

シェア型レストランが新宿・銀座に続々登場！ コロナ禍でも飛躍を目指すシェフ・飲食店を募集

食マーケティング総合企業の株式会社favy（代表取締役社長：高梨巧、本社：東京都新宿区）は、本日2月26日（金）より同社がプロデュースする「シェア型レストラン」で入居を希望するシェフや飲食店の募集を開始いたします。銀座にある既存店「re:Dine銀座（リディングンザ）」と4月末オープン予定の新宿にある店舗の2店舗で実施いたします。



▼エントリーはこちら：<https://www.favy.info/redine/chef-entry>

■パンデミックと飲食業の課題

昨今のコロナ禍で、全国の飲食店は大小問わず深刻な影響を受けています。緊急事態宣言とそれに伴う時短営業、会食や宴会の自粛要請、インバウンド客の減少などで売上は減少し、昨年（2020年）は飲食店の倒産が過去最高に達しました。

パンデミックの影響が大きいのはもちろんですが、そもそも飲食店の経営基盤が弱いことも課題です。以前から3年で7割のお店が潰れるといわれるほど、ビジネス構造的に安定しないのが飲食店です。

他の業種に比べ、参入障壁の低い飲食業ですが、都内で出店しようとするれば最低でも初期費用が1,000万円程度かかり、独立を考えている料理人にはハードルが高いのが現実です。また、家賃をはじめとする固定費負担が大きいため、少しでも来客が減ると経営状態が急激に悪化するのも問題です。退店しようにも費用がかかりますし、後に大きな負債が残ってしまうと、次のチャレンジも難しくなります。

■シェア型レストランが変える飲食起業

近年、IT業界などではSaaSやシェアオフィスを活用し、システム開発費などの初期投資、家賃などの固定費を、会社の規模に合わせてスケールできる変動費化することで、起業しやすく、成長しやすい環境ができています。株式会社favyは、飲食業界においてもこれと同様に、初期投資を小さく、固定費を変動費化することで、個人レベルでも都心の好立地物件に飲食店が開業できる環境を作ります。

1. 複数店舗でキッチンスペースをシェア
あらかじめキッチンスペースに、複数の作業スペースと共用の厨房機器を準備し、その設備を時間帯や曜日でシェア利用していただきます。その結果、設備の利用効率が高まり、家賃も複数店舗で分割することができるため、非常に低コストで飲食店を開業することができます。
2. 100席以上の客席を複数店舗でシェア
複数店舗でキッチンと客席のシェアが可能です。お客様は入居しているどの店舗でも料理を注文することができるため、人気の店舗はご予約のお客様や当日いらっしゃるお客様で全ての客席を独占することも可能です。店舗の席数の限界がお店の成長を邪魔することがございません。



このように「キッチンも客席もシェアする」という仕組みで、パンデミック終息後の成長を見据えて挑戦を考えているシェフ・飲食店の登竜門としての役割を果たします。

■銀座に加えて新宿でも

今回の入居希望者募集は、以下の2店舗が対象です。

- 銀座・「re:Dine銀座（リダイニングザ）」
- 新宿・小田急ホテルセンチュリーサザンタワー内に開業予定の店舗
（4月末開業予定。運営主体：株式会社Decoration Foods）※感染状況により開店時期は変更する可能性があります。

favyでは今後も日本各地で同様のプロジェクトを実施予定で、飲食業界の復活・再成長に貢献いたします。

■入居する飲食店のメリット

1. 低投資で出店できる
物件取得・内外装工事・厨房機器など、通常なら1,000万円以上かかる初期費用が、favyのシェア型レストランの場合、20万円～という破格の投資額でOKです。
2. すぐ出店できる
物件探しから資金集め、設備の選定と購入、内外装工事など、通常なら1年はかかる出店準備期間が、favyのシェア型レストランなら最短1～2ヶ月程度です。
3. ひとりでも出店できる
高単価で一人一人のお客様に直接接客できる業態や、接客を必要としないゴーストレストランであれば、ひとりでの出店も可能。伝統的な業態だけではなく、デリバリー特化のゴーストレストランや、料理系YouTuberの方の出店なども歓迎します。
4. 開店後も低リスク
毎月の費用（家賃）は売上に連動。お店の成長に合わせて負担額が変わります。また、退店/卒業する場合も退店費用はかかりません。

■ご来店するお客様のメリット

1. 一度に複数店舗の料理が楽しめる
「和食」「中華」といったジャンルにとらわれず、同じ施設内で様々な店舗の料理を注文することができます。会計はテーブルごとにまとめられるので、フードコートのような慌ただしさもなく、落ち着いて食事ができます。
2. 実験的・先進的なお店やシェフに出会える
自分のスタイルを模索する若いシェフや、異業界からの参入などが期待でき、世界の珍しい料理や、調理における実験的・先進的な試みを自らの舌で体験することができます。
3. 自分の飲食体験がお店やシェフの成長に繋がる
自分が飲食した分が直接お店やシェフの収入に繋がるのはもちろん、その日のメニューについて、お店やシェフにフィードバックできる仕組みを複数用意する予定です（詳細は検討中）。お客様とお店がともに成長していくような環境作りを目指しています。

■「シェフのためのコワーキングスペース」入居者募集要項

▼募集対象

- ・独立・起業を目指している方
- ・既に独立済だが、新たなメニューや業態を試したい方
- ・向上心のある次世代の料理人
- ・過去に飲食店を営んでいたが、撤退してしまった方
- ・料理研究者や料理系YouTuberなど、情報発信だけでなく、実際に飲食してもらう体験を提供してみたい方

▼所在地（銀座）

東京都中央区銀座4丁目3-1 銀座並木館9F

▼所在地（新宿）

東京都渋谷区代々木2-2-1 小田急ホテルセンチュリーサザンタワー

▼登録から入居までの流れ

- ①受付ページからエントリー（仮申し込み）
- ②審査
- ③説明会&面談
- ④試食会
- ⑤入居確定

▼エントリーはこちら：<https://www.favy.info/redine/chef-entry>

【会社概要】

会社名：株式会社favy

所在地：〒160-0023 東京都新宿区西新宿6-16-6 新宿タツミビル 7F

事業内容：飲食市場に特化したマーケティング支援および飲食店運営

<http://favy.co.jp/>

本件に対するお問合せ先
株式会社favy 広報担当 倉田・川島
〒160-0023 東京都新宿区西新宿6-16-6 新宿タツミビル 7F
TEL：050-1746-3240
MAIL：pr@favy.co.jp