

世界一のコトづくりカンパニー SOLA GROUP

# GREENTIME

10

SOLA GROUP  
JAN.-DEC. 2026  
TAKE FREE ¥0



東京行きたいお店  
いま話題の23選

## YEARS

気軽に楽しめる  
行きつけのお店へ

## ANNIVERSARY



GREENTIMEは、  
食を通して  
Good(質の良い)  
Refresh(生き生きと)  
Energy(行動する力)  
Enjoy(楽しむ)  
Natural(自然)  
を提案します。

TOKYO GOURMET 23

今行きたい東京のお店 23 選

- 06 焼鳥 佐田十郎
- 08 鮓よしかわ / 鮓たつ也 よしかわ
- 09 鮓よしかわ 勝 / 鮓よしかわ 勝 別邸 / 鮓よしかわ 海道
- 10 ととら
- 11 佐ノ EBISU
- 12 中華 Aoki
- 14 BLU
- 15 Archan
- 16 MIDTREE 代官山
- 17 THE NEW NORMAL
- 18 スペメシ Leon
- 19 NORAN
- 20 SONON
- 21 CLASSIC 参鶏湯
- 22 CASINO BLOW 恵比寿
- 23 新店紹介
  
- 24 Men's Server 2026
- 26 Lady's Server 2026
- 28 特別対談「壁を越えて、仲間と共に」
- 30 SOLAの理念
- 32 部活動 / 食育 / 表彰 / 褒賞旅行
- 34 SOLA'S HISTORY

MY FAVORITE PLACES TO EAT OUT

気軽に楽しめる行きつけのお店へ

- 36 うっとり
- 40 か志わ十八番 / 秀へい / しろろ
- 41 鮓 NOBU / NOBU / あばら大根 / 三ノ汁
- 42 THE MEAT DUTCH / GREEN TIME / MIDTREE 海浜幕張
- 43 Azzurro520
  
- 44 独立支援制度
- 46 カウンジャ- / ハイエースキング
- 47 SOLA OKINAWA
- 48 Dr.stretch
- 49 Fashionista
- 50 MediTRA
- 51 MITTNESS
- 52 Onobii
- 53 RICK-SHAW
- 54 採用情報



SUNTORY BEER SINCE 1963  
サントリー生ビール

生ビール  
生サントリー  
トリプル生



ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。お酒はなによりも適量です。サントリー(株) ビール

SUNTORY



**2026 TOKYO GOURMET 23**  
今行きたい東京のお店 23選

- 01  焼鳥 佐田十郎 麻布十番店
- 02  焼鳥 佐田十郎 中目黒店
- 03  焼鳥 佐田十郎 囲ム
- 04  焼鳥 佐田十郎 六本木店
- 05  鮓よしかわ 恵比寿店

- 06  鮓よしかわ 麻布十番店
- 07  鮓 たつ也 よしかわ
- 08  鮓よしかわ 勝
- 09  鮓よしかわ 勝 別邸
- 10  鮓よしかわ 海道
- 11  ととら

- 12  佐ノ EBISU
- 13  中華 Aoki 恵比寿
- 14  中華 Aoki 中目黒
- 15  BLU
- 16  Archan
- 17  MIDTREE 代官山

- 18  THE NEW NORMAL
- 19  スペメシ Leon
- 20  NORAN
- 21  SONON
- 22  CLASSIC 参鶏湯
- 23  CASINO BLOW 恵比寿

# 日本の季節を感じる 料理と空間



佐田十郎でお客様に提供する料理は、一定温度・一定湿度で熟成させた鶏肉を使い、試行錯誤を重ねて辿り着いた串焼きの数々。そこに四季の移ろいを織り込み、佐田十郎にしか表現できない独自の味わいに仕上げました。特別な料理を特別な空間で、心ゆくまでお楽しみください。



## 01 焼鳥 佐田十郎 麻布十番店

Japanese Style Pub Sadajuro Azabujuban

### 麻布十番の隠れ家で 熟成鶏を堪能する

焼鳥にこだわりぬいて16年。うっとり集大成として完成したのが『焼鳥佐田十郎』。『単価六千円で一万円以上の価値を提供する焼鳥屋』をコンセプトに2017年3月、麻布十番にオープン。こだわりは、一定温度・一定湿度で寝かせることで旨味を凝縮させた『熟成鶏』。ベシッとした串物から希少部位まで、さまざまな串焼が楽しめます。四季の食材を使用した肴や逸品料理、渾身の出汁と様々な木ノ子が生かした『鴨しゃぶ たくさん』の木ノ子のお出汁もおすすめ。この出汁を使ったお食事やお酒をより美味しく、特別なひと時を演出します。



Yakitori Sadajuro  
Azabujuban  
東京都港区麻布十番  
2-8-16 七面坂ビル1階  
☎ 03-6453-7747

## 02 焼鳥 佐田十郎 中目黒店

Japanese Style Pub Sadajuro Nakameguro

### 佐田十郎のハイブリッド

2024年7月にOPENした中目黒店。ここは今までの佐田十郎で蓄積された経験を活かした新店舗となっています。店内にあるワンちゃん席はカウンターとテーブルをご用意。テーブル席の個室や小上がりの完全個室など様々なシーンでご利用が可能です。また、カウンターに座れば、気さくな店長が目の前で魂を込めて焼き上げる、ライブ感たっぷりの時間を味わえます。どうぞ、今宵もごゆっくり。



Yakitori Sadajuro  
Nakameguro  
東京都目黒区上目黒  
1-3-19 SSビルB1階  
☎ 03-6303-4251

## 03 焼鳥 佐田十郎 囲ム

Japanese Style Pub Sadajuro Kakomu

### 焼鳥佐田十郎を日常使い

名店のセカンドラインが集う、広尾横丁「THE RESTAURANT」に2020年7月に出店。コンセプトは『麻布十番の名店焼鳥佐田十郎を日常使い』です。大人が集う街広尾で、一万円以上の価値を五千円台で提供したいという想いから囲ムは誕生しました。『熟成鶏』はもちろんのこと、シンブルだけで一捻り加えられた料理、カウンターには様々なお酒が並んでいます。察する気持ちと先読み出来る黒子のサービスで、丁寧にお客様をおもてなします。



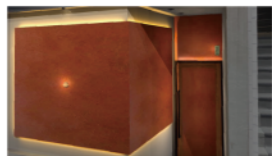
Yakitori Sadajuro  
Kakomu  
東京都渋谷区広尾 5-4-16  
GEMS 広尾 2-B  
☎ 03-6450-3520

## 04 焼鳥 佐田十郎 六本木店

Japanese Style Pub Sadajuro Roppongi

### 佐田十郎の深化

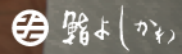
佐田十郎六本木店は、従来の串をさらに深化。つくねをはじめ、名物のひなとろや鶏ひねなど、こだわりを感じていただけるよう魂を込めて開発しました。ぜひご賞味ください。また、佐田十郎六本木の楽しみ方として、新しくコースに加え、ワイン・焼酎・日本酒などドリンクラインナップも一新。お客様の時間に彩りを添えられるようご提案いたします。串を楽しむもよし、お酒を楽しむもよし。落ち着いた空間で、感動の料理とともにお待ちしております。



