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、浦和CKを設置

1999年10月 ●株式を店頭公開（現ジャスダック）

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
●㈱平成フードサービスを連結子会社化
8月 ●㈱ダブリュービィ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㈱を連結子会社化。商号を㈱アド・イン・プラに商号変更

2003年 3月 ●㈱アド・イン・プラがドリームフード㈱より27店舗の営業譲受
6月 ●北海道CKを設置

2004年 3月 ●㈱晶屋を連結子会社化
8月 ●㈱コロワイド北海道は、ユメキタスリンク㈱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
●㈱晶屋を㈱コロワイド西日本に商号変更。アムゼ㈱を連結子会社化

2005年 6月 ●㈱がんこ炎を連結子会社化
10月 ●㈱アトムを連結子会社化
●ワールドビーコム㈱を連結子会社化
●岐阜CKを設置

2006年 7月 ●㈱宮を連結子会社化
10月 ●㈱アトムが㈱がんこ炎を吸収合併
●㈱シルスマリアを連結子会社化

2007年 2月 ●㈱コロワイドCKを㈱コロワイドMDに商号変更
3月 ●㈱宮がアムゼ㈱を吸収合併。商号を㈱ジクトに変更
10月 ●栃木CKを設置
12月 ●特例子会社㈱ココット設立

2008年 2月 ●㈱アド・イン・プラを㈱ビーラインに商号変更
3月 ●番能水産㈱より事業譲渡を受け、㈱バンノウ水産として連結子会社化
6月 ●㈱コロワイド東日本が㈱コロワイド北海道を吸収合併

2009年 3月 ●㈱アトムが㈱ジクトを吸収合併［存続会社は㈱アトム］
●㈱コロワイド東日本が㈱コロワイド西日本及び㈱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COLOWIDE ASIA CO., LTD.を設立

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 ●㈱レックス・ホールディングスを連結子会社化

2013年 1月 ●㈱レックス・ホールディングスが㈱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 ●㈱フードテーブル設立
9月 ●タイランド現地法人REINS INTERNATIONAL(THAILAND)CO.,LTD.を設立
10月 ●㈱アトム北海道を設立

2014年 8月 ●ベトナム現地法人COLOWIDE VIETNAM.,JSC.を設立
10月 ●㈱コロカフェを設立
12月 ●カッパ・クリエイトホールディングス㈱を連結子会社化

2015年 1月 ●㈱レインズインターナショナルを完全子会社化
4月 ●㈱コロワイドMDが㈱コロワイド東日本を吸収合併
●㈱レインズインターナショナルが㈱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㈱がカッパ・クリエイト㈱を吸収合併。商号をカッパ・クリエイト㈱へ変更

2016年 2月 ●台湾現地法人 台灣瑞滋國際股份有限公司を設立
12月 ●㈱レインズインターナショナルが㈱フレッシュネスを子会社化
●㈱レインズインターナショナルがREINS INTERNATIONAL(USA)CO.,LTD.を子会社化

2017年 5月 ●バンノウ水産 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 ●㈱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㈱を子会社化
7月 ●㈱コロカフェを㈱ダイニング・クリエイションに商号変更

2019年 3月 ●㈱コロワイドMDが飲食事業を㈱レインズインターナショナルへ吸収分割
●㈱WORITSを設立
7月 ●㈱華八を設立
10月 ●㈱コロワイドMDが保有するCOLOWIDE VIETNAM.,JSC.の全株式を㈱レインズインターナショナルへ譲渡
12月 ●㈱ダイニングエールを設立

2020年 3月 ●㈱アトムが保有する㈱アトム北海道の全株式を㈱レインズインターナショナルへ譲渡
6月 ●㈱フューチャーリンクを設立
9月 ●㈱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

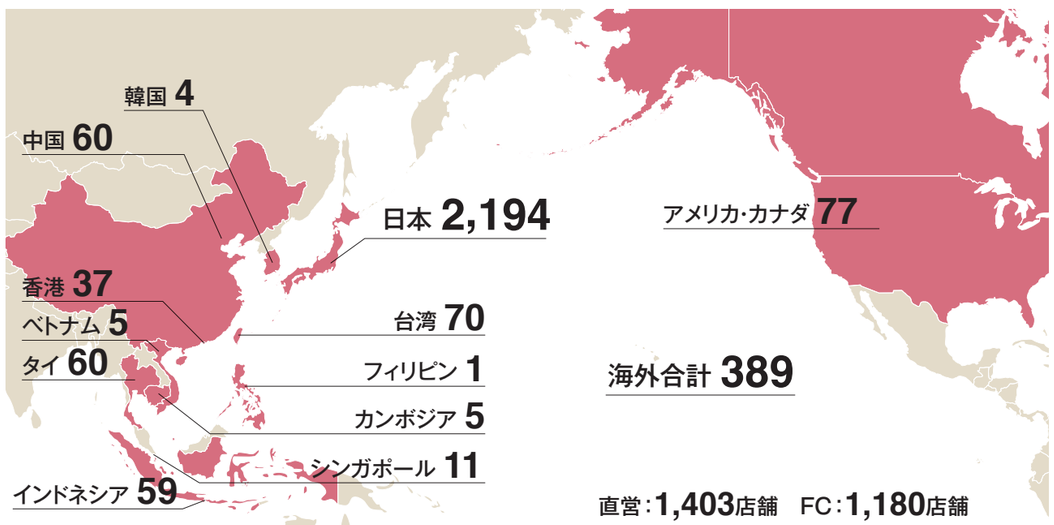
2022年 3月 ●㈱レインズインターナショナルが㈱レインズ北海道（旧㈱アトム北海道）を吸収合併
●㈱アトムが保有する㈱エムワイフーズの全株式を㈱コロワイドMDへ譲渡
6月 ●㈱コロワイドMDが㈱バンノウ水産を吸収合併
●㈱コロワイドMDが保有する㈱WORITSの全株式を㈱コロワイドへ譲渡
7月 ●㈱WORITSを㈱コロワイドサポートセンターに商号変更
グループ内企業の間接業務を請け負うシェアードサービスセンターへ移行
10月 ●㈱コロワイドMDが「MD研究所」を開設

