

関係者各位

2023年4月13日  
株式会社レストランX

## テイクアウト・デリバリー専門店「客席のないレストラン」 東京・初台に4月14日オープン

～15ブランド200超のレストランクオリティのメニューを提供、  
フードロス対策や名店の味の承継も～

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、2023年4月14日（金）より、東京・初台にオープンいたします。



「客席のないレストラン」

### 「いつ」・「どこで」・「誰が」調理しているかを可視化した「客席のないレストラン」

2023年4月14日（金）、東京・初台にオープンする「客席のないレストラン」は、アプリ経由で注文を受ける客席を持たない飲食店であるものの、「いつ」・「どこで」・「誰が」調理しているかを可視化したテイクアウト・デリバリー専門店です。

看板や客席を設けずに電話やオンラインで注文を受ける、いわゆる「ゴーストレストラン」は、利便性が高い一方で、利用者にとってはその実態がわかりづらいといった面も持ち合わせています。その不安を払拭すべく、「客席のないレストラン」は前面に大きなガラス窓を設置。まるでイートインできるレストランと

見間違えるようなひらかれた店構えは、テイクアウト・デリバリー専門店であっても、お客様から見える位置に厨房があることで、調理工程や厨房スタッフの様子を可視化し、多種多様な料理だけでなく、同時に安心と安全も提供します。



新型コロナウイルスにより、テイクアウト・デリバリー需要は大きく伸びました。2022年のデリバリー市場規模は7754億円にのぼり、コロナ禍前の2019年比で85%増、レストラン売上に占める割合も2019年3.1%から、2022年

7.1%と高い比率へ推移しています（※1）。こうした飲食店を取り巻く環境に変化が起こる一方、以前より社会問題であった後継者不足による倒産・閉店、食糧自給率の低さやフードロスなどといった課題は根深く、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・食品技術の活用に取り組んでいます。

また、鳥インフルエンザや豚コレラなど外的要因により食材の調達ができない場合にも迅速に提供メニューの切り替えや販売中止を行うなど変化に対応できる業態が必要であると考えています。そのうえで、120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のグループ会社だからこそ提供できるテイクアウト・デリバリー専門店の形があると考え、この度「客席のないレストラン」のオープンに至りました。

## わずか20坪で15ブランド200超のレストランクオリティのメニューを提供

「客席のないレストラン」では、わずか20坪の限られた空間で、ボリューム満点の丼から野菜をふんだんに使ったヘルシーなサラダ、厳選された高品質な中落ちカルビの炭火焼肉重など15ブランド200品を超えるメニューを調理して提供します。



### 【提供ブランド】

- たっぶりスープ all day SOUP!!
- ヘルシーサラダ SALAD HOLIC

- 唐揚げ専門店 ひな鶏伊勢み
- 洋食ハンバーグとフライ専門店 グリル西洋庵
- 名物焼肉カルビ丼 高麗苑
- 365日背脂 スタミナ肉飯 東京あぶライス
- 五感をそそる炭火焼き 鰻 うな照
- 部屋とタルタルと私。～選べるタルタル&ソースカツ～
- 韓国食堂 GAJAgO
- 柔らかヘルシー 肉のり弁 ハラミ太郎
- 大阪手作り焼売 暁（あかつき）
- 背徳のハラミバターステーキライス Mr.ハラミ
- 赤身肉 ビーフオーバーライス 肉ときどき米
- 本格四川麻婆豆腐 天煌楼
- 博多スタミナ焼肉・秘伝旨辛味噌 焼肉大魔王

平均1,200円～1,500円のメニューをラインアップし、注文はすべてアプリを経由した非接触（コンタクトレス）の完全キャッシュレス。テイクアウトは注文から約20分、デリバリーは約30分でお届けします。近隣住民をはじめ、近隣企業にお勤めの方々のランチ・ディナー需要や、レストランクオリティの強みをいかして、ビジネスシーン（会食）の利用にも対応できるよう一部メニューは格式高い容器でつづらえます。