Yakitori Sadajuro  
Roppongi  
東京都港区六本木 3-8-7  
茂海ビル1階  
☎ 03-6455-4790

NEW OPEN — COMING SOON — 焼鳥 佐田十郎 恵比寿店

Japanese Style Pub Sadajuro Ebisu



落ち着いた隠れ家で  
見た目にも舌にも楽しい  
鮭を味わう



【大将】吉川貴将



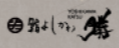
「伝統」と「革新」よしかわの新店が銀座に



【大将】斎藤勝紀



贅を尽くした鮭と  
ペアリングを堪能



伝統美が息づく  
極上の鮭空間



巨大な水墨画と  
洗練された空間

店内を圧倒する巨大な水墨画がお客様を迎える格別な空間です。日本の伝統美と、職人の技が光る極上の鮭をご堪能いただけます。墨の濃淡が織りなす芸術作品を眺めながら、厳選された旬の食材で握られる一貫一貫は、まさに五感で味わう贅沢な体験。静寂に包まれた上質な時間の中で、日本料理の真髄をお楽しみください。心に残る特別なひとときをお楽しみください。

唯一無二の  
マリアージュ

銀座の静寂な空間で、大将・斎藤勝紀のみがカウンターに立つ特別な別邸。食材にさらなるこだわりを持ち、厳選された最高級の素材と熟練の技が生み出す芸術的な鮭をご堪能ください。一貫一貫に丁寧に合わせてられた日本酒やシャンパーニュとのペアリングは、味覚に新たな発見をもたらします。伝統と革新が調和した、他では決して味わえない唯一無二のマリアージュ体験をお約束いたします。

「一期一会の  
大将おまかせコース」

「鮭よしかわ」は、どこかほっとする居心地の良い空間で、一期一会の鮭をお楽しみいただけます。「大将のおまかせコース」は、旬の刺身や江戸前握りはもちろん、見た目と味に驚く個性派鮭まで、多彩な構成でおもてなしさせていただきます。コースの終盤に供される「個性派鮭中トロ漬け、べっ甲卵」の2品に投稿するお客様が後を絶たない、店の看板メニューです。殻のままの卵を冷凍した後、黄身だけを取り出し醤油漬けに。そこに中トロの漬けを組み合わせ、巻き物に。別に供される濃厚ソースとともに口に含めば、全てが渾然一体となり、「口内マリアージュ」が完成します。

大将を務めるのは、鮭職人歴30年の吉川貴将です。フレンドリーで気負わない接客が心地よく、リラクセスしてお食事をお楽しみいただけます。カウンター12席以外にも、4〜8名用のテーブル席、個室も用意しております。デート、ビジネス、グループ利用まで各シーンでご利用いただけます。

05 鮭よしかわ 恵比寿店

Sushi Yoshikawa Ebisu  
東京都渋谷区恵比寿 1-6-3 ゼネラル恵比寿  
イースト1F ☎03-6450-4667

06 鮭よしかわ 麻布十番店

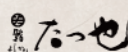
Sushi Yoshikawa Azabujuban  
東京都港区麻布十番 1-3-8 F PLAZA 102  
☎03-6807-4846

08 鮭よしかわ 勝

Sushi Yoshikawa Katsu  
〒153-0051  
東京都中央区銀座 6-12-15 いちご銀座 612ビル2階  
☎03-6263-9430

09 鮭よしかわ 勝 別邸

Sushi Yoshikawa Katsu Bettei  
〒153-0051  
東京都中央区銀座 6-12-15 いちご銀座 612ビル2階  
☎03-6263-9043



贅沢なプライベートルーム空間と  
最高の特別体験



【大将】石田達也

中目黒駅から徒歩2分  
落ち着きのある大人の  
上質空間

2019年、恵比寿にオープンした「鮭よしかわ」の暖簾分けとして「鮭たつ也」が中目黒にオープン。職人歴30年、大将吉川貴将の正統派江戸前握り鮭を基本とし、そこに洋の要素を加え、ひと手間加えた料理をつくることで、さらにお客様が喜んでいただける体験をお届けすることを大切に、「世界にひとつしかない鮭屋」を目指しているという思いのもと生まれました。鮭よしかわという、王道の鮭にひと手間加えた食べさせ方や組み合わせ方に感銘を受け、鮭の道を極めることに決めた石田達也が心を込めてお届けいたします。特注の檜のカウンター席では、厳選された食材が匠の手によって美しい料理に早変わりしていく様子を目の前でご覧いただけます。さらにお料理の味と共に、店主との会話もお楽しみください。

鮭と銘酒が織りなす、  
極上のひととき



【大将】出口良

珠玉の銘酒と鮭の饗宴を、心ゆくまで  
都心で味わう本格江戸前の粋

新宿の喧騒を離れた静寂な空間で、大将・出口良が織りなす世界にひとつだけの鮭体験をご堪能いただけます。16席のカウンターから望む四季で変わる水墨画とともに、豊洲市場から厳選した厳選食材を一貫ずつ丁寧に握ります。名物「トロと卵黄の太巻き」や隠し味にロゼワインを加えてじっくり煮込んだ熱々ふわふわ、とろけるような食感の「究極のアナゴ飯」など、こころでしか味わえないスペシャリティと、山崎・白州をはじめとする選り抜かれた銘酒。一期一会の感動をお届けします。心に深く残る至福のひとときです。

10 鮭よしかわ 海道

Sushi Yoshikawa Kaido  
東京都新宿区西新宿7-19-7 サンローゼ新宿101  
☎03-6807-4846



07 鮭たつ也 よしかわ

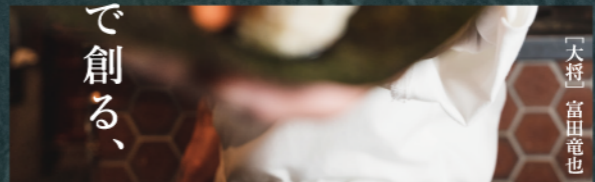
Sushi Tatsuya Yoshikawa  
東京都目黒区上目黒 1-19-4  
中目黒 TNビル1F  
☎03-6303-0733



# 酒場感覚で格好がつく 恵比寿で本気クオリティの創作和食

その日だけの特別な食材で創る、  
一期一会の創作和食

恵比寿の東口から5分。ひっそりとした裏路地に入り、藁が目印のお店。オープンキッチンを開くように存在感のあるカウンターがお客様をお迎えします。ライブ感溢れるカウンターで次々と目の前で完成される料理の数々は圧巻です。居酒屋の気軽さと割烹のくつろぎ感、繊細さを備えた空間は肩肘張らず心地よい時間を過ごせます。料理はお刺身や天ぷらといった王道を抑えつつ、四季折々の食材を使用した様々な料理が日々変わって並びます。夏場は鰻や鯉、秋には松茸や白子がメニューに加わり、冬は北海道から届く蟹や鮫鱈鍋をお楽しみいただけます。当店はジビエを使用した焼売、本マグロやイクラを使用した鮮魚のガリ大葉巻



「大将」 富田竜也



11 ととら  
Totoro  
東京都渋谷区恵比寿 4-10-18 京マンション1階  
☎03-6277-3428  
カウンター14席 / テーブル24席 個室あり



## 佐ノ EBISU

伝統にひとつまみの非常識をコンセプトに、生きたくなさを捌き、串打ちし、すぐに焼くことで最も新鮮な状態でお客様へ。

豊洲市場から毎朝直送される新鮮な海の幸と一緒にご口の中で静かに、そして力強く広がる、素材本来の旨味を閉じ込めた一品を提供します。

旬の食材を活かし、季節を感じる料理は、目と舌の両方を楽しませてくれます。出汁と食材にこだわりながらも、中華やフレンチなどの食材、技法をエッセンスとして加えることで日本の食文化へ伝統Vを伝えていきたい。親しみの中にひとつまみの驚きを感じていただけ、お腹を満たせと食べ疲れない、そんな現代（いま）の日本料理をご賞味ください。