2023年 1月 ●㈱ダイニング・クリエイションを㈱ベイ・フードファクトリーに商号変更
5月 ●ワールドビーコム㈱がセルフオーダートータルシステム事業を㈱impact・e（旧impact mirai）へ吸収分割
●㈱コロワイドMDが農業生産法人㈱ベジフルファームの株式を一部引受ける株式引受契約を締結
7月 ●㈱Beer Thirtyを設立
9月 ●㈱Beer Thirtyが、アサヒフードクリエイト㈱のレストラン経営事業のうち、一部店舗の運営事業を承継

2024年 3月 ●㈱コロワイドMDが㈱ニフスとその子会社である㈱アミスを連結子会社化
●㈱チアーズダイニングを設立
4月 ●㈱レインズインターナショナルが直営のみで展開する飲食店チェーンの運営事業を㈱チアーズダイニングへ譲渡
●㈱日本銘菓総本舗とその子会社である㈱庫や及びエコール・クリオロ㈱を連結子会社化
●日本ゼネラルフード㈱と合弁会社㈱ハートフルダイニングを設立
6月 ●㈱コロワイドMDがソシオフードサービス㈱とその子会社である㈱クックサービス及び㈱ソシオMDを連結子会社化
●アラブ首長国連邦現地法人REINS PALACE MIDDLE EAST SPV LTDを設立

※CK:セントラルキッチン

出店状況（2024年3月31日現在）



COLOWIDE

会社概要
ABOUT US

01

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）



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り組んできました。

社会経済活動が正常化した昨年からは、更なる成長を展望し、中期経営計画「COLOWIDE Vision 2030」に基づいた事業推進に努めております。国内外食事業を事業基盤としつつも、市場の拡大が見込まれる海外外食事業や新規に参入した給食事業の成長を通じて、2030年3月期までに連結売上収益5,000億円の達成を目指し、企業価値の向上に努める所存であります。

更に社会的な責任を果たして長期に渡って成長を続ける為、サステナビリティの推進にも注力し、当社として重点的に取り組む5つのマテリアリティ（重要課題）、「地球環境への貢献」「食の安全・安心の提供」「働く仲間の成長と多様性の尊重」「地域・社会への貢献」「経営基盤の強化」に基づいて引き続き活動して参ります。

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様と対話しながら、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・繁栄のために全力を尽くす。
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、仕事を通して社会に奉仕する。

COLOWIDE（コロワイド）の社名にこめられた意味

CO 勇気 Courage
LO 愛 Love
WI 知恵 Wisdom
DE 決断 Decision

4つのファクターを一つに
コロワイドの社名は、人が生きていく上で大切な4つのファクターを一つにまとめたものです。従業員一人一人がこの4つの大切な精神を常に心に刻み、未来にチャレンジしていく強い意志と勇気がこめられた社名です。

会社概要 （2024年9月30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 代表取締役社長	蔵人 金男 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	438億14百万円

グループ体制と各社の事業内容

株式会社コロワイド（持株会社）

※東証プライム 証券コード7616

この他に、中間持株会社として（株）レックス、（株）SPCレックス、（株）SPCカッパ及びAME-GYU CO., LTD.があります。（2024年6月30日現在）

株式会社コロワイドMD	各種食料品等の商品開発・生産・調達・製造・物流のマーチャンダイジング全般
株式会社ダブリュービィージャパン	飲食店チェーンの運営
株式会社チアーズダイニング	飲食店チェーンの運営
ワールドビーコム株式会社	ITシステムの企画・運用・保守、コールセンター事務
株式会社エムワイフーズ	業務用・一般消費者向けたれの製造及び販売
株式会社ダイニングエール	事務所や学校施設を中心とした給食受託事業
株式会社ニフス	病院や介護施設を中心とした給食受託事業
株式会社アミス	給食事業の運営及び食事宅配、食材セット販売
ソシオフードサービス株式会社	病院や介護施設及び事業所や学校施設における給食受託事業
株式会社クックサービス	産婦人科医院・クリニックにおける給食受託事業
株式会社ソシオMD	給食事業に関わる調達及び物流管理
株式会社コスト・イズ	酒類等の販売・物流
株式会社シルスマリア	生菓子、焼き菓子、チョコレートの製造・販売
株式会社レインズインターナショナル	国内・海外における飲食店チェーン及びFC事業の運営
株式会社フレッシュネス	飲食店チェーン及びFC事業の運営
株式会社Beer Thirty	飲食店事業の運営
海外子会社	北米・アジアにおける飲食店チェーン及びFC事業の運営
株式会社アトム（東証スタンダード・名証メイン 証券コード7412）	飲食店チェーン及びFC事業の運営
カッパ・クリエイト株式会社（東証プライム 証券コード7421（子会社1社を含む））	飲食店チェーンの運営
株式会社ジャパンフレッシュ	デリカ事業
株式会社大戸屋ホールディングス（東証スタンダード 証券コード2705）	国内及び海外における飲食店事業の企画・運営・管理
株式会社大戸屋	飲食店チェーン及びFC事業の運営
海外子会社	米国・アジアにおける飲食店チェーン及びFC事業の運営
株式会社日本銘菓総本舗	地域の銘菓・名産品に関わる製造と販売
株式会社庫や	菓子製造と販売及び飲食店事業の運営
エコール・クリオロ株式会社	菓子製造と販売
株式会社ベイ・フードファクトリー	飲食店事業の運営
株式会社フューチャーリンク	飲食店チェーンの運営
株式会社ハートフルダイニング	給食事業に関わる研究及び開発
株式会社コロワイドサポートセンター	給与計算・社会保険管理等の労務関連業務
株式会社ココット	事務処理業務