## セントラルキッチンを駆使して人手不足の解消やスピーディーな提供を実現

200品を超えるメニュー提供を可能にしているのは、きちりホールディングスのセントラルキッチン。同キッチンでは、120店舗で提供するメニューの一部を集中加工しています。「客席のないレストラン」においても、セントラルキッチンで製造したものを店舗で調理することで、オリジナルのレストランクオリティのメニューが提供可能となります。

スンドゥブ、ビビンバ、韓国チキンなど本格韓国料理が自宅で楽しめる「韓国食堂 GAJAgO」のレシピは、グループ企業が商業施設を中心に展開する韓国料理店「VEGEGO」の商品開発で培ったノウハウを取り入れて韓国の食材を使用し、より本格的な味を再現しています。また、「肉のり弁 ハラミ太郎」のハラミ丼は、セントラルキッチンで低温調理・味付けなど一次加工を行った後、「客席のないレストラン」へ運ばれるため、注文からデリバリーまでのオペレーションを簡略化。スピーディーに対応することができるほか、深刻な人手不足に直面する飲食業界においてホールでの接客がない分、必要最低限のスタッフで営業できる仕組みを構築しています。

## 産地視察をした厳選食材やフードロス対策

「客席のないレストラン」で使用する食材は、生産者の元へ自ら視察し、厳選しています。高品質な中落ちカルビの炭火焼肉重がシグネチャーメニューの「名物焼肉カルビ丼 高麗苑」で使用する牛肉は、アメリカのアイオワ州まで足を運び、ブラックアンガスの細かな部位まで指定。また、「背徳のハラミバターステーキライス Mr.ハラミ」で使用するハラミは、欧州へ赴き、味・肉質なども確認した上で、メニュー開発をしています。

さらに、調達した食材が無駄にならないよう、展開する 15 ブランドを横断して食材を利活用します。和風テイストの唐揚げ業態で使う鶏肉を、韓国料理業態では衣や味を変更することでバリエーション豊かにアレンジ。牛肉においても複数の業態で使用できるよう、セントラルキッチンで調理することで環境に配慮した商品開発を行っています。



同一食材を使ったメニュー

(左) 伊勢み「明太子マヨネーズ唐揚げ丼」、(右) 韓国食堂 GAJAgo「韓国フライドチキンヤンニョム」

## 名店の味やレシピを守る取り組みも

飲食業界が抱える課題の 1 つでもある、後継者不足による倒産・閉店。高齢化を理由に惜しまれつつも暖簾を下ろす店は後を絶ちません。広尾で約 35 年にわたり愛され、店主の高齢化のために 2019 年に店を畳んだ、天ぷら専門店「ねぎ坊主」もその 1 つです。レストラン X では、こうした老舗飲食店や地方の名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取り組みにも挑みます。今夏には、「ねぎ坊主」で看板商品だった「天井」をデリバリーで提供できるよう開発・工夫を重ねてまいります。

2023 年 5 月には関東近郊に「客席のないレストラン」2 号店のオープンを予定しており、今後も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』の衝動を満たし、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提供してまいります。

※1…「<外食・中食 調査レポート>2022 年計、外食・中食売上はコロナ前 2019 年比 10.4%減、デリバリー市場規模は 7754 億円で前年比 1.6%減」（NPD Japan, エヌピーディー・ジャパン調べ）

[https://www.npdjapan.com/press-releases/pr\\_20230221/](https://www.npdjapan.com/press-releases/pr_20230221/)

※2…2023 年 4 月 13 日時点

### 【テイクアウト・デリバリー専門店「客席のないレストラン」店舗概要】

店名 : 客席のないレストラン  
 所在地 : 東京都渋谷区本町 1-7-1  
 電話番号 : 03-5843-5851  
 営業時間 : 11:00~21:00 (ラストオーダー)



定休日 : なし

アクセス : 京王線「初台」駅下車 北口出口より徒歩 2 分

デリバリー対象エリア : 初台店から約 1.6km

渋谷区 本町、初台、幡ヶ谷、西原

新宿区 西新宿

中野区 弥生町、南台など

### 【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