

News Release

2021年12月9日

西本 Wismettac ホールディングス株式会社

サステナブルなライブキッチンにより、 著名高級飲食店の中食ビジネス展開を Wismettac フーズが支援

「La Rochelle」の(株)サカイ食品、「北大路」の(株)北大路の2社を1号店のパートナーにライブキッチン・テイクアウト専門店「WisChef (ウィズシェフ)」を今冬オープン

西本 Wismettac ホールディングス株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長 洲崎良朗）の子会社である Wismettac フーズ株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長 辻川弘、以下 当社）は、株式会社サカイ食品（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長 坂井慎吾）と株式会社北大路（本社：東京都千代田区、代表取締役社長 北尾拓也）の中食^{※1} ビジネス支援を目的として、世田谷区内1号店「WisChef 下高井戸店」のオープンを皮切りに、サステナブルに配慮した中食ライブキッチン事業を開始することをお知らせします。

※1 家庭外で調理された食品を購入して持ち帰る、あるいは配達等によって家庭内で食べる食事の形態

1.事業開始の背景

働き方改革やコロナ禍の影響を受けておうち時間を過ごす人が急増し、特に高級店は新しい収益モデルの開発がビジネス継続のため急務となっています。各社オンラインショップや、デリバリーなどさまざまな取り組みを進めていますが、未だ大きな収益源に繋がっているとはいえません。

そこで当社は、高級店が中食市場にて新たな収益モデルを確立することを目的に、中食ライブキッチン事業を開始するに至りました。

2.事業概要、コンセプト

本取り組みは、レストランが大きな設備投資なしに始められるクラウドキッチン事業をモデルにしています。当社が「場所」と「厨房」を提供し、店舗運営を行うため、レストラン側はシェフを派遣するだけで初期投資を抑えながら中食ビジネスをスタートできるメリットがあります。



また、本来、高級店のシェフは、出来立ての美味しい味をお客様にその場で提供することを理想としています。そこで、本取り組みでは、シェフがお客様の近くに出向く「住宅地立地」、その場で料理をして出来立てを提供する「ライブキッチン・スタイル」、おうち時間をより愉しんでもらえる「中食（テイクアウト）専門店」とします。

併せて、「予約販売」をサービスの軸とし、その日に必要なだけ食材を仕入れ・調理することによる廃棄ロスの削減、そして店内で利用するさまざまな備品や包材など「プラスチックの削減」にも努め、サステナブルな未来に向けた店舗づくりにも取り組みます。

ライブキッチン店舗には、複数レストランが入店することで、お客様がその日に食べたい料理を選んで持ち帰れる形態とし、おうち時間に新たな価値を届けることを目指します。

3.パートナー企業について

株式会社サカイ食品の概要

(1)会社名：株式会社サカイ食品

(2)所在地：東京都渋谷区渋谷 2-15-1 渋谷クロスタワー2F

(3)代表取締役社長：坂井慎吾

(4)創業：1980年

(5)URL：<https://sakai-foods.com/>

(6)事業内容：フレンチレストラン「ラ・ロシェル」、ブライダルサロンなどの運営

株式会社北大路の概要

(1)会社名：株式会社北大路

(2)所在地：東京都千代田区鍛冶町1丁目5番6号

(3)代表取締役社長：北尾拓也

(4)創業：1927年

(5)URL：<https://www.daitohkigyo.com/>

(6)事業内容：個室会席「北大路」、個室居酒屋「番屋」など、日本料理店の運営

4.当社について

Wismettac フーズ株式会社の概要

(1)会社名：Wismettac フーズ株式会社

(2)所在地：東京都中央区日本橋室町三丁目 2 番 1 号 日本橋室町三井タワー15 階

(3)代表取締役社長：辻川弘

(4)創業：1912 年

(5)URL：<https://www.wismettac.com/ja/index.html>

(6)主な事業内容：

- ・アジア食品の開発および海外販売（アジア食グローバル事業）
- ・農・水産品の国内および海外販売（農水産商社事業）
- ・その他商品の国内および海外販売（アメニティ&小売事業）

[本件に関する問い合わせ先]

西本 Wismettac ホールディングス株式会社 経営企画部

電話: 03-6870-2015

メールでのお問い合わせはこちら：<https://cloud.swcms.net/wismettacPublic/ja/inquiry/inquiry4.html>