◎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)を特定致しました。

地球環境への貢献	食の安全・安心の提供	働く仲間の成長と多様性の尊重	地域・社会への貢献	経営基盤の強化
●CO_2排出量の削減 ●再生可能エネルギー利用促進 ●資源の有効活用・循環	●衛生管理体制強化 ●情報公開の強化 ●食材トレーサビリティ	●女性活躍の推進 ●外国人雇用促進 ●従業員の能力向上支援	●社会貢献活動 ●産学協働 ●被災地支援・寄付	●コーポレートガバナンス強化 ●コンプライアンス意識の向上 ●リスクマネジメント体制強化

目標

CO_2排出量を2030年度までに
2020年度対比原単位※で50%削減
※売上高百万円あたりの排出量

目標

2026年度までに
女性社員比率30%超、女性管理職比率30%超

主な取り組み

次世代食材の活用



コロワイドMDの工場に大豆ミート製造ラインを新設し、グループ各社で商品化。陸上養殖魚をはじめ、次世代食材の活用を推進。

食品リサイクル率100%



当社グループが保有する全10工場において「食品リサイクル率100%」を達成。

食品の安全管理レベル向上



コロワイドMDの全工場で食品安全マネジメント規格「JFS-B」認証を取得。

女性活躍推進



女性活躍推進プロジェクトを社内で実施。厚生労働省による「えるぼし」認定をコロワイドが2つ星、フレッシュネスが最高位の3つ星を取得。

健康経営優良法人



従業員の健康保持・増進に関し、「健康経営優良法人2024」認定を取得。健康経営の推進に取り組む。

こども食堂

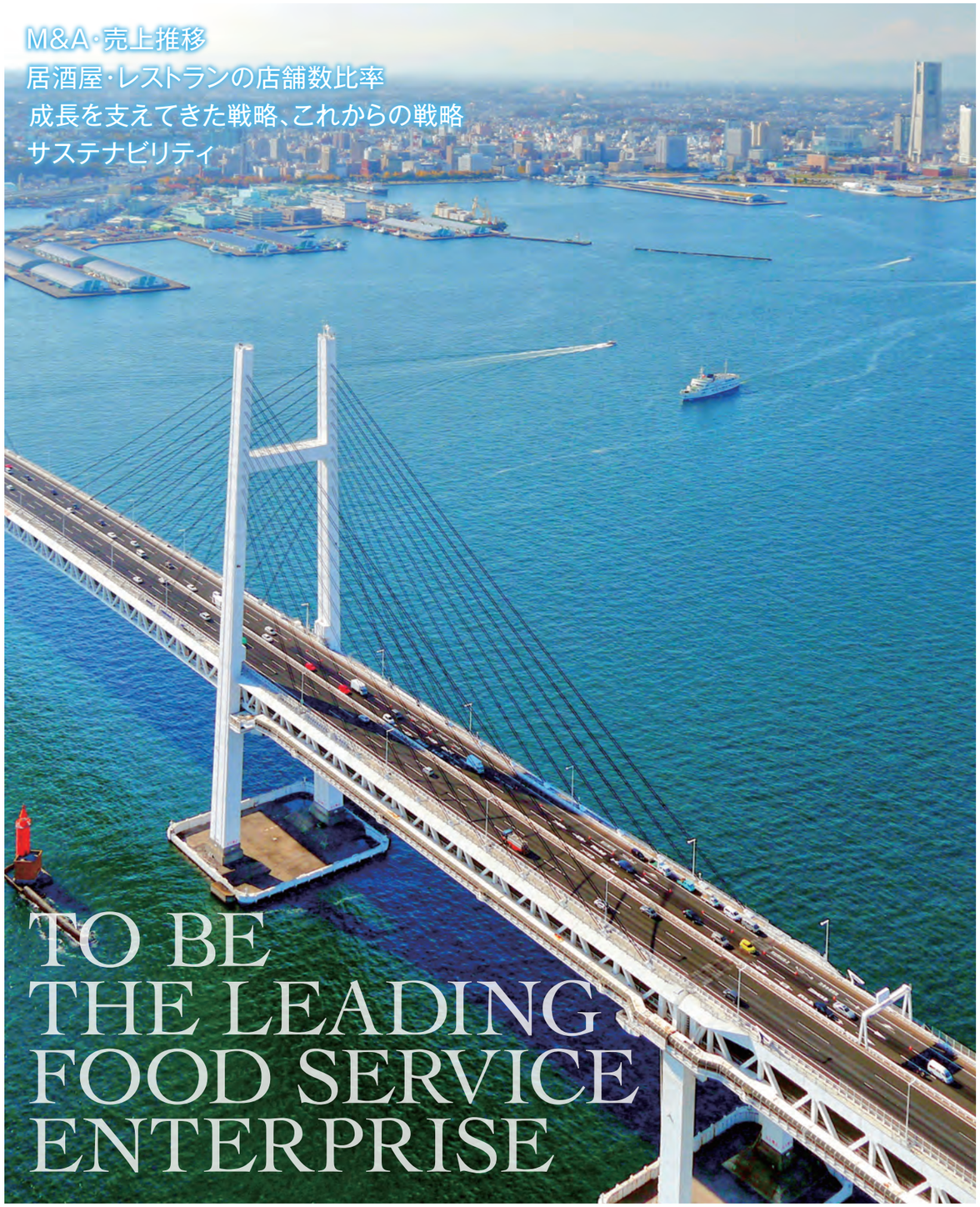


食を通じた地域貢献を目的とし、横浜市京急富岡、六浦にてこども食堂を運営。
※公益財団法人蔵人記念財団からの業務委託

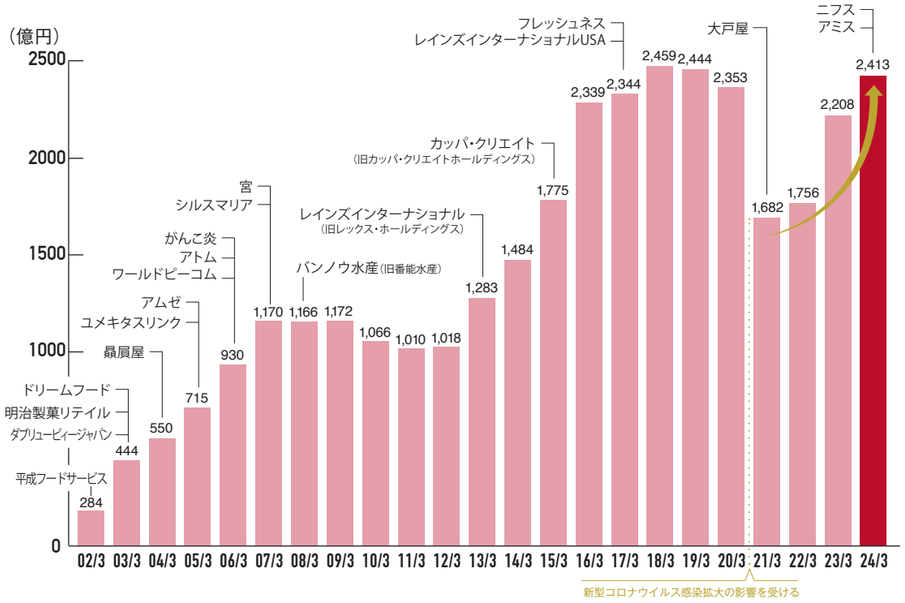
詳しい取り組みはHPへ ▶▶▶ https://www.colowide.co.jp/sustainability/

成長戦略・成長の軌跡
OUR GROWTH STRATEGY

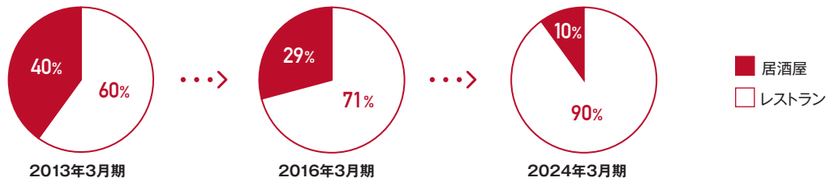