佐ノを語るうえで  
欠かせないうなぎ  
焼き方によって味が変わると  
言われるうなぎ。

蒸さずにうなぎをじっくり焼くことで、うなぎの表面がサクッと、中がふわつとした仕上がりになりますが、生から直火で焼くため、時間がかかり、柔らかくするためには職人の技術が必要となります。焼き加減や時間を調節、職人の技が光る一品をぜひ。



12 佐ノ EBISU  
SANOEBISU  
東京都渋谷区恵比寿 4-10-3  
K2ビル1階  
☎050-1726-6665

# 国産のこだわり鰻と魅せる 季を奇で仕立てる、現代の日本料理





# 四川中華 × 日本の四季

「伝統的な中華料理」×「和」のエッセンスを取り入れた、心躍る美食体験

伝統的な四川料理をベースに、日本人が真心（愛情）を込めて作る中華料理店「中華 Aoki」。麻婆豆腐やエビチリなど、痺れと辛さが食欲をそそる定番・四川料理や、色鮮やかな多種類の小籠包、フカヒレ等の高級食材を用いた贅沢な内容をリーズナブルな価格帯でご提供いたします。

また、中華料理と日本料理の技法や食材を組み合わせたオリジナルメニューも揃えております。「伝統的な中華料理」×「和」のエッセンスを取り入れた新感覚で特別な中華料理を「その日のお客様のためだけに」ご提供いたします。



[シェフ] 青木良輔 (写真中央)

## [ NEW OPEN ] 中華 Aoki 中目黒

「伝統的な四川中華 × 日本の四季」を掲げる「中華 Aoki 恵比寿」で研鑽を重ねたシェフが手がける、Aoki 待望の2号店がオープン。心躍る美食体験を演出する「中華 Aoki」のコンセプトはそのままに、Aoki の中華を堪能していただけます。ライブ感溢れるカウンターと、個室もご用意。使い勝手のいいお店として、おくるぎください。



中華 Aoki 中目黒 14  
Chuka Aoki Nakameguro  
東京都目黒区上目黒 1-4-2 アジュールコフレ中目黒 1F  
TEL 03-6303-2851



## 中華 Aoki 恵比寿

天井高3.8mある開放的な空間には、特注カウンターとアイランドキッチンがあり、目の前で手際よく盛り付けをする料理人の姿は、まるで劇場にいるかのようなライブ感を味わえます。食事と共に自然と会話が弾む、楽しいディナーをエスコートするのにうってつけな空間です。店内奥には、4名テーブル席や8名席の個室をご用意しております。個室にはターンテーブルがあり、接待や合コン等、様々なシーンで使い分けすることができます。さらに、ソファ席も用意している為、大切な方との語らい空間としてお過ごしいただけます。



中華 Aoki 恵比寿 13  
Chuka Aoki Ebisu  
東京都渋谷区恵比寿南2丁目2番7号 TS 山本ビル 2階  
TEL 03-6303-4940



Archan

恵比寿にはたくさんのイタリアンがあるからこそ、味も雰囲気も譲れないのが大人の本音。佇まいからして艶やかな「Archan」には極上肉と日本の四季で選りすぐりのワインと共に満たしてくれる至福の時間が待っていた!

# お肉と日本の旬 × 本格イタリアンと厳選ワイン



恵比寿4丁目裏通り、駅からは少し離れた隠れ家

古民家で『日本の四季×厳選ワイン』を楽しむイタリアン、Archan(アーチャン)。モダンな雰囲気をまとった格子戸の先にはライトアップされた小さな庭があり、店内に入ると石のカウンターテーブルが現れます。和食店だった古民家を改装した店内で日本の旬素材×イタリアンをリーズナブルなワインと共に提供いたします。四大名物である「トリッパ煮込み、オムレツ、自家製生パスタ、パイ包み」は季節ごとに食材が変わり、日本の四季を感じていただけるメニュー構成となっております。中でもイチオシは国産黒毛和牛や熟成鹿肉を低温のオーブンでゆっくり焼き上げるのが特徴の赤身肉のステーキ。噛むほどにしなやかな旨味が口の中へ広がります。思いついたときにふらりと立ち寄ってもらえるように、コースのほかにアラカルトメニュー

もご用意しています。ワインも世界各国のものを常時仕入れており、お客様のニーズにもお答えします。豊富に揃えたワインは赤・白、共に充実しており、Archanが誇るソムリエがどんなお料理にもピッタリなワインをご提案させていただきます。ゆったりとお過ごしいただける個室やテーブル席をご用意しているほか、真先に予約が埋まるカウンター席では、シェフの技と軽快なトークをお楽しみいただけます。柔和な笑顔でお客様をお迎えし、アットホームな接客で気張らず普段使いのお店としてもオススメです。デートや女子会、会食、ご家族でのお食事など、さまざまなシチュエーションでご利用いただけるお店です。



Archanはサービスもシェフもソムリエ資格を所有しています!ワインのセレクトもお任せください。常時11か国以上のワインを用意しています!

# 季節の食材を活かした イタリア料理とナチュラルワイン



恵比寿駅から徒歩5分。路地裏にあるイタリアンレストランBLUです。素材の持ち味を大切に、旬の食材を取り入れたイタリア料理とナチュラルワインがおすすめです。なかでも魚介料理にはこだわり、その時々をパスタやメインディッシュなど、料理に合わせて使い分けています。シェフとコミュニケーションを楽しめるフルオープンキッチンのカウンター席、一番の特等席。料理に寄り添うナチュラルワインとともに、心地よいひとときをお過ごしください。

旬の食材やお好みに合わせたお料理をご提供し、ワインはシェフが厳選したものををご用意しています。にぎやかなライブキッチンを眺めながら、お気軽にワインとお食事をお楽しみください。



前菜では群馬県川場村から取り寄せたブラータチーズと旬のフルーツ料理。とろとろのクリーミーなブラータチーズは女性人気ナンバーワンです!パスタ料理には、毎日生地から作る手打ちパスタを使用しています。もっちり歯切れの良い食感にさまざまなパスタソースが絡み、食材をより一層引き立てます。

メインディッシュは黒毛和種の経産牛を使用したステーキが1番人気です。その日の仕入れによってヒレ、イチボ、サーロインなどをボリュームたっぷりのカットで香ばしく焼き上げます。シンプルに粗めの塩、潰した胡椒、こだわりのオリーブオイルで召し上がっていただきます。香り豊かなレアに仕上げ、赤ワインとのリアージュがおおすすめです。

16 Archan  
Archan  
東京都渋谷区恵比寿 4-24-3  
☎ 03-6456-4255



BLU 恵比寿  
BLU Ebisu  
東京都渋谷区恵比寿 1-22-8  
EBISU FIRST PLACE201  
☎ 03-6447-7793

15



## 季節を彩る 国産フルーツを 楽しむパフェ専門店

THE NEW NORMALは、全国から取り寄せる国産フルーツをふんだんに使用し、今しか味わえない【旬】を感じながらフルーツを堪能できるパフェ専門店です。

パフェには、極上の自家製アイスと濃厚なミルクシャンティを重ねた、贅沢な一品をご用意しています。カップルやご夫婦でお越しいただいた際、甘いものが苦手な方向けに軽食メニューもございます。レコードが流れる落ち着いた店内で、女子会やデートにも最適です。こだわりのパフェをお酒とともにお召し上がりいただく大人のカフェタイムをご提案します。

