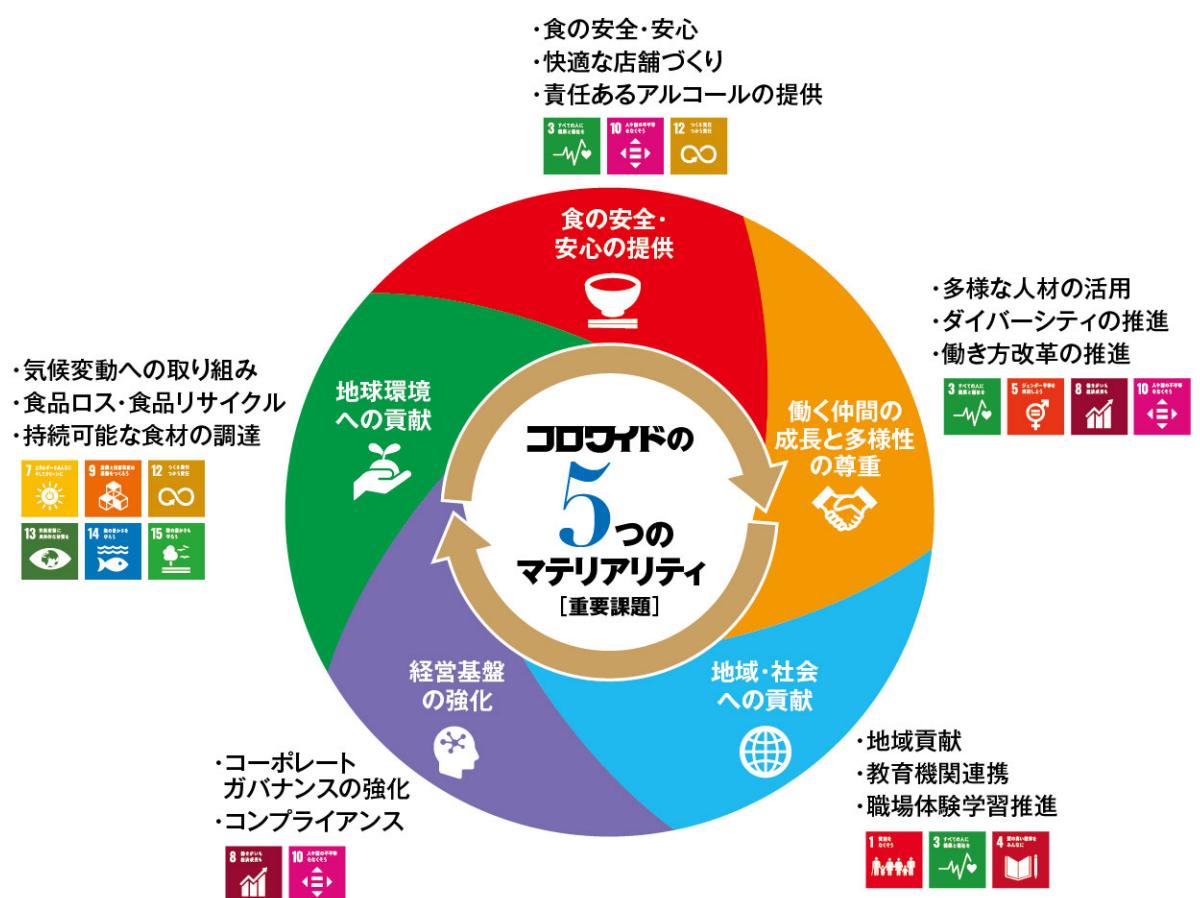
## ●コロワイドのサステナビリティ

### サステナビリティ基本方針

私たちは、企業理念である「すべては、お客さまと社員のために」の考え方のもと、食のインフラの担い手として、社会の持続可能な発展への貢献と企業価値の向上を目指します。

### コロワイドの5つのマテリアリティ

コロワイドグループはサステナビリティ基本方針に従い、ステークホルダーの期待や要請に応えていくため、重点的に取り組んでいく5つのマテリアリティ(重要課題)を特定いたしました。



### 主な課題と活動状況

#### 気候変動への対応

■CO<sub>2</sub>排出量の削減  
2030年度目標  
2020年度対比 原単位<sup>\*\*</sup>で50%削減  
※売上高百万円あたりの排出量

■再生可能エネルギーの利用拡大  
■次世代食品の利用拡大(PBF)  
■自然冷媒の使用  
■ドライアイス使用量の削減  
■店内照明の全店LED化

#### プラスチック削減

■石油由来プラスチックストローの全廃  
■環境に配慮した容器や消耗品の活用  
■バイオマスレジ袋への全面切替  
**特定プラ5品目 石油由来プラ使用量**  
2020年 28.5t  
2021年 19.1t  
2022年 2.97t  
**2023年度目標** 特定プラ5品目  
全量環境配慮型へ

#### ダイバーシティの推進

■メンターメンティ制度の全社導入  
■女性活躍推進プロジェクト  
■外国人雇用の推進  
■キャリアチャレンジ制度の導入



#### 地域・社会への貢献

■こども食堂“なぎさ”の運営  
(公益財団法人からの業務委託)  
■フードバンク山梨への寄付  
■福井県との産学連携協定  
大学や高校にて企業経営等の授業の開催  
■産学協働プロジェクト  
大学生とのマーケティング企画、職場体験の受入れ