02



これまでのM&A・売上推移

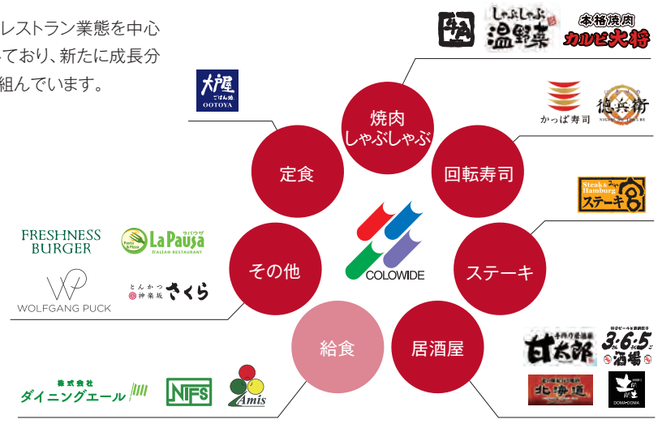


居酒屋・レストランの店舗数比率



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おり、新たに成長分野として給食事業にも取り組んでいます。



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、お客様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しており、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
全国に展開する各工場は、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すると同時に、オリジナリティあふれる「独自の味」を提供できることが強みです。

研究開発機能の強化
コロワイドMD研究所ではグループ一括で調達する“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
神奈川工場で稼働する大豆ミート製造ラインは、グループ各社での商品化も進み、稼働率も向上。農業生産法人への資本参加により、野菜の安定供給を図る取組みも進んでおります。

COLOWIDE Vision 2030

国内外食事業を取り巻く環境変化に対応した成長ビジョンと中期経営計画

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

国内外食事業	立地・業態の構成バランスの見直しと既存店舗の梃入れ	レストラン業態の郊外・ロードサイドへの積極出店	経年店舗への改装投資等による既存店の梃入れ / M&Aによる新たな成長軸の獲得
海外外食事業	既存地域における新規出店と新たな地域（中東）への展開	既存地域（北米・アジア）における積極出店	成長が見込まれる新たな地域への進出 / 新規パートナーも含めJV化やFC化による出店推進
給食事業	M&Aによる大幅な事業拡大	病院・介護施設分野への進出	ミールキットを含むセントラルキッチンの活用余地拡大

