

関係者各位

2023年1月23日
株式会社レストランX

きちりホールディングス、変化を遂げる飲食業界と時代のニーズを受けて 食体験に革新をもたらすテイクアウト・デリバリー専門店 「客席のないレストラン」を今春開業

株式会社きちりホールディングス（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長 CEO 兼 COO：平川昌紀）のグループ会社である株式会社レストランX（本社：東京都渋谷区、代表取締役：松藤慎治、以下「レストランX」）は、万人の専属シェフをコンセプトにしたテイクアウトおよびデリバリー専門店「客席のないレストラン」を今春に開業いたします。



「客席のないレストラン」（イメージ）

近年の飲食業界を取り巻く環境は、新型コロナウイルスによる影響で様変わりしました。感染拡大防止を目的とした一時休業や営業時間短縮の要請をはじめ、手指消毒や検温、座席間隔の確保の徹底など、状況に合わせた対応が都度求められてきました。そのような中、消費者の意識にも変化が現れ、テイクアウトやデリバリーの需要が高まりを見せ、電話やオンラインで注文を受ける客席を持たないデリバリーに特化した飲食店である「ゴーストレストラン」が急増。2022年のデリバリー市場規模は、コロナ禍前の2019年比で1.8倍となる約7489億円に伸長する見込みです（※1）。消費者にとって利便性が高まる一方、実店舗での経営に苦しむ飲食店にとっても新たな活路となっています。

ゴーストレストランは、今ある店舗やキッチンを活用して新規事業を始められるため、人員や設備に係る初期費用を抑えることができるほか、取得済みの営業許可証で開業することができるといった利点がある反面、看板や客席を持たないため、その実態がわかりづらいといった側面も持ち合わせています。

食体験に革新をもたらす「客席のないレストラン」が今春開業

この度、レストランXが今春に開業予定の「客席のないレストラン」は、万人の専属シェフをコンセプトにあらゆる人の『食べたいもの、食べたいとき、食べたい場所』の衝動を満ちし、時間や場所を問わない新しい時代に対応した形で、ウェルビーイング（良い生き方）が実感できる食体験を実現します。

110店舗以上（※2）の飲食店を運営する、きちりホールディングスが蓄えた商品開発のノウハウが詰まったレシピやネットワーク、厳選した食材と確かな調理技術を活用して、和洋中10ブランドを超えるレストランクオリティのメニュー150品以上を揃えます。注文はすべてアプリを経由した非接触（コンタクトレス）で完全キャッシュレス。さらに、調理工程やスタッフの様子を可視化した大きなガラス窓を設置し、いつでも安心感のある商品を提供するテイクアウトおよびデリバリー専門店です。

また、コロナ禍や後継者不足から倒産や閉店を余儀なくされる飲食店は数多く、食糧自給率の低さやフードロスといった国内の社会問題に加えて、名店の味や事業継承に関する問題も浮き彫りになっています。レストランXは今後、地方の名店や老舗飲食店からメニューを引き継ぐことで伝統ある味を守り、日本の美食を広く発信する予定です。

レストランXは、「新たなビジネスモデルで食の未来を創り出す」をビジョンに、グローバルネットワークやIT・食品技術を活用し、生命の根源となる「食」の無限の可能性を信じて、食にまつわる社会的課題の解決に尽力してまいります。

※1…「<外食・中食 調査レポート>2022年1-12月計のデリバリー市場規模は約7489億円の見込み、成長率は前年比5.3%減、2019年比79%増」（NPD Japan, エヌピーディー・ジャパン調べ）

https://www.npdjapan.com/press-releases/pr_20221124/

※2…2023年1月16日時点

【会社概要】

会社名：株式会社レストランX

所在地：東京都渋谷区渋谷一丁目17番2号12階

代表：松藤 慎治

設立：2020年7月

事業内容：フードデリバリー事業、ブランドシェアリング事業、ブランド運営、食品製造

<本件に関するお問い合わせ先>

レストランX PR 事務局（スキュー内）担当：秋元・玉越

TEL：03-6438-9808 FAX：03-5539-4255 MAIL：restaurantx-pr@skewinc.co.jp