#### 経営基盤の強化

■コーポレートガバナンスの強化  
(社外取締役構成比率の向上)  
■グループ一體でのコンプライアンス体制の強化  
に向け「グループコンプライアンス統括部」を設置  
■定期的な研修の開催に加えWeb環境を整備し、  
コンプライアンス意識の更なる向上を実践  
■リスクマネジメント体制の強化  
(3つのディフェンスラインによるリスク管理)



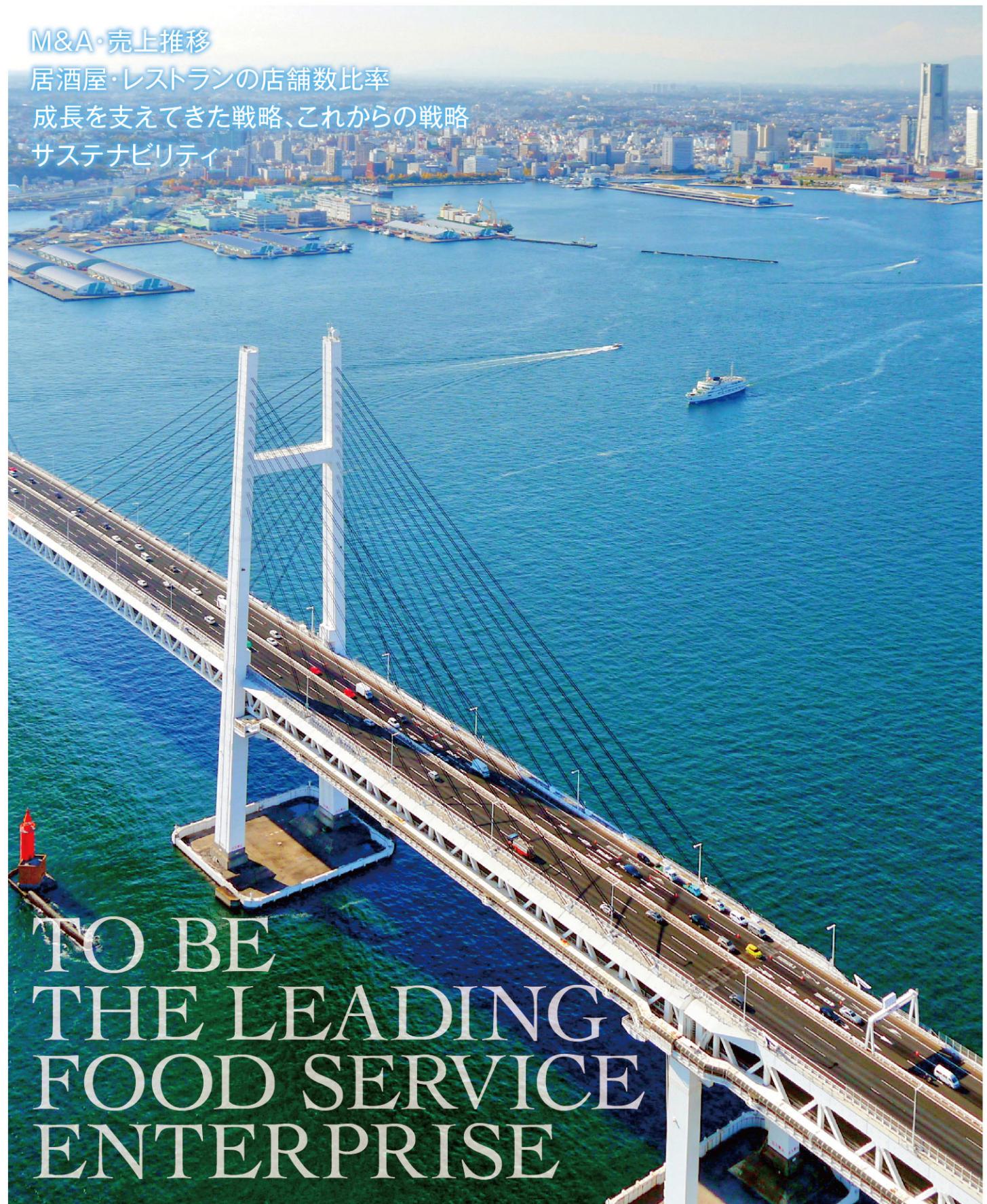
## 成長戦略・成長の軌跡

OUR GROWTH STRATEGY

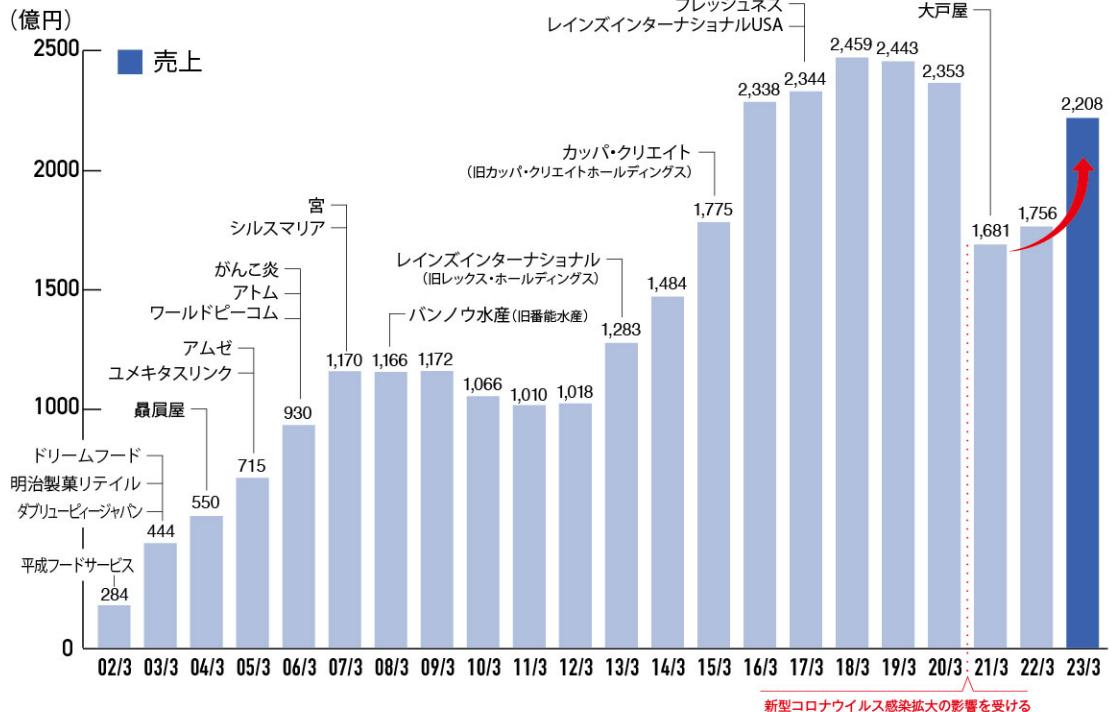
### M&A・売上推移

#### 居酒屋・レストランの店舗数比率

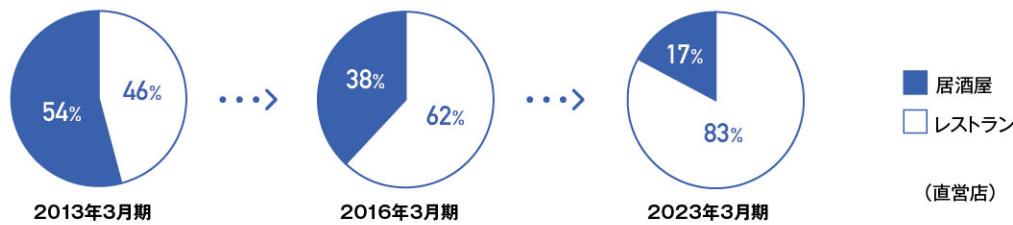
成長を支えてきた戦略、これからの戦略  
サステナビリティ



## ●これまでのM&A・売上推移

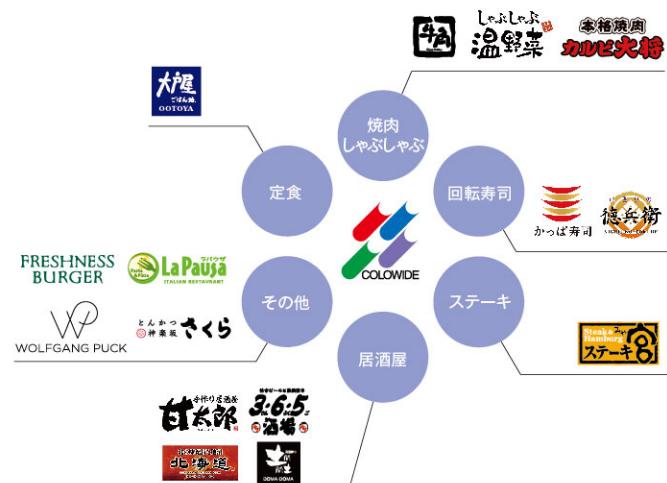


## ●居酒屋・レストランの店舗数比率



## ●業態ポートフォリオ

焼肉、定食、回転寿司等のレストラン業態を中心  
に20余のブランドを展開しています。