成長を支える基盤整備

グループインフラの整備・拡大



働きやすさと活躍機会の提供



サステナビリティへの取組み



◉コロワイドの主なグループ企業

「ステーキ宮」創業時の味を守り続ける



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頂けます。

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

居酒屋、和食及びイタリア料理を中心とした飲食店チェーンを展開



創業ブランドである「手作り居酒屋 甘太郎」や「北の味紀行と地酒 北海道」をはじめとした居酒屋、「3·6·5酒場」等の酒場業態、更に本場イタリアの味をリーズナブルに楽しめる「ラバウザ」等、多種多様な業態の飲食店をチェーン展開しています。

株式会社チアーズダイニング
〒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

ウルフギャング·パック氏プロデュースによる本格的カリフォルニア·レストラン



アカデミー賞®公式シェフ、ウルフギャング·パック氏がプロデュースするカリフォルニア·レストランを運営しています。カジュアルに楽しめるパスタ&ピッツアから本格的ディナー、ウェディング二次会など様々なシーンでご利用頂けます。

株式会社ダブリュピィージャパン
〒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12F

御用邸チーズケーキを製造·販売する「CHEESE GARDEN」など複数ブランドを展開



私たち“庫や”がお届けしたいものはあたたかい時間です。家族で食卓を囲む時、気の合う仲間と集う時、贈る人のことを思う時。お菓子がつなぐ大切な時間が、いつも笑顔と共にありますように。飾らない美味しさを那須高原よりお届けしています。

株式会社庫や
〒329-2811 栃木県那須塩原市下田野532-171

日常の隣にある、甘く贅沢なひとときを。常に時代の流れを感じながら「進化」し続けるパティスリー



フランス人シェフ、サントス·アントワーヌの本格スイーツを販売する洋菓子店。“クリオロ”のブランドコンセプトは「身近な贅沢」。お客様に「甘い香りに感動」「並んでいるスイーツを見て感動」「食べてさらに感動」して頂けるお店を目指しています。

エコール·クリオロ株式会社
〒173-0036 東京都板橋区向原3丁目9-2 サントスビル

生チョコ発祥のお店から、心のこもった洋菓子をお届け



上質な素材にこだわった、とろけるような口溶けの生チョコレートをお届けするシルスマリア。生チョコは、ここシルスマリアの工房で生まれました。発売当初から現在もその味を受け継ぎ、誇りをもって沢山のお客様に美味しさをお届けしています。

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

株式会社コロワイドMD

COLOWIDE MD CO., LTD.

03



コロワイドMD

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・備品等の卸売り販売業 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、グループシナジーの創出と業態ごと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参ります。

研究開発
↓
原材料の生産・調達
↓
製造
↓
物流






03

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。

長浜CK



静岡工場

※CK：セントラルキッチン

「食」の安全・安心の徹底を追求

食材規格書データベース

お取引先様のご協力を得ながら、取り扱う全ての食材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、産地や加工地等の情報を「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。



HACCP推進

コロワイドMDの全工場では、食品の安全管理レベルの向上とフードサプライチェーン全体における食の安全・安心の担保に資するため、食品安全マネジメント規格「JFS-B」の認証を取得し、HACCPに基づいた管理を徹底しています。

※JFS規格とは一般財団法人食品安全マネジメント協会が開発・運営する食品の安全管理の取り組みを認証する規格であり、「JFS-B」は一般衛生管理にHACCPの実施を含む内容となります。



衛生管理

原料入荷時の品質検査・出荷までの厳格な温度管理を適正に管理し、厳密な製品検査（製造工程表による工程管理・製造記録表によるエビデンス管理・理化学検査、官能検査による品質のチェック・製品出荷前の微生物検査の実施）を行うことによって、安全・安心な製品を供給しています。



