



株式
会社

四季の台所

2018 年 4 月 11 日

株式会社四季の台所

報道関係各位

意外に少ない「サラリーマンの小遣いで毎日飽きずに食べられる家庭料理」 会社員時代の目線を大事に 脱サラ社長経営の定食屋が好調

2017 年度決算 5 期連続成長、2018 年度には渋谷・丸の内にも出店

飲食店の激戦区として知られる東京・恵比寿で開業 35 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）は、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。

当社代表の洲之内は 2006 年にサラリーマンから転職し先代から店を受け継ぎました。『なかよし』はもともとほとんどが男性客でしたが、11 年間の試行錯誤を経て、いまでは女性やシニア、家族連れなどで混み合う人気店となりました。この 5 年で恵比寿本店以外にも都内に 5 店舗を増やし、2018 年 4 月 2 日に発表した 2017 年度総売上は前年度比 131%増で創業以来最高売上を更新しました。2018 年秋には人気エリアである渋谷・丸の内への出店も決定しています。

株式会社 四季の台所

代表取締役 洲之内 克（すのうち かつ）44 歳

1974 年生まれ、東京都出身。

大学卒業後、大手不動産企業に営業職として入社。2006 年、両親が営む飲食店『なかよし』の経営を引き継ぎ株式会社四季の台所の代表取締役に就任。

「地域の人々の食生活を改善し、毎日おいしい食事を提供する」を信条に、土鍋ごはん・無化調おかず・厨房で出汁から引く店内調理で、正しい“町の定食屋さん”を目指す。

激戦区・恵比寿で 30 年以上愛されてきた同店の内装リニューアル、メニューの改変などを行うことで大きく業績を向上させ

2014 年～2017 年間に計 3 店舗増。2018 年度には渋谷・丸の内での新店オープンも決定している。



■ 限られた昼食代、飽きる既製品の味…サラリーマン時代の渴望がヒント

洲之内は大学卒業後埼玉にあるハウスメーカーに就職し、以来 8 年間営業マンとして働いていました。親が経営していた『なかよし』を 2006 年に引き継ぎましたが、飲食の経験のなかった洲之内は何をすれば店が良くなるのか全く分かりませんでした。内装を整えるなど試行錯誤を繰り返しましたが、2011 年までの 5 年間は業績も横ばいが続きました。

最終的に洲之内が指針としたのはサラリーマン時代に自身が感じていた食事ストレスでした。

サラリーマンが 1 食に使える予算は小遣い額などから上限が決まっているため、その中でいかにやりくりできるかが重要です。コンビニや弁当屋で買えば安く済むものの続くと味に飽きてしまうことが多いのが欠点でした。また特に都心部ではファストフードのチェーン店に溢れており、普通の定食を昼夜食べられる場所を少なく感じていました。

「毎日食べても飽きのこない食事を手軽な値段で提供したい」。洲之内が目指したのは過去の自分が満足できるような店作りでした。

■ 土鍋ごはんは無化調おかず 毎日食べても体にやさしいメニュー作りで客層増える

家庭料理は毎日食べても飽きが来ないことに注目した洲之内は、まず主食であるご飯の美味しさが満足度に大きく関係していると考え、『なかよし』では炊飯器の使用を廃止し土鍋で炊き上げた白米を提供することとしました。従来はご飯のすすむ濃い味付けがメインだった主菜に関しても食べる人の体調を考え、化学調味料の不使用を徹底しやさしい味付け中心のものとなりました。また各定食の内容を『一汁三菜』とし、切り干し大根やおから、ひじきなど定番の副菜を添え栄養バランスにも配慮しました。

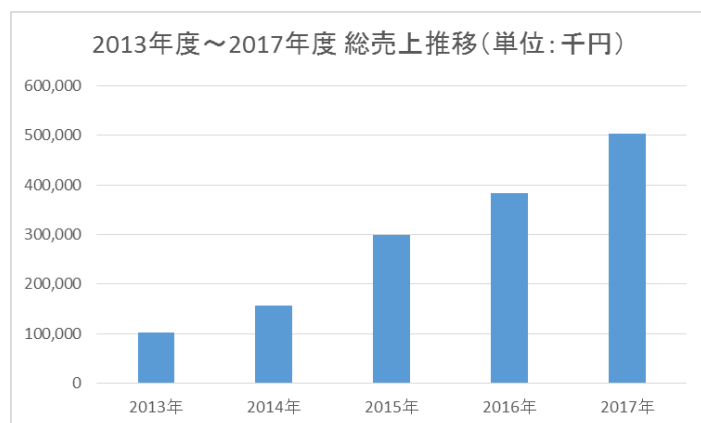
「昔、お母さんが毎日作ってくれた味と献立」をイメージしたメニュー改変により来客数は大きく伸びました。それまで男性客で占められていた店内は女性やシニアの姿も多くなり、また地域の家族連れが来店し親が子供におかずを取り分けて食事を楽しむ光景も良く見られるようになりました。



また価格についても1食1,000円を超えない設定を心がけました。恵比寿という土地柄もあって飲食費の相場は高いエリアですが、サラリーマンが毎日食べることのできる値段を第一に考え、定番献立の定食は800～900円台に抑えました。

■ 大規模な店舗展開よりも地域に密着した真面目な経営

洲之内が継いだ2006年は月商300万円ほどだった『なかよし』ですが、2011年から大きく右上がりを描くように伸びていきました。2013年には1億円超えを達成、その後も毎年順調に推移し、2018年3月発表の2017年度総売上は5億円を突破しました。できるだけおいしい食事を安く提供するという飲食店としてあたりまえのことを行ってきたに過ぎませんが、飲食不況と言われる中で大きく成長できたのはその部分への顧客満足度が高かったのが理由と感じています。



当社は2018年秋に渋谷・丸の内への出店が決定し全店舗数は都内8軒となりますが、店舗数を増やすことを目的とはしていません。当社が目指しているのは地域に密着した“町の定食屋さん”であり、その土地の住民や会社員に毎日の食事を提供する事を使命としています。

今まで通り各店舗で出汁をとり、土鍋で米を炊き、誰もが慣れ親しんだ家庭料理を各店舗で手作りすることにこだわり、奇を衒わない真面目な“サラリーマン経営”でおふくろの味を提供していきます。



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。
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。

誰もが慣れ親しんだ丁寧に手作りしたおふくろの味とともに
小鉢料理が付いた一汁三菜の和定食を提供します。



店名	旬菜料理 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
営業時間	11:00～23:30(ラストオーダー23:00)
系列店	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
	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』

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