## ●成長を支えてきた戦略、これからの戦略

### マーチャンダイジング戦略

コロワイドグループでは、独自のマーチャンダイジング戦略に基づく安全・安心な食材の提供によって、お客さまへの提供価値の最大化を追求しています。商品の研究開発から、食材の生産・調達、製造、そして物流までを一貫して管理。グループシナジーの創出と業態ごとに差別化された商品の提供を実現しています。

#### セントラルキッチンの活用

大量多品種の調理を効率化し、各店舗の仕込みを軽減すると同時に、オリジナリティあふれる「独自の味」をご提供しています。

#### 研究開発機能の強化

MD研究所ではグループ括て調達する「食材を起点とした各業態メニューの開発」を行い、コスト削減と顧客価値向上の両立を実現しています。

#### 持続可能な食材の調達

神奈川工場に大豆ミート製造ラインを新設。農業生産法人との連携植物工場の建設、陸上養殖サーモンの生産に向けた準備なども進めています。

### COLOWIDE Vision 2030

国内外食事業を取り巻く環境変化を受け、新たな成長ビジョンと中期経営計画を策定  
**外食日本一企業の実現、そしてグローバル外食企業へ**  
(売上・消費者満足度において日本の外食企業トップへ)

### 積極投資を実施する3分野





● 株式会社コロワイドMDの主なグループ企業



「ステーキ宮」創業来の味を守る

ステーキ専門チェーン「ステーキ宮」で創業時から使用されている「宮のたれ」の製造及び販売を行っています。スーパー・マーケット、小売店、オンラインでも販売展開し、本格的なステーキ専門店の味わいをご家庭でもお楽しみいただけます。