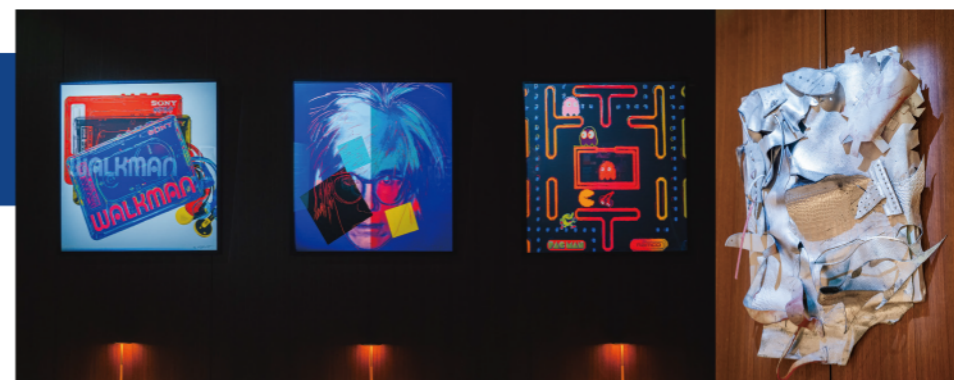


## 生パスタと季節スイーツの人気店 MIDTREE が代官山に

代官山駅から徒歩わずか1分、複合施設「フォレストゲート代官山」の1階に位置する MIDTREE代官山 は、ランチからディナーまで一日を通してお楽しみいただけるオールデイズカフェ&レストランです。店内までワンちゃん連れ可能な愛犬家には嬉しいお店。チーズクリーム溢れる絶品パンケーキやこだわりのパスタ、お肉料理がラインナップ。スイーツはテイクアウトも人気です。

3ヶ月に一回変わる  
MIDTREE こだわりの  
アート展示

店内はアートと音楽でお食事を華やかに。シーズンごとにテーマを変え、個性豊かな作品をご紹介します。店舗でのひとときに、心を満たすアート体験を添えてお楽しみいただけます。



The  
NEW  
NORMAL.  
18 THE NEW NORMAL  
THE NEW NORMAL  
東京都渋谷区恵比寿南 2-3-13 山燃ビル 2階  
☎ 03-6303-1232



MIDTREE

17 MIDTREE 代官山  
MIDTREE Daikanyama  
東京都渋谷区代官山町 20 番 23 号  
フォレストゲート 代官山  
☎ 03-6416-9760

테이 크아웃



# 見晴らしの良いロケーションで 気分が上がる贅沢韓国料理



## NORAN 노란

最高のロケーション 絶景で味わう。  
整う、薬膳韓国料理店

恵比寿ガーデンプレイス39階。  
都心の夜景を一望するこの場所で、「整う韓国料理」。  
名物「薬膳タッカンマリ」香り高い「薬膳しゃぶしゃぶ」そしてとろける「薬膳ブルコギ」。  
韓方（ハンパン）の知恵を取り入れた薬膳料理で、内側から美しく整っていく食体験で  
心と身体にやさしく染み込む、極上のひとときをお楽しみください。



20 NORAN  
NORAN  
東京都渋谷区恵比寿 4-20-3  
恵比寿ガーデンプレイス タワー棟 39階



# お肉と旬の魚介、旬野菜から織りなす 地中海スパニッシュ料理

大手町駅B1a出口2分、  
月替わりメニューとワイン“チャコリ”で味わう、スペイン料理の魅力

地中海スパニッシュを楽しむなら、是非当店へ。お肉、お魚、旬の野菜を中心に本場スペインの味を再現しています。絶妙な焼き加減で提供する赤城黒毛和牛のステーキや本場スペインのイベリコ豚のステーキ、カジキマグロのステーキをメインに旬の食材を使用したパエリア、その他月一で変わるおすすめ料理各種を取り揃えております。

## 料理に華を添えるドリンクとおつまみ

目の前で芳香立ち注がれるチャコリ。生ハムの専門家コルタドールの技術が要求されるハモンイベリコのハムスライス。五感で楽しむスパニッシュのドリンクと料理。見て楽しい、香って楽しい、飲んで食べて美味しいドリンクとお料理各種。食卓を華やかに楽しい時間をお楽しみいただけます。



Leon

19 スペメシ Leon  
Supemeshi Leon  
東京都千代田区丸の内 1-4-1  
丸の内永楽ビル iiyo!!B1F  
☎ 03-3214-6075



2種類の参鶏湯と自家製薄皮マンドゥ

# 特徴の異なる元祖とモダン



SONON  
선홍



## 参鶏湯と韓国餃子マンドゥの こだわりの店

恵比寿駅から徒歩3分、人気飲食店が軒を連ねる通りにあるCLASSIC参鶏湯。韓国のおモニから教わった韓国家庭料理をアレンジした本場韓国料理店です。名物の参鶏湯は元祖(ウォンジョ)と現代版(ヒョンデ)の2種類をご用意。その日の気分や体調に合わせてお好きな参鶏湯を選べます。キッチンで2日かけて10時間以上煮込んだ丸鶏はお箸で解けてしまう程ホロホロで絶品です。見た目でも量が多いように感じる丸鶏も気づけばサラッと食べられます。

もう一つの名物マンドゥは、韓国式の薄皮蒸し餃子です。毎日手作りにしているマンドゥは可愛いビジュアルながらも、おいしい肉汁が溢れる逸品。ご注文を頂いてから蒸し上げるので、いつでもアツアツ。

その他、チヂミやチャブチェ、当店オリジナルの解けるフライドチキンなど全てのお料理にスタッフがおいしい食べ方と組み合わせをご提案。お飲み物はこだわって選んだマッコリや飲んで楽しい韓国焼酎ジョウンデーに加え、オリジナルカクテルやサワー類も充実しています。ライブ感溢れる空間でおいしく健康的なひと時をお楽しみください。

classic  
参鶏湯



클래식삼계탕

## マッコリと自然派ワインで楽しむ 気の巡りが良くなる 韓国料理

素材を活かした包みたて、蒸したてが自慢の自家製「明洞餃子」。柔らか食感の豚肉ととろみがあり優しい味わいのスープのコサリユッケジャン。満足感が得られる種類豊富な野菜のおかず、パンチャン。お食事に合わせてセレクトしたマッコリ、自然派ワインと共に本場韓国の魅力が詰まった料理を楽しめます。

鍋は身体を温める料理として美容が好きな方にもおすすめです。他にも、牛、豚、鶏、羊などバラエティ豊かなお肉を絶妙な火入れで韓国風にアレンジしたお肉料理とナチュラルワインを合わせて。滋味が溢れた無添加のスープなど本場の味わいを、恵比寿のおしゃれな大人の空間でゆっくりと堪能できます。

21 SONON  
sonon  
東京都渋谷区恵比寿南 2-3-13  
山燃ビル1階  
☎03-6451-2033



22 CLASSIC 参鶏湯  
CLASSIC samgyetang  
東京都渋谷区恵比寿西 1-13-2 サンキビル 2階F号室  
☎03-6455-0376



SOLA

# 開業予定店舗 2026~



## Archan 八重洲

2026年10月  
OPEN予定



## 中華Aoki 麻婆豆腐専門店 福岡空港

2027年秋頃 開業予定

## 佐田十郎 恵比寿

2026年3月  
OPEN予定



# 恵比寿でカジノデビュー!

アフターコロナを楽しむために SOLA は何ができるのか? カジノ法案が可決し、未来の観光大国の礎を築くためにアミューズメントカジノの需要が日本中で増えています。大人が遊ぶ街恵比寿で、面白い遊び場、大人の遊び場、新しい遊び場、興奮する遊びをご提案しています。アミューズメントカジノという新しい価値を創造していくために、唯一無二の上質な空間を提供し続けます。  
Give excitement & stimulate your life.