サステナビリティ

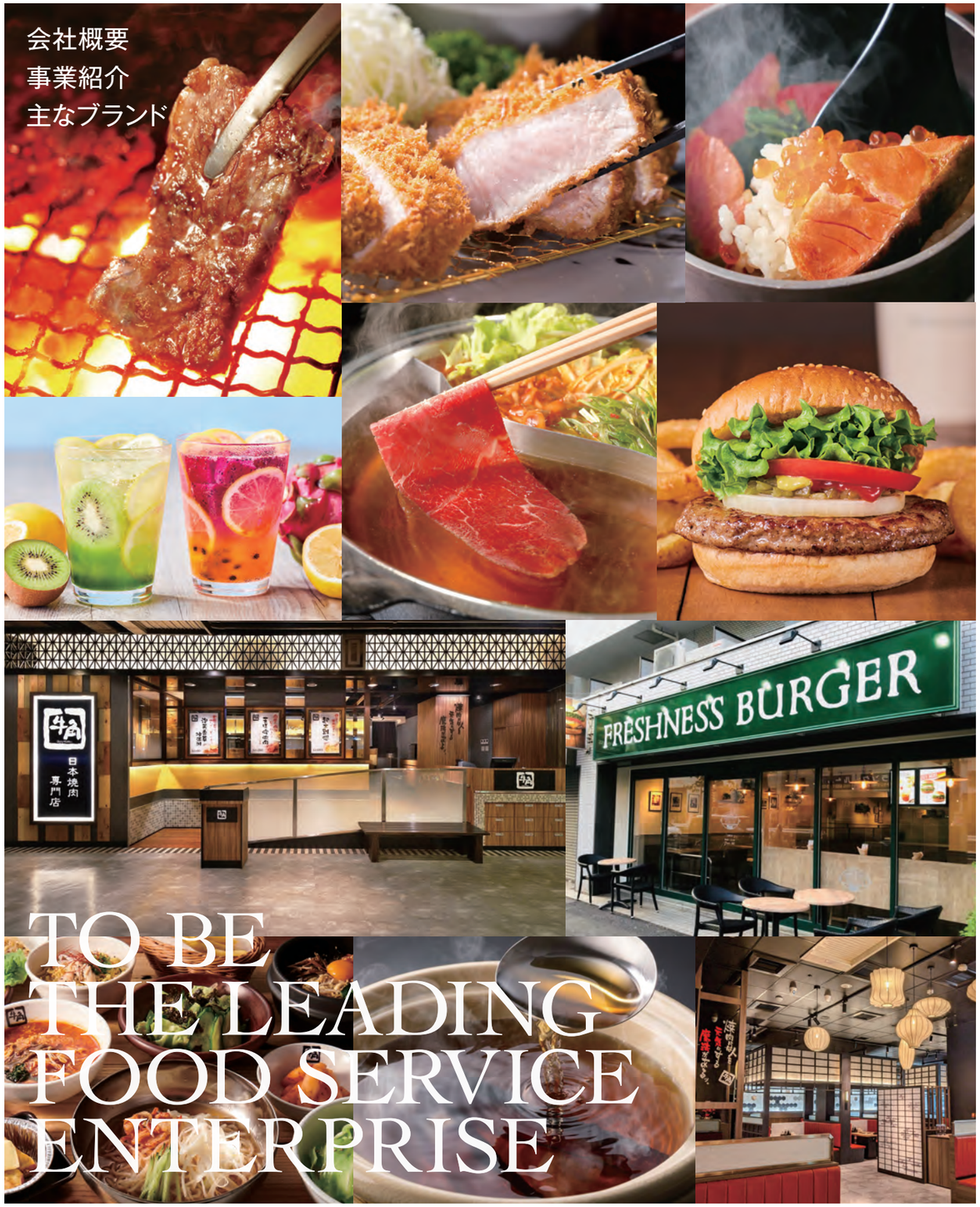
原料材価格の高騰への対策や、環境負荷の低減につながる食材として、「大豆ミート」に早くから着目し、神奈川工場に専用ラインを設けました。また、グループ主力5工場に太陽光発電設備を設置し、環境負荷の低減に寄与しております。更にグループ全工場で「食品リサイクル率100%」を達成しています。



※2024年3月31日現在

株式会社レインズインターナショナル

REINS INTERNATIONAL INC.



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、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頂いています。



かまどか

本物の料理の旨みを味わって頂くお店として、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、直火で炊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。

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

「牛角」、「しゃぶしゃぶ温野菜」、「居酒家　土間土間」等の業態を国内及び海外において、直営店事業、フランチャイズ本部（マスターフランチャイザー）としてフランチャイズ（FC）事業を行っています。直営店舗にFC店舗も含めた店舗網は全都道府県に展開しており、㈱コロワイドMDのマーチャンダイジング機能が有効に活用され大きなシナジーを生んでいます。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」等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「土間土間」「かまどか」等の居酒屋業態まで、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」「かっぱ寿司」を中心として278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。

04

主なブランド



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頂き、現在では国内に594店舗、海外へ234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、かつ気軽に行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220店舗、アジア地域を中心に、37店舗を展開しています。



とんかつ神楽坂さくら

2016年、神楽坂にオープンした「とんかつ神楽坂さくら」。選りすぐりの銘柄豚を厚く切り出し、低温でじっくり火を入れることにより、柔らかくジューシーなとんかつを提供。現在では、国内に34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156店舗を運営しています。

※2024年3月31日現在

株式会社アトム
ATOM CORPORATION



主なブランド



小さな森珈琲

小さな森珈琲
CHISANA MORI COFFEE your living room.

ナチュラルテイストな店内で、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致します。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、健康的なお食事等を提供し、憩いのひとときをお過ごし頂けます。

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	田中 公博※
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

※2024年6月25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、15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、多くのお客様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」でお召し上がり頂き、ご好評を博しています。



カルビ大将

安全性が高く新鮮なカルビ、ロース、ホルモン等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様に、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て来た様な居心地の良さとなり、ご家族連れや学生等の幅広い層のお客様からご好評頂いています。

主なブランド



にぎりの徳兵衛

“活気”と“旬”と“伝統”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頂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」

穀物育ちのジューシーで柔らかい“とうもろこし豚”、生パン粉、新鮮な菜種油、熟練の職人技で仕上げる「とんかつ」です。選べる麦ご飯と白ご飯。更には味噌汁、キャベツもいつでもお替り自由!美味しい贅沢な「とんかつ」で今日もみんなを幸せにします。



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頂けます。



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頂きたい」という思いで昭和45年、すすきの南四条に一号店を出店。「全てのお客様に満足して頂きたい」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致します。



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います。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等遊び心満載のメニューを取り揃えています。

※2024年3月31日現在

カッパ・クリエイト株式会社
KAPPA·CREATE CO., LTD.

