株式会社エムワイフーズ  
〒329-0600 栃木県河内郡上三川町大字多功南原2568番地3



グループノウハウを活かした給食事業の受託・運営

コロワイドグループの強みである「メニュー開発・提案機能」「マーチャンダイジングのインフラを活用した安全・安心な食材の供給」「多くのブランドノウハウ」を活かし、社員食堂・病院給食等を中心に給食事業を展開しています。

株式会社ダイニングエール  
〒220-8112 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F



生チョコ発祥のお店

まったく新しいタイプのチョコレート「生チョコ」発祥の店、シルスマリア。生チョコという名で世に出た最初の一粒は、今も職人の手によって受け継がれています。「公園通りの石畳」は神奈川県の指定銘菓にも選ばれています。

株式会社シルスマリア  
〒220-8112 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F



アカデミー賞®公式シェフ、ウルフギャング・パックがプロデュースする本格カリフォルニアレストラン

本格的な料理をカジュアルダイニングの雰囲気で味わっていただけるレストランです。店内は、カリフォルニアらしいヴィヴィッドな色合いを使ったカジュアルボップな雰囲気から落ち着いたダイニングまで様々なシーンをご提案しており、本格ディナーコースからカジュアルに楽しめるオリジナルパスタ&ピッツァまで、各シーンでお楽しみいただけます。

株式会社ダブリューピージャパン  
〒220-8112 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー13F



## ●会社概要

社　　名 株式会社コロワイドMD  
 本社所在地 〒220-8112 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F  
 代表取締役社長 磯野 健雄  
 事　業 内 容 1.業務用食材・備品等の卸売販売業  
 2.食品製造販売業  
 設　立 2004年9月  
 資　本　金 1000万円

## ●事業紹介

### グループ全体のマーチャンダイジングを統括

コロワイドグループがお客様への商品を適切な価格で提供できるのは、独自のマーチャンダイジング戦略によって、グループジナジーの創出と業態毎に差別化された価値を提供しているからです。

コロワイドMDは、商品の研究開発から、食材の生産・調達、製造、そして物流までの機能を支える要として、グループのマーチャンダイジングの中枢を担っています。お客様のご要望をスピーディーかつフレキシブルに商品やサービスへと反映させるシステムは、他社店舗にない価値をグループの店舗にもたらします。今後もグループ全体の購買力の活用、内製化による価格低減の実現、そして安全・安心な基準により、お客様価値とグループ利益の最大化を目指してまいります。

#### 研究開発



#### 原材料の生産・調達



#### 製　　造



#### 物　　流



## 食材加工を行うことで各店舗の仕込みを軽減

### セントラルキッチン

コロワイドMDが全国で展開する各工場は、グループ全体のセントラルキッチンとして稼働し、各店舗の仕込みを軽減させる役割を果たしています。“研究開発から物流まで”を一貫して管理するだけでなく、業態ごとの差別化に寄与する商品を開発するのが同社の使命であり、オリジナリティあふれる「独自の味」をご提供できることが強みです。こうした考え方は農林水産省の第17回優良外食産業表彰で大臣賞を受賞するなど、高く評価されています。



## 「食」の安全・安心の徹底を追求

### 食材規格書データベース

お取引先さまのご協力を得ながら、全ての加工食品の商品情報を細かくデータベース化しています。これにより、産地や加工地などの情報を「迅速・正確」に検索することが可能となり、より安全・安心な食の管理体制の構築を進めています。



### 衛生管理体制

厳格な管理基準を設けて食材への検査を実施するとともに、店舗へは第三者による外部検査も導入し、衛生管理状況を定期的に確認しています。こうしたリスクの徹底排除により、外食業界でも高水準の衛生管理体制を構築しています。



### 検査機能の強化

コロワイドグループは食の安全性を最大限に考え、「金属探知異物検出器」を神奈川・長浜セントラルキッチン、静岡・名古屋・富士・滋賀・上尾・尼崎工場に導入しています。更に神奈川・長浜セントラルキッチン、静岡・尼崎工場には「X線異物検出器」も導入し、検査機能を強化しています。



### 環境への配慮

新設した長浜セントラルキッチン、静岡工場の冷蔵設備では、フロンガスに代え自然冷媒 ( $NH_3/CO_2$ ) を使用しています。これにより消費電力とGHGを削減し、環境負荷を減らしています。また、神奈川・長浜セントラルキッチンでは生ゴミ処理機を設置し、野菜の残渣などを堆肥化しリサイクルを行っています。



### 給食事業への取組み

コロワイドグループは少子高齢化による高齢者人口の増加を主な要因として給食市場は拡大傾向と捉え、強みであるMD機能とリーズナブルで美味しい高品質な食事提供サービスを活かすため、大手衣料品メーカー・大手食品メーカーの社員食堂の受託運営を2020年1月より行っています。



## ●主なブランド



## 居酒家「土間土間」



日本家屋で古くから集いの中心にあった「土間」をコンセプトにした“居酒家”として、2001年に1号店を開業。リーズナブルな価格でありながら、創作性が高くバラエティに富んだ料理やドリンクは居酒屋チェーンのイメージを超えて、独自のポジションを確立。他にない斬新さで、幅広いお客様から高い評価をいただいています。