【観光大国 NIPPON をつくる】  
日本経済を活性化させるべく、外国人観光客に日本に来てもらうためにカジノ法(統合型リゾート(IR)整備推進法案)が可決しました。また、大型リゾートが誕生することによって、それに伴う雇用が生まれます。カジノができるとカジノディーラーという職種が生まれます。SOLA は、日本初カジノでのゲーム区画の取得、ディーラーを排出することを目指し、日本の観光大国への地位確立に貢献したいと考えております。  
「CASINO BLOW」は、実際にお金を賭けるわけではありませんが、カジノゲーム自体は緊張と熱狂が混ざりあう本場のカジノと何一つ変わりません。エンターテインメントを追求した、男女問わず大人が楽しめる空間をつくりました。グローバル人材の確保と育成をして、日本の観光ビジネスを発展させていきます。



入場料1,000円でアルコールドリンク・ソフトドリンクが飲み放題! 手軽にカジノゲームをお楽しみいただくことができます。



CASINO BLOW  
恵比寿

東京都渋谷区恵比寿西1-4-4  
恵比寿 S2ビル 2階  
☎ 03-6416-1349

23



# Men's Server 2026

経験豊富なベテランから、フレッシュなアイデアを持つ若手まで、  
多彩なメンバーが揃うSOLAのメンバーたち。



SONON



ととら



中華Aoki



鮭NOBU



THE MEAT DUTCH



NOBU



Azzurro520 海浜幕張



Azzurro520 成田



鮭よしかわ勝 別邸



Archan



BLOW



BLU



CLASSIC 参鶏湯



か志わ十八番 栢



うっとり ゆりのき台



うっとり ゆりのき台



THE NEW NORMAL



うっとり 綱島



鮭たつせよしかわ



うっとり 緑が丘



うっとり 上大岡



鮭よしかわ 麻布十番



佐田十郎 麻布十番



鮭よしかわ 麻布十番



佐田十郎 麻布十番



佐田十郎 六本木



鮭よしかわ 麻布十番



佐田十郎 麻布十番



Azzurro520 代々木

鮨よしかわ勝別邸



Azzurro520 代々木



うっとり成田



Archan



BLOW



中華Aoki



鮨よしかわ恵比寿



Azzurro520 柏



THE MEAT DUTCH



鮨NOBU



MIDTREE 代官山



佐田十郎 麻布十番



BLOW



鮨よしかわ勝別邸



スペメシLeon



か志わ十八番  
おたかの森



NOBU



スペメシLeon



Azzurro520 海浜幕張



Azzurro520成田



Lady's Server 2026

# 壁を越えて、仲間と共に

特別対談  
都築学 ×



青木 良輔  
中華Aoki恵比寿

齋藤 勝紀  
鮎よしかわ 銀座 別邸

山崎 隆ノ介  
Archan

## SOLAグループの料理人たちと語る、 挑戦と成長、そして未来

「そもそも3人がSOLAに入った理由をお伺いできますか？」

**山崎 隆ノ介**  
山ちゃん(山崎)は世の中にフレンチを広めたいとずっと熱く語っていて、客単価5万円以上のイノベーターの中では最高峰と言っているくらいすごいフレンチレストランから内定をもらっていて、そんなところに内定をもらって「それは絶対そう行っちゃったほうがいい」と。うちがやりたいのはイタリアンで、フレンチじゃないから。ただ、本音を言えば山ちゃんに入りたい欲しかった。面接や、これまで働いてきた経緯を見て、「自分からどんな提案するし、行動力がある人だな」と思っていたので。

**山崎 隆ノ介**  
でもSOLAの理念が好きだったんです。今まではギスギスするような職場ばかりで、人間力という面では合わなかった。その点SOLAは人間力が一番高い会社だなと思えましたね。

**齋藤 勝紀**  
私はずっと鮎をやってきたんですが、寿司屋で使う魚種や料理方法に飽きてしまっただけで、一度いろんな魚を知りたいと思いついて、5年間だけ決めて魚屋で働いたりしていました。そこから自分の寿司屋をやろうと考えた時に、ちょうどコロナに当たってしまっただけで、そんな中でガクさん(都築)の面接を受けた時、会社と社員への思いの熱さを感じて、この社長の下で働きたいなと思って決めました。

**都築 学**  
あとは飲食って休みがなかったり、ブラックな待遇があるんじゃないですか。それが今までの比べてすごく良かった。育休も一番初めに取らせてもらって。

**都築 学**  
かっちゃん(齋藤)は本当に驚きのある素晴らしい鮎エンターテイメントで、お客様の評価もすごく高い。麻布の時の最高売上を銀座ではさらに更新しているから。ある意味、既存のよしかわを超えた次元で独創的に行っている。本当に素晴らしいですよ。



「それこそ3人に関しては、誰かを追う立場より、背中を見せていく存在になっているんじゃないですか。そういう中で、3人から見た都築さんの背中から学ぶことはありますか？」

**青木 良輔**  
はい。僕は思うのは、どこの会社も社長は社員との距離が結構あるんですよ。当たり前だと思っただけで、SOLAっていい意味で近くて、自分の意見を汲み取ってもらいやすいと言っただけで、なんか普段会社に言えないこともガクさん(都築)の距離が近いからすごい言いやすくて、「コミュニケーション取れるってのがすごいびっくりして。なんて忙しいのにあんなに的確にいろいろなことに指示とかする人なんだろうと思って、改めて社長の凄さというか、めちゃくちゃ刺激を受けました。」

**齋藤 勝紀**  
私も同じで、やっぱりこの距離感の近さは今まで何社かいた中で絶対ありえないじゃないですか。社長のことをガクさんと呼ぶのも絶対ない。

**都築 学**  
もう50人ぐらいいるからね。うちの社員。齋藤 勝紀  
いやそうなんですよ。ましてやどのお店も展開をしていく中でも、この距離の近さでいてくれることの方がた。

**山崎 隆ノ介**  
僕はもう、あのスピード感の確信。僕が何かを出した時に、これはこうだから違ってしまう、そのスピードと的確さが、ああそうだなよなみたいな。



「良輔さんの入るきっかけは？」

**青木 良輔**  
前職は四川料理のお店で10年働いていて、10年を自処に自分で店をやりたいと思っていました。でも、シンプルに店の作り方や経営の知識が足りなかったから、そこを勉強できる場所を探したんです。いろいろある中でSOLAを見た時に、理念のボジティブさに惹かれて、お話をさせてもらったら、ちょうどお店を出すということでタイミングも良かった。僕はそこで自分の料理も試せて、自分で店をやる時の知識も得られるなと思って、ぜひお願いします。

**都築 学**  
良輔が働いていた四川料理のお店の麻婆豆腐がすごく有名だったんだけど、その時求めていた、痺れ系じゃなかったんですよ。子供がたくさん来るから、甘くしていたんですね。だから良輔のポテンシャルが分らなかった。

**山崎 隆ノ介**  
「良輔 本気のやつ作れるの？」って聞いた時に「作れます」って。そうしたらめちゃくちゃ美味くて、これならいけると。前のお店ではお客様に合わせて作っていたから、料理をやっているの「トップに従わなきゃいけない」みたいなことがあるよね。