カッパ・クリエイト株式会社のグループ企業

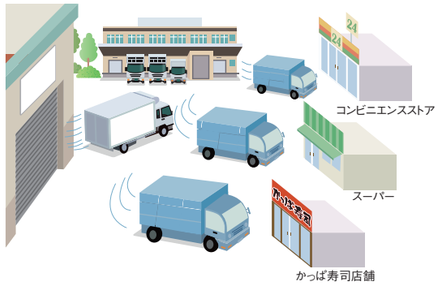
株式会社ジャパンフレッシュ
※FSSC22000 認証取得

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、大手スーパー、コンビニ、ドラッグストア向けに調理パン、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

美味しさと安全・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、ドラッグストア向けに販売しています。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し、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することで、更なる販売エリアの拡大を目指して参ります。カッパ·クリエイトでは、同社のデリカ事業を「かっぱ寿司」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」

カッパ・クリエイト

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

かっぱ寿司の運営

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「かっぱ寿司」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共に、更なる品質向上の為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、“できたて”をお届けするフルオーダー改装、スマホオーダー、セルフレジ、自動案内システムの導入等、お客様の利便性を向上させる取組みを進めています。現在「かっぱ寿司」は国内に296店舗、これからも回転寿司のパイオニアとして、お客様へ美味しいお寿司と楽しい食事のひとときを提供して参ります。



商品について

「やっぱかっぱがうまいらしい!」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。商品品質向上のため「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組みを進化させています。「かっぱ寿司」では、より多くのお客様にお手頃な価格で「うまい」を体験して頂けるように100円（税込110円）商品のお皿の充実を図っています。



“できたて”をお届けするフルオーダー改装

「かっぱ寿司」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、全ての商品をご注文頂いてからお作りし、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”で鮮度が高い商品がご提供できると共に、食品廃棄ロスの削減による地球環境への貢献、会計時にお皿を数える待ち時間の短縮によるお客様満足の向上や生産性の改善等も見込んでいます。





お客様の利便性向上と店舗の生産性向上の取組み

現在、お客様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、ファミリーやグループのお客様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行えるため、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。
「かっぱ寿司」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、お客様が受付機にて人数・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様をお呼び出し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」などのお客様の利便性を高める投資を進めています。これらは省人化にもつながり、お客様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参ります。

設備の導入状況

入店時	ご注文時	お料理提供時	お会計時	テイクアウト受取時
自動案内システム	スマホオーダー	フルオーダー	セルフレジ	テイクアウトロッカー









※店舗により設置状況は異なります。

※2024年3月31日現在

06

主なブランド



大戸屋

素材と店内調理にこだわる、定食の「大戸屋ごはん処」を展開。“そうそう、これこれ”って、思わず嬉しくなる味。家庭の食卓にある献立をイメージした、そんな毎日食べたくなるような定食をご提供します。



なぎさ橋珈琲

週末朝のルーティンや犬の散歩の途中で、ドライブコース、レジャーの休憩に。家でもない、職場でもない、海を感じながら過ごす第3の居場所をご提供します。一番人気の「なぎさバーガー」をはじめ、パスタやグラタン等、皆様に長く愛されるこだわりのお食事をご用意しています。



カンティーナ

シーサイドイタリアン「カンティーナ」。逗子の美味しい食材を活かした地産地消の料理をお楽しみ頂けます。青く美しい逗子海岸を眺めながら、時間を忘れて寛げる開放感のあるレストランです。

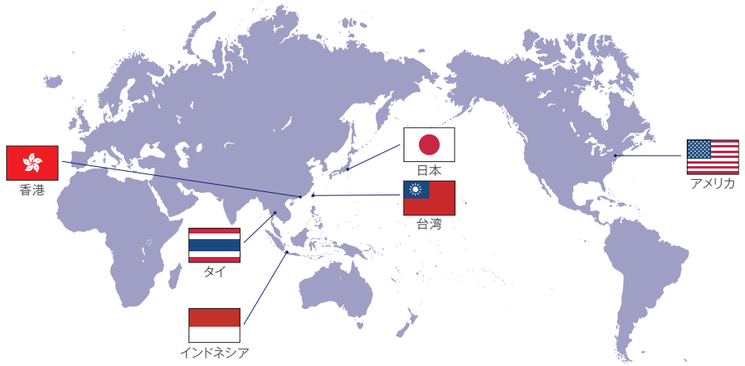


M.M MARKET & CAFE

朝・昼・晩、カフェでお出かけ先でご自宅で。全てのシーンを楽しい時間にする、「いつもの日常」に寄り添ったデリカテッセンカフェです。安全・安心を考えた食材を使用し、毎日食べても健康的で飽きのこないシーンに合わせた食事のご提供はもちろん、「食」を通したライフスタイルの発信も行っていきます。

海外事業（2024年3月31日現在）

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9店舗、海外フランチャイズ店102店舗）



株式会社大戸屋ホールディングス

OOTOYA HOLDINGS CO., LTD.

07

会社概要
事業紹介
主なブランド
海外事業



ちゃんと、すこやか

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

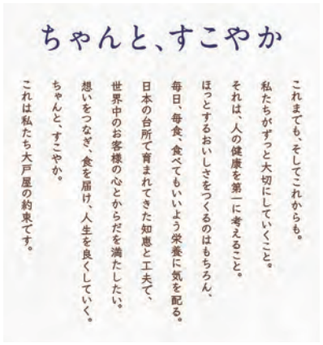
大戸屋は、2020年9月にコロワイドのM&Aによりグループ傘下となり、店舗運営の改善による顧客満足度・来店客数の向上、商品・マーケティング施策の見直しによる価格パフォーマンスの向上、コロワイドグループとのシナジーを含むコスト構造・経営効率の改善を行って参りました。「定食屋チェーンのパイオニア」として、これからもお客様の心と体の健康を満たす美味しくて安全な料理を提供して参ります。