## かまどか



本物の料理の旨みを味わっていただくお店として、2003年に1号店を開業。当時より心づくしの手作り感を大切にし、出汁や塩に至るまでこだわった食材、かまどか名物の鶏料理、直火で焼き上げる釜飯をご用意しています。一品一品手間を惜しまず、工夫を凝らした調理法や食べ方の提案で、他の居酒屋チェーンとは一線を画す創作和風居酒屋です。



## 北の味紀行と地酒「北海道」



北海道の大自然が育む素材の美味しさを、焼く・蒸す・煮ることで引き立て、真心のおもてなしでお届けしています。北海道から届く新鮮な厳選素材を美味しい地酒とともにをお楽しみください。



## 大衆酒場 3·6·5酒場



出来ることなら毎日居酒屋で楽したいというお客様のご要望にお応えした「安い・旨い・早い」の圧倒的バリューが特長です。自慢の「鉄鍋餃子と鉄板焼きそば」と手作りおつまみが美味しい居酒屋です。



## やきとりセンター



「ねぎま焼き」「レバー串」といった定番の焼鳥串から、「つくね月見串」「ささみペッパーチーズ」といった創作串まで、価格もとってもリーズナブル。店内は明るく清潔で、女性でもお気軽にご来店いただけます。



株式会社レインズインターナショナル  
REINS INTERNATIONAL INC.





**REINS** international inc.  
株式会社レインズインターナショナル

## ●会社概要

社　　名	株式会社レインズインターナショナル
本社所在地	〒220-8112 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F
代表取締役社長	澄川 浩太
事　業　内　容	1.飲食店の経営 2.フランチャイズ加盟店の募集および加盟店の経営指導 3.店舗の内外装工事に関する企画、設計 4.業務用食材・備品等の卸売り販売業
設　　立	1987年6月
資　本　金	1000万円

## ●事業紹介

### フランチャイズビジネス

2012年、コロワイドによるレインズインターナショナルの連結子会社化により、これまでの直営店中心だった店舗展開に1000店超のフランチャイズ（以下FC）店舗が加わりました。以来、グループ企業であるコロワイドMDのマーチャンダイジング機能を有効に活用し、スケールメリットの享受と更なるシナジー効果を生み出しています。また、傘下の「FRESHNESS BURGER」を既存のフランチャイジーへ紹介するなど、FCプラットフォーマーとしての次なる展開を進めています。

### 直営マネジメント

国内において、「牛角」「しゃぶしゃぶ温野菜」などのレストラン業態をはじめ、ファストフード業態の「FRESHNESS BURGER」、そして「甘太郎」「土間土間」などの居酒屋業態まで、多業態にわたる直営店の経営を行っています。また、お客様の嗜好変化に合わせた新業態の開発、地方や郊外への出店にも注力しています。

### グローバル展開

焼肉は日本国内で幅広い層から人気があり、気軽に楽しめる食文化として定着している料理の一つですが、海外でも、昨今の日本食への関心はとても高く、寿司・ラーメンと同様に、焼肉は人気の日本食として多くの国で注目されています。レインズインターナショナルでは北米、東アジア、ASEAN地域に「牛角」「しゃぶしゃぶ温野菜」「かつば寿司」を中心として283の店舗網を有しており、そのチェーン展開のノウハウを活かして事業のグローバル展開を進めています。

## ●主なブランド



### 手作り居酒屋「甘太郎」



1977年、神奈川県逗子市での「甘太郎」のオープンからコロワイドの歴史は始まりました。厳選素材の定番料理やボリューム満点のお肉料理、そしてお客様の気持ちを弾ませるおもてなし。常に新しいサービスとメニューで創業の“心”を守り続けています。



### 牛角



#### 国内No.1店舗数

国内の焼肉チェーンとしてはNo.1の店舗数をもつ「牛角」。1996年に1号店を開業して以来、数多くのお客様よりご愛顧いただき、現在では国内に603店舗、海外へ228店舗を展開しています。\*

\*「牛角食べ放題専門店」「牛角焼肉食堂」「牛角成城学園前」を含む



### しゃぶしゃぶ温野菜



かしこまったく雰囲気で価格的にも敷居の高かった“しゃぶしゃぶ”。そんな常識をくつがえし、「しゃぶしゃぶ温野菜」は質の高い美味しいお肉と豊富な種類の野菜をお腹いっぱい食べられ、かつ気軽に続けるしゃぶしゃぶ店として、2000年に1号店を開業。現在では国内236店舗、アジア地域を中心に、48店舗を展開しています。



### フレッシュネスバーガー



「FRESHNESS BURGER」は1992年に1号店が誕生。手作りの温もりを伝える店にするために、人の健康を第一に考えた新鮮な素材を使ったハンバーガーを提供したいという思いから、店名には英語で「新鮮」を意味する“FRESHNESS”を冠しています。現在163店舗を運営しています。



### ゆであげパスタ&ピザ「ラ・パウザ」



「ラ・パウザ」は、イタリア語で“休み時間”的こと。ほっと一息つきたい時に、気軽に訪れるができるイタリアンレストランです。上質なパスタ、チーズにオリーブオイル、そして新鮮なサラダ。本場イタリアの味が、お手軽な価格でお楽しみいただけます。



●主なブランド



小さな森珈琲

ナチュラルティースな店内で、シンボルマークともなっている「憩いの樹」がお客様をお出迎えいたします。リフレッシュしたい時など、日常の様々な気分や目的に合わせてお席を選べる“第二のリビングルーム”です。パンケーキやドリンク、健康的なお食事などを提供し、憩いのひとときをお過ごしいただけます。