**山崎 隆ノ介**  
そうですね。その人の料理じゃなくなっちゃうから、絶対王政みたいなところはあります。

**都築 学**  
うちは2番手、3番手の人たちが料理を考えるという文化でもあるじゃない。トップは監督きえしてくれればいいみたいな。

**青木 良輔**  
ある程度の地位まで行かないと、そういうことはやらせてもらえなかった。だからちよつと違いますよね、SOLAとは。

**都築 学**  
スピード感もみんなの疲れ度合いや、ペースに合わせて早くしたり、遅くしたりしています。走りすぎちゃうと、誰もついてこない状態が続いたり。調節しないと、逆にみんなが疲弊してしまつから。

**都築 学**  
例えば12月の繁忙期にメニューを変えちゃうと大変なことになるじゃないか？だから、あるメニューでやろう、その代わりにこのメニューは器だけ変えようとか。本当は本能的に変えたいけど、今変えたらチームが崩壊するみたいな。このチーム崩壊とスピード感というのは結構リンクするの。スピードを持って走ることダメになっちゃうことってあるじゃないか。そこはすごく気を使って、チームとか人材育成というのを重視しています。お店を成長させる土台にあるのがチーム状況で、良いチームになつていないと何をやっても意味がないと思っただけで、そんな中で、それぞれの特性を生かしながら頑張ってくれている3人がこうやって現れたわけじゃないですか。これが非常にありがたい。Aokiチームとはまた福岡で麻婆豆腐専門店をやったり、良輔はこれから僕はスターシェフにしたいなと思っただけで、テレビに出るような。

**齋藤 勝紀**  
へえ。

**都築 学**  
かっちゃん(山崎)は星、山ちゃんもシヨランのピブルマンを取ってクッキング番組に出た。スターシェフみたいな、そういうテレビ番組に出るような人たちが集まっていたら、もうすごい会社たっとなっちゃうじゃないですか。それって面白くない？そういう会社も。

「都築さんから見た3人の印象は？」

**都築 学**  
山ちゃん(山崎)は人の意見も聞き、自分もプレイヤーとして力を発揮できる。オールマイティにやれる人ですね。1月からマネージャーとして代官山の料理も見てもらうのと、さらに10月に八重洲への出店が決まっていますので、4店舗の統括にもなります。自分でやりたい人だったので、ありがたい変ったよね。

**山崎 隆ノ介**  
多分、去年店長をやり始めたからだと思うんですけど、それまでは料理長だけだったので、料理が美味しくてお客様に合っていればそれで成り立つと思っただけで、でも作戦だったり、いろんなことを考えるようになって、戦略を立てるのが面白いと思っただけになりました。

**都築 学**  
良輔は最初、料理の腕はすごいあるという感じだったんだけど、元気がない印象で、チーム作りは難しいんじゃないかなって心配していました。で、結局その心配が的中したんですよ。

良輔の休みの日の店の料理が本場に味が違くて、10年かけてきたものが良輔の四川料理だったとして、他のメンバーは広東で、料理長も、とし(現中黒本店店長)もそう。全然味が違うじゃないですか、四川とは。だから良輔も、10年かけて苦労してやってきたことを、なんでそんな簡単に教えないかなんかという気持ちだったと思う。だから味が変わる。良輔の休みの日はやっぱり味が違うというのがずっと続いていたら良輔の住んでいるところ(都築)に話を聞いて。

「かっちゃん(山崎)はどうですか？」

**都築 学**  
かっちゃんは意外にこう見えてね、俺が見えてないところで多分敵しいんですよ？」

**齋藤 勝紀**  
そうですね。まあかっちゃん(山崎)は分るので、お客様に迷惑がかかる前に、自分に迷惑がかかる分にはいくらでも聞いてほしいし、やり方とかも教えますけど、何も準備もせずにお客様の前に立って迷惑をかけることが絶対に嫌なので。

**都築 学**  
まあだから、人材育成って難しいですよ。



### 都築 学

代表取締役CEO

理念経営で急成長を遂げるSOLAグループを率いる。



### 青木 良輔

中華Aoki恵比寿

2022年2月入社。信頼が厚い人柄と、独創的な料理に定評がある今期MVP。



### 齋藤 勝紀

鮎よしかわ勝 銀座 別邸

2021年11月入社。鮎でお客様の心を驚かす職人。よしかわの職人。



### 山崎 隆ノ介

Archan

2021年10月入社。料理人から人材育成のプロへと進化し、来年は4店舗を統括。



## Fun style & place

SOLAグループは、これまで様々な事業を通して人々に「価値」を感じて頂けるコトを提供し続けてきました。世の中に新しい商品やサービスが数多く生み出されている今、人々は何に価値を感じるのか。それは、目に見える「モノ」だけではなく、その先に生まれる一人一人のストーリー=「コト」ではないか。私たちSOLAグループは「楽しい」と感じる体験を通して人々の生活スタイルに新たな刺激を提供する事。「Fun style & place」を実現します。

## MISSION

### 世界一の コト 体験づくりカンパニー

SOLAは、創業より「仲間の夢を応援する」という価値観のもと、『ドリーム&チャレンジ』の精神で走り続けてきました。これまでさまざまな事業にチャレンジし、店舗運営に取り組んできました。創業から16年、これからのSOLAは『モノ』を売るだけではなく、商品やサービスとともに「コトづくり」を通じ、お客様へ「感動や喜び」をお届けする企業となります。『モノ』が持つストーリーから、お客様の記憶に残る「経験や体験」をご提供します。そして、多くの仲間と共に、『世界一のコトづくりカンパニー』となるよう取り組んでまいります。



## VISION



### コト 体験づくりの プロフェッショナルチーム

MISSION/VISIONを実現する上で、私たちは「コトづくりのプロフェッショナル集団」になると決めました。笑う、歌う、踊る、食べる、楽しむ。コミュニティを作り、騒ぎ、絆を深め、信じあい、感謝する。お客様のストーリーができること、同時に、提供側にもたくさんのストーリーが生まれます。私たちは「コトづくりのプロフェッショナル集団」として、チームを支え合い個人を尊重し、創造性に富んだ価値を發揮できる組織で在り続けます。

## VALUE

### SOLAグループ の行動指針 9 箇条

- ありがとう・ごめんなさいの思いやりを発信します!
- みんなが元気になる言葉と態度を選びます!
- 全ての事には理由がある、何の為に何を行うか考えます!
- 日々改善、日々トライ成功をイメージして自ら行動します!
- 仲間の一生懸命を応援します!
- 個人の成長と組織の成長をリンクさせます!
- せ・す・じ(責任感・素直さ・自分らしさ)を伸ばします!
- 自分と仲間の可能性を信じます!
- お客様と仲間の期待を超えます!



