

ポイント

## 北海道発の6次化チェーンレストランビジネスを確立。生産者をつなぎ、道産食材を使った付加価値の高い店を全国に展開

- セントラルキッチンを稼働しコスト削減による、飲食・惣菜店舗数の拡大
- 50余年続く阿部養鶏場を事業承継し、鶏卵事業を開始。生産する酵素卵は全国各店舗で使用される
- 生産者と消費者の双方にメリットがある「6次化チェーンレストランビジネスモデル」を確立

### 企業基本情報

所在地	北海道札幌市北区北12条西3丁目2-13
電話/FAX	011-717-1234/011-717-5335
URL	http://www.eastone.co.jp
代表者	代表取締役社長 大山 泰正
設立	1971年
資本金	4,800万円
従業員数	160人



### 会社概要

生産者の想いが込められた北海道産食材のおいしさを伝え、価値ある感動商品を届けるレストランビジネスを北海道、東北、首都圏に展開している。

「焼鳥ダイニングいただきココちゃん」をはじめ、「イタリア料理クッチーナ」「中華居酒屋香香厨房」など多様な業態・ブランドを運営し、幅広い客層に支持される。6次産業化を達成し、生産・加工・販売を同社で一貫して行うことにより、同業他社と差別化を図っている。



商品（業態）

### 革新的な製品開発や創造的なサービスの提供に関する取組の内容

#### ▶▶▶ セントラルキッチン稼働によるコスト削減と惣菜事業の拡大

2017年11月、札幌市内にセントラルキッチンを稼働させ、店舗で使用する加工品等を集中生産。各店舗スタッフの業務負担の軽減と、一括して食材を仕入れることにより、3年間で人件費と食材費を4%削減する。これにより、2次産業・食品加工の強化が図られ、今後は惣菜店舗の拡大を計画しており、2020年3月までに飲食・惣菜店を約60店に拡大する。各店舗では随時自動ゆで麺機や自動ビールサーバーを導入し、経験の浅いスタッフでも業務を遂行できるように機械化を推進。



惣菜店舗

#### ▶▶▶ 北海道下川町阿部養鶏場を事業承継し、1次産業に進出

2016年1月、北海道下川町で50余年続く阿部養鶏場を、後継者に悩む先代から相談を受け事業承継。受け継いだ養鶏技術に加え、鶏舎の集卵ラインの自動化と作業内容のマニュアル化に取り組み、生産性を向上。先代が数種類の酵素で米ぬかを発酵させた有機飼料などを配合して開発した酵素卵を、同社が「下川60酵素卵」として新たにブランディング。同社店舗でメニュー化し、全国の消費者に提供している。下川町内でも販路を拡大し、地域に根付いた事業展開を実施。



下川60酵素卵

#### ▶▶▶ 生産者と消費者双方にメリットがあるビジネスモデルを確立

同社は北海道発の企業の強みを生かし、イタリア料理と相性の良いチーズ、小麦、野菜、肉、魚介類など良質な道産食材をメニューに取り入れることで、関東・首都圏を中心に事業を強化。また、阿部養鶏場とセントラルキッチンを事業基盤に6次産業化を達成。全国で人気の高い道産食材に、飲食店や惣菜物販で付加価値を付けて売ることにより生産者を後押しし、消費者にもおいしい料理を安く提供できる「6次化チェーンレストランビジネスモデル」を確立し、全国に多店舗展開を行う。



北海道産小麦粉のピザ生地