## ●会社概要

社　　名 株式会社アトム  
 本社所在地 〒220-8112 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F  
 代表取締役社長 小島 保幸※  
 事　業 内 容 直営飲食店の運営及びFC事業  
 設　　立 1972年1月  
 資　本　金 1億円

※2023年6月20日就任

## ●事業紹介

中部、東北、北関東地区を中心に、郊外型レストラン、居酒屋を中心に、直営店の運営及びFC事業（カラオケ含む）の経営を行っています。現在「ステーキ宮」「にぎりの徳兵衛」をはじめ、17ブランドを運営しています。

## ●主なブランド



### ステーキ宮



“ステーキなら、ステーキ宮！”1975年の創業以来、ステーキ専門レストランとして、多くのお客さまに支えられてきました。うれしい！楽しい！おいしい！レストランをモットーに、安全・安心なステーキとハンバーグを創業来の「宮のたれ」でお召し上がりいただきしております。



### カルビ大将



安全性が高く新鮮なカルビ、ロース、ホルモンなどのお肉をお手頃価格で味わえる本格派焼肉店です。ご家族や仕事仲間など幅広い層のお客さまに、美味しく食べて愉快に飲んで、みんなで楽しめるコミュニケーションの場を提供しています。



### 焼肉家「味のがんこ炎&がんこ亭」



安全で新鮮な食材やオリジナルのタレ、そしてリーズナブルな価格の食べ放題メニュー。店内の活気と笑顔のサービスは、まるで我が家に帰ったかのような居心地の良さとなり、ご家族連れや学生などの幅広い層のお客さまからご好評いただいています。

## ●主なブランド



### にぎりの徳兵衛



“活気”と“旬”と“創作”を楽しむ、本格グルメ回転寿司です。鮮度と産地にこだわったネタと本格的な寿司屋の雰囲気を、手軽な回転寿司で味わっていただけることをコンセプトに、お値打ち価格でご提供しています。



### こだわりとんかつ「かつ時」



お客様の最高の笑顔に出会うために、豚肉をはじめ油、衣、野菜、米などの素材に徹底してこだわったとんかつ専門店です。サクサクのかつに、ふくらご飯とキャベツのおかわり自由。定食価格でご提供しています。



### 寧々家



「寧」という字は、テーブルの上に皿が乗り、心を込めて蓋をかぶせてある作り。心を込めて美味しい料理、あたたかいサービスを提供していく志を店名に込めました。和・洋・中の創作料理をベースとしたお料理と、ノンアルコールカクテルも充実した沢山の種類のドリンクをお楽しみいただけます。



### うまいものいっぱい「いろはにほへと」



「酒のつまみでも料亭の高級料理でもなく、母の味に似た偉大なるおかずを味わっていただきたい」という思いで昭和45年、すすきの南四条に一号店を出店。「すべてのお客さまに満足していただきたい」との思いは今も変わることなく、心をこめて一皿一皿料理をご提供いたします。



### カラオケ「時遊館」



どなたでも安全・安心に楽しくご利用頂ける上級の音響設備を揃えたカラオケルームをご用意しております。カラオケ以外にも、ご宴会・2次会にぴったりの様々なお料理、豊富な種類のお酒が楽しめる飲み放題やパーティーを盛り上げるグッズなど遊び心満載のメニューを取り揃えています。



### ● カッパ・クリエイト株式会社のグループ企業



\*FSSC22000 認証取得

デリカ事業を担当するジャパンフレッシュの各工場ではFSSC22000の認証を取得。徹底した管理体制のもと、かつば寿司チェーンへのデザート、大手コンビニ・スーパーなどへ調理パン、米飯、惣菜、寿司、デザート類の製造及び販売を行っています。

株式会社ジャパンフレッシュ

〒220-8112 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F

おいしさと安全・安心の「食」の提供でみんなを笑顔に

カッパ・クリエイトのグループ会社でデリカ事業を手掛けるジャパンフレッシュ。同社では、上尾、富士、名古屋、滋賀、尼崎の各工場で製造した調理パン・米飯・惣菜・寿司・デザート類を、関東・北陸・東海・関西・九州の大手スーパー、コンビニを中心に販売しています。今後も市場の拡大が見込まれるデリカ事業。FSSC22000の認証を全工場で取得、原材料の入荷から製品出荷まで徹底した衛生管理を実施し、更なる販売エリアの拡大を目指してまいります。カッパ・クリエイトでは、同社のデリカ事業を「かつば寿司」に次ぐ収益の柱へと成長させることを見込んでいます。



調理パン加工製造



弁当加工製造



名古屋工場

#### デリカ工場

上尾工場	寿司加工製造
富士工場	弁当・調理パン加工製造
名古屋工場	弁当・調理パン加工製造
滋賀工場	弁当・調理パン加工製造
尼崎第一工場	ケーキ・チョコレートの加工製造
尼崎第二工場	寿司加工製造



「ケーキ」



「寿司セット」



TO BE  
THE LEADING  
FOOD SERVICE  
ENTERPRISE

## ●会社概要

社名 カッパ・クリエイト株式会社  
本社所在地 〒220-8112 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F  
代表取締役社長 山角 豪  
事業内容 直営飲食店の運営及びデリカ事業  
設立 1981年11月  
資本金 1億円