## BASIC





## Award / 表彰

### テンション&モチベーション！ 年2回の大感謝祭！

表彰式を半期ごとに開催！SOLAを盛り上げ、成長に貢献してくれた仲間へ感謝の気持ちを込めて、表彰状と副賞をプレゼントしています。表彰式後は懇親会！食事をしながら仲間と話したりゲームをしたり、みんなで楽しめます。



## Well being / 部活動

### 業態を越え、 全員が有機的に繋がる。

SOLAは創業から「仕事も遊びも全力で！」をモットーに成長してきました。趣味の合う仲間たちで行ってきた遊びも今では部活動制度として会社の取り組みとなりました。現在10の部活動があり、毎月部活動の開催をしています。好きな部活に参加するもよし自分で主体的に部活を立ち上げるもよし、仕事や遊びを通じてたくさんの仲間を創ります。



## Incentive tour / 褒賞旅行

### 受賞者だけが参加できる 最高に楽しい旅行！！

表彰式で表彰されたメンバーが副賞として参加できる特別な旅行。夏は沖縄、冬は北海道のリゾートホテルに宿泊し、アクティビティや豪華な宴会やBBQなど特別な体験が盛りだくさん。仲間と語りながらとことん遊び食べ尽くします。



## Food education / 食育

### 「体験」を通じて 一流の飲食人を育成する。

SOLAは世界一の体験（コト）づくりカンパニーを目指しています。そのために「一流の飲食人になる」をテーマに様々な食育活動をしています。農園体験やワイナリー見学等々、自分たちが生産者の想いや「本物」を体験し、学ぶことでお客様にも最高の体験（コト）を提供できる。と考えています。



