

# 定食チェーン 首都圏展開

## オーシャンシステム

オーシャンシステム(三安市)は首都圏で飲食事業を始める。自社の定食チェーン「米どころん」を立ち上げ、1号店を5月11日、東京・銀座にオープンする。本県産コシヒカリをかまどで炊いてコメのうまさをアピールし、先行他社と差別化を図る。スーパーマーケット、弁当給食、食材宅配事業に次ぐ同社の「第4の柱」とする方針だ。

### 5月銀座に1号店 事業第4の柱に

米どころんは、コメを中心とした伝統的な和食の提供をコンセプトにする。コシヒカリに合う本県の米麹を使ったしょうが焼きなど約20種類の定食を用意し、価格は600〜千円程度に設定する。本県特産の枝豆や十全アスといったまみ類もメニューに載せ、会社婦りの「ちよい飲み需要」も取り込む。

コメは新潟市の提携農家が生産する。この農家では、オーシャンシステムのスーパーや弁当事業などの食品残さで作った肥料を使っており、食の安心安全や環境に優しい循環型の飲食店として顧客にPRする。また、一部メニューの製造は千葉市にある自社の野菜加工場を活用する。

銀座店の店舗面積は約100平方メートル。近くにラーメン店などもあり、サラリーマン層からの需要が高いとみて出店を決めた。

今後展開する店舗の面積は100〜200平方メートルとし、1店舗当たりの年商

を1億円と見込む。2016年3月期は銀座を含めて首都圏で3店舗を出店する予定だ。20年までにフランチャイズ(F.C.)店を含めて、100店の出店を目指す。

同社の飲食店は、1994年にオープンした宿泊施設で飲食業のF.C.展開などの経験があり、首都圏で飲食

(長岡市)が最初。近年は新潟市南区の農業体験施設「アクリパーク」など3カ所に相次いで出店し、複数店舗の運営でノウハウが蓄積されたという。

さらに、チェーン展開のため、コンサルティング会社で飲食業のF.C.展開などの経験があり、首都圏で飲食

新店を運営する宮原博之氏を執行役員に招いた。オーシャンシステムの種口勝人副社長は「2020年の東京五輪までに店舗を増やし、外国人にも

コメのおいしさや和食文化を知ってもらえるようなチェーンにしたい」と構

2015.3.25 新潟日報

オーシャンシステムが首都圏に出店する定食チェーン「米どころん」のイメージ