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。
これまでも、そしてこれからも。



07

大戸屋の味をご自宅で

2020年6月より冷凍食品の販売を開始、より多くのお客様にご家庭の食卓で大戸屋の味を楽しんで頂きたく、スーパー等の小売店やオンラインストアでも販売しています。大戸屋の定番メニューを中心にラインナップ。人気の黒酢シリーズや、ご家庭ではなかなか用意が大変なお魚メニューも揃えています。





大戸屋ごはん処フードコートモデル

お子様からお年寄り、家族みんなが嬉しい健康と栄養バランスに優れた定食をリーズナブルに楽しめる、大戸屋のフードコート型店舗。週末にぎわう商業施設を中心に展開。毎日一つ一つお店で朝から下ごしらえした食材を、一品一品ご注文を頂いてから店内で調理致します。大戸屋の「カラダに優しい」栄養いっぱいの定食を、より身近に気軽にお楽しみ頂ける様、バラエティ豊かなメニューとお手頃価格にてご用意しています。大戸屋こだわり食材、安全・安心の美味しさをお届け致します。




食の外部化・テイクアウト・デリバリーも充実

ご高齢者や忙しい子育て世帯の宅配ニーズにお応えする為、「大戸屋のお弁当」のテイクアウト販売を行っています。また、大戸屋の味をご家庭や職場にて、お客様により多く、より身近に感じて頂く為、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。ご注文を頂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、ぜひご利用下さい。



※2024年3月31日現在



●コロワイドの主なグループ企業



「美味しく・楽しく・健康に」を基本に医療・介護施設向け給食サービスを展開

噛んだり飲み込んだりする力が低下した方向けに食形態を調整した「嚥下食」を提供するなど多様化するニーズにお応えできるサービスを展開しており、「美味しいと感じながら味わう」ことのできる食を追求しています。

株式会社ニフス
〒350-1175 埼玉県川越市笠幡4527番地1



食で安心と喜びをお届けする為に施設の一部となり、連携して良いサービスを提供します

「安全・安心を確立した上での喜ばれる食事作り」をテーマに日々取り組んでおり、営業では顧客からの意見を参考に、社内の食事提供部門や開発部門にフィードバック。高い顧客満足度を得ています。

株式会社アミス
〒350-1175 埼玉県川越市笠幡4527番地1



徹底した安全管理と強力なサポート体制を力に、病院・福祉施設を中心に全国で給食受託事業を展開

病院給食では、治療の一環として基準通りに栄養管理され、美味しく調理した食事を提供し、日々の楽しみとなるようQOL（Quality of Life）の向上に貢献しています。福祉施設においては、愛情込めた家庭的な食事の提供で喜びを感じ、その方らしく暮らせるような「生きる力」をサポートしています。

ソシオフードサービス株式会社
〒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



産婦人科に特化したマタニティクリニック給食受託事業を展開

1990年に産婦人科に特化した給食事業を行う企業として創業し、食を通して笑顔と安らぎのひとときが過ごせるよう、高い専門性、高品質の食事、誠実な対応でお客様の一助となるべく歩んできました。安全・安心の管理体制はもちろん、「豪華で美味しい」質の高いマタニティクリニック給食の提供を強みとしています。

株式会社クックサービス
〒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

◎これまでの取組み

株式会社ダイニングエールの設立から始まった給食事業

2019年12月に株式会社ダイニングエールを設立。コロワイドにおける給食事業への取組みが始まり、事業所や学校を中心に給食運営を受託することで事業運営のノウハウ獲得を進めています。また、当社グループの強みを活かし、セントラルキッチンを活用したミールキットや自社外食ブランドとのコラボレーションメニューの提供、スマホでの事前注文・決済の導入といった時代にあった仕組みでのサービス提供等、グループインフラを活用・強化しています。そして、2024年3月に㈱ニフス、6月にはソシオフードサービス㈱の全株式を取得。積極的なM&Aによりヘルスケア分野へ本格参入致しました。





2019年12月 ● ㈱ダイニングエール設立
2020年 1月 ● 事業所における給食業務受託
2022年 9月 ● 社員食堂初、スマホで「事前注文」「事前決済」を導入
2024年 3月 ● ㈱ニフスとその子会社である㈱アミスを連結子会社化
4月 ● 日本ゼネラルフード㈱と合弁会社㈱ハートフルダイニングを設立
6月 ● ソシオフードサービス㈱とその子会社である㈱クックサービス及び㈱ソシオMDを連結子会社化

◎今後の展開イメージ

病院給食及び介護施設給食を主眼とした事業規模の拡大を展望しており、外食市場での競争により培ったメニュー開発力や高い運営効率、セントラルキッチンを活用したミールキットによる調理効率の向上により、フードサービスカンパニーとしての優位性を活かした展開を進めて参ります。



◎当社グループの強み

外食事業で培ったグループインフラの活用

商品クオリティ
外食事業で培った
品質（味）の優位性を
給食分野に



セントラルキッチン・ミールキット
安定した品質と
スピード感のある
メニュー提供を実現



外食ブランドとのコラボレーションメニュー
当社グループの
外食ブランドを活かした
メニューを開発・提供



◎コロワイドの主なグループ企業

株式会社ダイニングエール

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、事業所・学校給食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

株式会社ハートフルダイニング

外食と給食のノウハウを融合した新形態の給食事業を創る



外食産業で培ったコロワイドグループのインフラ活用と中京地域を中心に給食事業を展開する日本ゼネラルフード㈱のノウハウを融合し、新たな給食事業を創造するため合弁契約に基づき設立されました。給食事業の更なる拡大に向けて活動して参ります。

株式会社ハートフルダイニング
〒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