## ●事業紹介

### かつば寿司の運営

カッパ・クリエイトは2014年12月にコロワイドのM&Aによってグループ傘下となりました。以来「かつば寿司」は再び回転寿司のリーディングカンパニーとしてのポジションを奪回するため、様々な改善改革に取り組んできました。品質の改善に徹底的にこだわり、コロワイドグループの調達力を活かしてより良い食材を調達するとともに、更なる品質向上のために店内での仕込みや調理作業において、妥協を許さず改善を行ってきました。設備投資も積極的に行っており、フルオーダー改装を柱として、自動案内やテイクアウトロッカーなど、お客さまに安心してご利用いただけるお店づくりのために非接触対応も進めています。現在「かつば寿司」は国内に303店舗、これからも回転寿司のパイオニアとして、お客さまへ美味しいお寿司と楽しい食事のひと時を提供してまいります。



### 商品について

「最近かつばがうまいらしい!」という声が広がるように「うまさ」を徹底的に追求しています。選び抜いたネタとそれを支えるシャリ、醤油、ワサビなど、素材にもこだわり抜いたお寿司を提供しています。また、新たに「切付マイスター制度」を導入し、店舗の切付調理レベルを向上させていくことで、更に「うまい」お寿司を提供する取り組みを進化させています。「かつば寿司」では、より多くのお客さまにお手頃な価格で「うまい」を体験していただけるように110円(税込)のお皿の充実を図っています。



## フルオーダー改装の推進

「かつば寿司」では、従来の回転レーンでお寿司を流すタイプの店舗から回転レーンをなくし、すべての商品をご注文いただいてからお作りし、専用レーンでご提供するフルオーダータイプへの改装を進めています。フルオーダー化によって常にできたて鮮度が高い商品がご提供できるとともに、廃棄ロスの減少、会計時にお皿を数える作業の省略による生産性の改善なども見込んでいます。また、一部のフルオーダー店舗では、1皿1貫55円(税込)からのご注文を可能とし、「もっと色々な種類のお寿司を食べたい」といったお客さまニーズにお応えしています。2024年度中には全店をフルオーダー店舗へ転換する計画です。



## スマホオーダー・スマホ決済導入

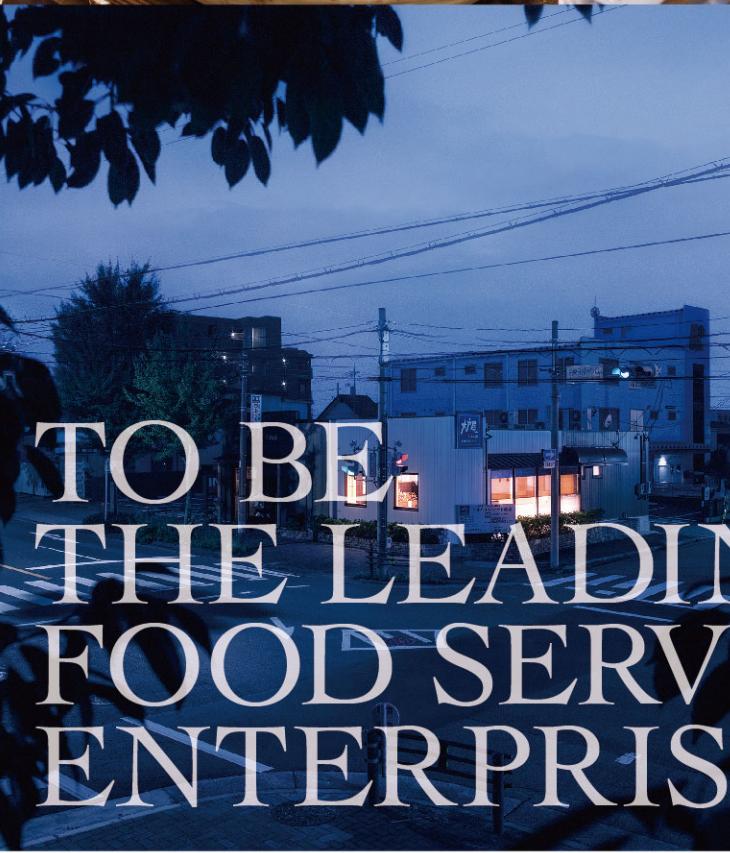
現在、お客さまのスマートフォンがそのままタッチパネル代わりになる「スマホオーダーシステム」の導入を進めています。スマホオーダーシステムの導入により、ファミリー・グループのお客さまのタッチパネル操作の際の順番待ちストレスの軽減や、会計時に各自の注文履歴の確認が簡単にできるため、顧客利便性が向上しています。また、キャッシュレス化推進に伴い、電子マネー・二次元バーコードなどのスマホ決済も全店にて対応しています。



## 非接触対応への取組み

「非接触対応」は消費者の店舗選びの選択肢として重要になりつつあります。「かつば寿司」では、事前にwebで注文・決済したテイクアウト商品を待ち時間なく受け取れる「テイクアウトロッカー」の設置や、お客さまが受付機にて人数・希望席を登録し、席の準備ができたら音声と映像にてお客さまをお呼び出してお席にご案内する「自動案内システム」、会計をお待たせせずにスムーズに行える「セルフレジ」などの非接触対応を推進しています。非接触対応は省人化にもつながり、お客さま満足と生産性向上を両立できる仕組みとして今後も積極的に導入を進めてまいります。

