



株式  
会社

# 四季の台所

2018年3月14日

株式会社四季の台所

報道関係各位

## お店の売り“山盛りご飯”を止めたら女性・シニア客が急増 店で引く出汁、土鍋ごはん おふくろの味が人気上昇 激戦区・恵比寿で33年続く定食屋『なかよし』が店舗数拡大 増え続ける一人暮らしが求める家庭料理 年内にも都内2店舗増を発表

飲食店の激戦区として知られる東京・恵比寿で開業33年となる定食屋『旬彩料理なかよし』（本社：東京都渋谷区代表取締役：洲之内克 以下なかよし）。一品 380 円からの良心的な価格と、『さばの味噌煮定食』『若鶏のから揚げ定食』といった定番のメニューが人気のお店です。

いまでは都内屈指のおしゃれな街である恵比寿ですが、『なかよし』は恵比寿がまだ山手の下町と呼ばれていた頃から地元の人たちに愛されてきました。

“街の定食屋さん”として長年親しまれてきた当店ですが、近年に入り恵比寿・目黒エリアに次々と直営店をオープンする好調を維持しています。先月2月28日には渋谷、丸の内への2018年出店を正式に発表し、これによりこの5年で直営店は7軒増となります。



### ■ 好調きっかけは山盛りご飯の廃止 中高年や女性客が顧客化

『なかよし』を運営する株式会社四季の台所の代表・洲之内は2007年に事業を継いだ二代目です。それまでの『なかよし』は男性客が圧倒的に多かったため“量”を求める男性客へのサービスとして大きな茶碗に山盛りのご飯を提供し人気を博していました。おかずもごはんの進む濃い目の味付けのものがほとんどでした。

代替わりをきっかけに洲之内は客層を女性や中高年以上に広げることと残飯の廃棄問題を考え、それまで使用していた大きな茶碗を普通サイズの茶碗に代えました。一方たくさん食べたい人にも満足してもらえるよう、お代わりは自由としました。これにより、いままでの客に加えて食の細い女性客や中高年客が来店するようになり客足が急激に伸びました。

さらにメニューも“昔のお母さんが家で作っていた毎日の食事”を指針とし、安心して食べられるよう化学調味料の使用を一切なくし優しい味に、出汁はお店で引く・白米は土鍋で炊くことを徹底しました。

肉じゃが、鯖塩焼きといった家庭のおかずとひじき、切り干し大根などの小鉢、美味しく安心な白米と味噌汁の定食を求めている人は多く、食事時には老若男女で行列ができるようになりました。

## ■ 単独世帯の増加、女性の社会進出でニーズ高まる“おふくろの味” 単独女性客は近年で約 4 倍増

もうひとつ『なかよし』躍進の背景には単独客の増加があります。定食屋はひとりでも入りやすいことから以前より単独客は多かったものの、近年はさらに増加傾向にあります。特に目立つのは女性と夜のサラリーマンの一人客です。女性一人客は特にこの 5 年で約 4 倍増加し、今では来店客の半数近くが女性一人客です。また夜に来店するサラリーマン一人客も以前は小鉢をつまみにお酒を飲む居酒屋的な利用が多かったのですが、近年は定食のみを注文する夜ご飯利用が増えました。

定食屋での単独客は滞在時間が短く回転率も良いことから、客単価は下がらないまま客数が増える成果に結びつきました。

東京都発表の地域別世帯数及び一世帯当たり人員(※1)によると現在東京都区部には約 500 万世帯が暮らしていますが、1 世帯当たりの人数は 1.86 人と調査開始以来減少を続けています。東京都の長期予測では 2035 年には半数以上が単独世帯になると見込まれています(※2)。また家族世帯の共働き率も 61%と過去最大値となりました。(※3)

一人暮らしにより家庭料理がなかなか食べられない人が増え、また家庭でも共働きが一般的となり働く女性が炊事に時間をかけられなくなっているいま、一汁三菜の“おふくろの味”を自宅で味わうことは難しくなっています。

丁寧に作られた家庭料理は味や栄養のバランスも良いことから年齢性別を問わず人気が高く、今後もニーズの高まりが見込まれます。

※1 住民基本台帳による東京都の世帯と人口 平成 29 年 1 月

※2 東京都世帯数の予測 平成 26 年 3 月

※3 統計局 労働力調査 平成 26 年

## ■2018 年秋に渋谷・丸の内にも出店が決定

2018 年秋には渋谷・丸の内 2 店舗の増店が決定し、当社の全店舗数は都内 8 軒となります。安心・安全な食材を使った手作り家庭料理にこだわり、これからも変わらず各店舗での全調理と心地よいサービスの提供に努めます。



## 旬彩料理なかよし

恵比寿駅西口徒歩 2 分！恵比寿で 30 年愛されている人気店。

有名人や著名人の方々も通っていただいています。

土鍋で炊いた自慢の白米はおかわり自由、こだわりの出汁を使った味噌汁は日替わりです。

丁寧に手作りしたおかずと小鉢料理が付いた定食で“おふくろの味”をお楽しみください。



店名： 旬彩料理なかよし

電話番号： 03-3496-4795

住所： 東京都渋谷区恵比寿西 1-8-2

(JR/東京メトロ 恵比寿駅 西口より徒歩 2 分)

営業時間： 11:00～23:30(ラストオーダー23:00)

系列店： 旬彩料理なかよし 明治通り店

おばんざい料理 なかよし はなれ

おばんざい料理 なかよし 並木橋店

土鍋炊ごはん なかよし 目黒店

CHINESE KITCHEN 虎 8

## 【当社概要】

法人名： 株式会社 四季の台所  
設立： 2014 年 8 月 6 日  
代表： 代表取締役 洲之内 克  
本社： 東京都渋谷区恵比寿 1-21-5  
電話： 03-6455-1649  
ホームページ： <http://shikinodaidokoro.co.jp>  
運営店舗： 『旬菜料理 なかよし』  
『旬菜料理 なかよし 明治通り店』  
『おばんざい料理 なかよし はなれ』  
『おばんざい料理 なかよし 並木橋店』  
『Chinese Kitchen 虎8』  
『土鍋炊ごはん なかよし 目黒店』



株式  
会社

# 四季の台所



### 地域の方々に親しまれる“街の食堂”を目指して

株式会社四季の台所は恵比寿で創業してから 40 年近く、現在は恵比寿・渋谷・目黒で 6 店舗を運営しています。地域に根付き、毎日食べても飽きることのない、お客様のお腹にもお財布にも優しい”日本のごはん”を大切にしています。社名の通り、四季を通して旬の美味しいものをご提供致します。

### 本リリースに関するお問合せ

四季の台所 広報事務局 担当: 黒田

TEL: 03-5411-0066 FAX: 03-3401-7788

携帯: 080-4900-7949 e-mail: [pr@real-ize.com](mailto:pr@real-ize.com)