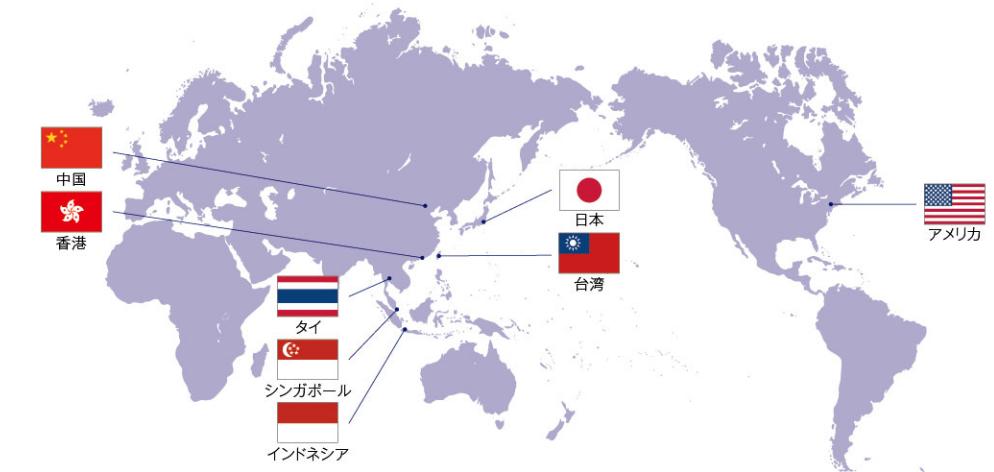




## ● 海外事業

大戸屋グループの現地法人による「大戸屋ごはん処」の直営展開と、当社とエリアフランチャイズ契約を締結した加盟企業による「大戸屋ごはん処」のフランチャイズ事業を展開しています。

(海外直営店11店舗、海外フランチャイズ店101店舗)



## ●会社概要

社名 株式会社大戸屋ホールディングス  
 本社所在地 〒220-0004 神奈川県横浜市西区北幸1-1-8 エキニア横浜4F  
 代表取締役社長 蔵人 賢樹  
 事業内容 定食店「大戸屋ごはん処」等の国内及び海外における店舗展開を行うグループ会社の企画・管理・運営  
 設立 1983年5月  
 資本金 30億29百万円

## ●事業紹介

### 定食店「大戸屋ごはん処」の運営

大戸屋は、2020年9月にコロワイドのM&Aによりグループ傘下となり、店舗運営の改善による顧客満足度・来店客数の向上、商品・マーケティング施策の見直しによる価格パフォーマンスの向上、コロワイドグループとのシナジーを含むコスト構造・経営効率の改善を行ってまいりました。「定食屋チェーンのパイオニア」として、これからもお客様の心と体の健康を満たす美味しい安全な料理を提供してまいります。



### 私たちがずっと大切にしていくこと

食材にこだわり、ほっとする美味しさで、毎日、毎食、食べてもいいよう栄養に気を配ります。大戸屋の経営理念を具現化するうえで、極めて重要な要素が「人の健康を第一に考えること」。日本の台所で育まれてきた知恵と工夫で、世界中のお客様の心と体を満たし、想いをつなぎ、食を届け、人生を良くしていきます。これこそが、私たち大戸屋がずっと大切にしていくこと。これまで、そしてこれからも。

自分にもっと思いやり  
こころとからだ ちゃんと、すこやか

大戸屋

日々、毎食、食べていいよう栄養に気を配ります。  
日本の台所で育まれてきた知恵と工夫で、  
想いをつなぎ、食を届け、人生を良くしていく。  
それは、人の健康を第一に考えること。  
私たちがずっと大切にしていくこと。  
これまで、そしてこれからも。  
これは私たち大戸屋の約束です。

## 公式ECサイトの開設

当社は、2020年6月より冷凍食品の発売を開始、時代環境の変化により外食の機会が減るなか、ご家庭でお店のような味が楽しめるところあって、おかげさまで大きな反響をいただきました。そして、より多くのお客様の食卓で大戸屋の味を楽しんでいただきたく、オンラインストア(楽天・Yahoo!ショッピング・Amazon)を開設しました。「鶏と野菜の黒酢あん」をはじめ、大戸屋の人気メニューを基に冷凍食品用に開発したメニューのほか、ご家庭ではなかなか作りづらいお魚メニューなどもラインナップしています。



### 「大戸屋おかず処」

体も心も「ほっ」とする味噌、醤油、麹など日本の食材にこだわった、手作り感ある本格的なお惣菜を2021年2月よりスタート、2023年2月には常設店舗もオープン。家庭ではなかなか再現できない深みのある味わいと、「どこか懐かしさを感じさせる」素朴な和惣菜がそろいます。バラエティ豊かなお惣菜で、食卓をより彩り豊かに健康に。いつもの献立のプラスワンとしてもお役立ていただけます。



## 食の外部化・テイクアウト・デリバリーも充実

ご高齢者やお忙しい子育て世帯の宅配ニーズにお応えするため、「大戸屋のお弁当」をお届けするサービスを始めました。また、大戸屋の味をご家庭や職場にて、お客様により多く、より身近に感じていただくため、宅配ポータルサイト『出前館』『Uber Eats』のシェアリングデリバリー®によるデリバリーサービスも開始しました。ご注文をいただいてから一品一品手づくりする、毎日食べても飽きのこない豊富なメニューを、ぜひご利用ください。