# SOLA's HISTORY

**2025**

123 OCT. 2025 Dr.stretch センパーク アリオ柏店 OPEN

124 DEC. 2025 Dr.stretch イーアスつくば店 OPEN

125 DEC. 2025 中華Aoki 中目黒店 OPEN

**2024**

122 SEP. 2024 佐ノ EBISU OPEN

121 AUG. 2024 焼鳥 佐田十郎 六本木店 OPEN

120 JUL. 2024 鮎よしかわ 海道 OPEN

119 JAN. 2024 鮎よしかわ 勝別邸 OPEN

118 NOV. 2024 鮎よしかわ 勝 OPEN

117 SEP. 2024 秀へい 名古屋 OPEN

116 SEP. 2024 Fashionista OPEN

109 JUN. 2024 NORAN 恵比寿店 OPEN

110 JUL. 2024 MITNESS GRAND 心斎橋店 OPEN

111 JUL. 2024 MID TREE 代官山店 OPEN

112 JUL. 2024 焼鳥 佐田十郎 中目黒店 OPEN

113 AUG. 2024 MediTRA 麻布十番店 OPEN

114 AUG. 2024 Dr.stretch イオンモール茨木店 OPEN

115 AUG. 2024 Dr.stretch 枚方店 OPEN

108 JUN. 2024 男性アパレル RICK-SHAW 販売開始

107 MAY 2024 女性アパレル Onobi販売開始

106 FEB. 2024 2+ 恵比寿店 OPEN

105 FEB. 2024 THE NEW NORMAL 恵比寿店 OPEN

104 FEB. 2024 LEON iyoi丸の内店 OPEN

103 JAN. 2024 Dr.stretch おおたかの森店 OPEN

102 NOV. 2023 鮎NOBU おおたかの森店 OPEN

**2023**

095 MAY 2022 鮎 たつ也 中目黒店 OPEN

096 JUL. 2022 Dr.stretch 船橋店 OPEN

097 NOV. 2022 美濃ジーンズカン きたひつじ 中目黒店 OPEN

098 MAR. 2023 Dr.stretch イセザキモール店をカトレヤプラザ伊勢佐木店に移転OPEN

099 APL. 2023 Dr.stretch MOMOテラス店 OPEN

100 AUG. 2023 SONON 恵比寿店 OPEN

101 NOV. 2023 佐田十郎ARATA 中目黒店 OPEN

**2022**

094 APL. 2022 中華Aoki 恵比寿店 OPEN

093 MAR. 2022 山本炭焼店を餃子の青木 北習志野店に変更OPEN

092 AUG. 2021 MITNESS 銀座店、渋谷店、赤坂店、神戸店、なんばCITY店 OPEN

091 MAR. 2021 CLASSIC 参鶏湯 恵比寿店 OPEN

090 MAR. 2021 CASINO BLOW 恵比寿店 OPEN

089 MAR. 2021 鮎よしかわ 麻布十番店 OPEN

088 JAN. 2021 Archan 恵比寿店 OPEN

**2021**

081 JUN. 2020 RAZIN R番地 Cafe OPEN ※運営のみ

082 JUL. 2020 東京オフィス 恵比寿から広尾に移転

083 JUL. 2020 焼鳥 佐田十郎 囲ム 広尾店 OPEN

084 AUG. 2020 Dr.stretch ベリエ千葉店 OPEN

085 NOV. 2020 Dr.stretch 江坂店 OPEN

086 DEC. 2020 Dr.stretch イセザキモール店 OPEN

087 DEC. 2020 那覇 大戸屋 4店舗 事業買収

**2020**

080 JUN. 2020 焼鳥 しろろ ほぼ栄駅一番出口のれん街店 OPEN

079 MAR. 2020 顔トレーニング ジムスパイシー 海浜幕張店 OPEN

078 MAR. 2020 BLU 恵比寿店 OPEN

077 MAR. 2020 とら恵比寿店 OPEN

076 NOV. 2019 か志わ熟成鶏十八番 おおたかの森店 OPEN

075 NOV. 2019 Dr.stretch 松戸店 OPEN

074 OCT. 2019 NOBU船橋店 OPEN

**2019**

067 MAR. 2019 Dr.stretch 高城店 OPEN

068 MAY 2019 顔トレーニング ジムスパイシー 新浦安店 OPEN

069 JUN. 2019 MINIMAL HOTEL OUR OUR OPEN ※運営のみ

070 JUN. 2019 食パン専門店 浅草 青-AO- 海浜幕張店 OPEN

071 AUG. 2019 Dr.stretch 海浜幕張店 OPEN

072 OCT. 2019 MID TREE 海浜幕張店 OPEN

073 OCT. 2019 食パン専門店 浅草 青-AO- 海浜幕張店 OPEN

066 MAR. 2019 Dr.stretch 天神橋筋本店 OPEN

065 MAR. 2019 三ノ井 北習志野店 OPEN

064 NOV. 2018 Dr.stretch 新浦安店 OPEN

063 NOV. 2018 GRILL&PUB BRIO 郡山店 OPEN ※プロデュース店舗

062 OCT. 2018 鮎よしかわ OPEN

061 OCT. 2018 焼鳥 佐田十郎 恵比寿店 OPEN

060 SEP. 2018 シャブしゃき 銀座店 OPEN

**2007**

003 DEC. 2007 モトハチキッチン 本八幡店閉店

002 AUG. 2007 モトハチキッチン 本八幡店 OPEN

001 DEC. 2006 個人事業主として 串焼旬菓食堂うっとり 1号店 北習志野店 OPEN

**2008**

004 FEB. 2008 博多串焼-もつ煮込み うっとり 西葛西店 OPEN

005 JUL. 2008 株式会社そらを設立

006 NOV. 2009 ダシだれ焼鳥-鉄板 うっとりゆりのき台店 OPEN

007 MAY 2010 鳥一筋となり 西葛西店 OPEN

008 JUN. 2010 オフィス設立

009 SEP. 2011 炭火のうっとり 緑が丘店 OPEN

010 APL. 2012 ストレッチ 事業部設立

**2009**

017 DEC. 2013 炭火イタリアン Azzurro520+Caffe 西葛西店 OPEN

016 NOV. 2013 SOLA USA ハワイ・オアフ島にて設立

015 OCT. 2012 鳥一筋となりを あばら大根に店名変更し リニューアルOPEN

014 OCT. 2012 Dr.stretch 赤羽店 OPEN

013 AUG. 2012 炭火のうっとり 成田店 OPEN

012 AUG. 2012 山本江戸蕎麦店 北習志野店 OPEN

011 AUG. 2012 山本炭焼店 北習志野店 OPEN

**2010**

018 MAY 2014 Dr.stretch 北千住本町 センター通り店 OPEN

019 JUL. 2014 Dr.stretch 北千住東口店 OPEN

020 FEB. 2015 Spanish Italian Azzurro520+Caffe 海浜幕張店 OPEN

021 MAR. 2015 Dr.stretch アリオ西新井店 OPEN

022 MAR. 2015 グループ会社 株式会社 BODY RUN Alive Soul 設立

023 MAR. 2015 BODY RUN 1号店 麻布十番店 OPEN

024 MAR. 2015 グループ会社 株式会社 モヒカン・キッチン 設立

**2011**

031 NOV. 2015 朝挽き焼鳥-野菜豚バラ巻 烏塩おでん-変味噌煮込み うっとり浦安店 OPEN

030 NOV. 2015 Spanish Italian Azzurro520+Caffe 柏店 OPEN

029 OCT. 2015 Spanish Italian Azzurro520+Caffe 田町店 OPEN

028 OCT. 2015 Dr.stretch 柏店 OPEN

027 SEP. 2015 Dr.stretch 本八幡店 OPEN

026 APL. 2015 ダシだれ焼鳥-おでん 渡邊十八番 幕張本郷店 OPEN (運営委託)

025 APL. 2015 CHEF'S TOMMY 千葉店 OPEN

**2012**

032 JAN. 2016 J3 長野バルセイロ スポンサー契約 (BODYRUN)

033 MAR. 2016 石垣 うっとり 石垣島店 OPEN

034 MAR. 2016 Dr.stretch 広尾店 OPEN

035 APL. 2016 Spanish Italian Azzurro520+Caffe 成田店 OPEN

036 JUN. 2016 朝挽き焼鳥-野菜豚バラ巻 蒸つくね-変味噌煮込み うっとり船橋店 OPEN

037 JUN. 2016 bistro吉音部 幕張本郷店 OPEN

038 OCT. 2016 朝挽き焼鳥-野菜豚バラ巻 蒸つくね-変味噌煮込み うっとり網島店 OPEN

**2013**

045 MAY 2017 Dr.stretch センター北店 OPEN

044 MAY 2017 カーセールズ事業 買収

043 MAR. 2017 Azzurro520 代々木店 OPEN

042 MAR. 2017 bistro吉音部を あばら大根 KAKUUCHI に店名変更

041 MAR. 2017 焼鳥 佐田十郎 麻布十番店 OPEN

040 DEC. 2016 FARMER'S BURGER GREENTIME アパホテル&リゾート 東京ベイ幕張店 OPEN

039 NOV. 2016 SOLA ASIA シンガポールにて 設立

**2014**

046 JUN. 2017 THE MEAT DUTCH 柏の葉T-SITE店 OPEN

047 AUG. 2017 志合わせ屋 串焼十八番 西千葉店 OPEN

048 OCT. 2017 Dr.stretch 目白店 OPEN

049 OCT. 2017 い志い十八番 稲毛店 OPEN

050 NOV. 2017 Dr.stretch 経堂店 OPEN

051 NOV. 2017 うっとり船橋店を 両屋熟成鶏十八番 船橋店に変更OPEN

052 NOV. 2017 うっとり上大岡店 OPEN

**2015**

059 AUG. 2018 鶏-nagi- 熟成鶏十八番 新松戸店 OPEN

058 JUL. 2018 THE MEAT DUTCH 木更津店 OPEN

057 JUL. 2018 か志わ熟成鶏十八番 柏店 OPEN

056 MAY 2018 志田熟成鶏十八番 大塚店 OPEN

055 APL. 2018 Dr.stretch 川崎アゼリア店 OPEN

054 FEB. 2018 近江屋熟成鶏十八番 錦橋店 OPEN

053 JAN. 2018 東京オフィス 設立

# 気軽に楽しめる 行きつけのお店へ

2026



**地域一番の焼鳥・季節を彩る  
料理と元気・活気・笑顔が溢れる居酒屋**

創業店舗である「うっとり」は、株式会社そらの原点。私たちの全てがここにあります。(旨い・楽しい・集う)を日常の中心にすることを掲げて、今でも多くのお客様に愛されるように志をもって励んでおります。美味しい串焼きという本質にこだわりを持ち、街のエネルギースポットとなるよう、長く親しまれるお店を目指します。魅力あふれるスタッフがお迎えする落ち着いた和の空間で、ゆったりとしたひとときをお過ごしください。



## 1 うっとり 北習志野店

うっとり発祥の地、一号店で、  
伝統と革新の調和をぜひ感じてください

厳選された新鮮な国産鶏、豚、牛、旬の野菜と豊富な種類の串を備長炭を使い、直火で一気に焼き上げます。仲間でワイワイ、接待、大宴会、デートなど、さまざまなシーンでご利用いただけます。うっとり発祥の地、一号店で、伝統と革新の調和をぜひ感じてください。

うっとり北習志野店

千葉県船橋市習志野台2-4-5 エムビル201  
047-496-0056 OPEN 17:00



## 3 うっとり 成田店

お祭りの街・成田で活気ある  
スタッフが自慢の料理をおもてなしいたします

成田山表参道入ってすぐの一軒居酒屋。座席数が充実した店内は、一階に地域トップを誇る串焼のネタケースがあり、二階まで繋がる開放的な吹き抜けが特徴です。お祭りの街ならではの活気あふれるスタッフ、少人数から大人数の団体様の宴会をおもてなしいたします。

うっとり成田店

千葉県成田市花崎町533-13  
047-227-7705 OPEN 17:00



## 2 うっとり 西葛西店

カウンターの5mのネタケースには  
こだわりの熟成鶏をはじめ豚巻串がずらり

『博多串焼もつ煮込みうっとり』の自慢は、店内カウンター越しにある5メートルの特注ネタケース。こだわりの熟成鶏を使用した串焼を多数取り揃えております。元気活気が自慢、本場の博多串焼が楽しめるお店「うっとり西葛西店」にぜひお立ち寄りください。

うっとり西葛西店

東京都江戸川区西葛西6-17-12 第三関ビル102  
03-3675-3405 OPEN 17:00





4 うっとり 緑が丘店  
 1日1組様限定!  
 緑が丘店の大人気、囲炉裏席を  
 ぜひご堪能ください

緑が丘駅から徒歩1分の「炭火のうっとり」。カウンター席では、元気・活気ある空間で作られる創作串焼と鉄板料理を目の前に「うっとり」すること間違いなし! 団体様やご家族様にも楽しんでいただけるテーブル席も多数あり、個室、囲炉裏席などさまざまなシーンにてゆつくりと楽しい時間をお過ごしいただけます。名物の鉄板料理と串焼を個室、カウンターなどいろんな組み合わせでご堪能ください。

うっとり 緑が丘店

千葉県八千代市緑が丘1-2-2 緑が丘ビルこがね1階  
 ☎0477-500866  
 OPEN 17:00~



6 うっとり 綱島店

希少部位まで揃う  
 本格炭火焼鳥居酒屋  
 焼鳥の他季節の鳥料理も楽しめます

名物の賞味期限59秒の生つくねはもちろん、鶏カルビ・鶏ホルモンも串焼で用意しています。神奈川県第一号店となる「うっとり綱島店」おかげさまで、活気あふれるお店に成長しました。店内に足を踏み入れると、熟成鶏が並び、圧倒的なショーケース。手刺しされた串焼を熟練の焼き師が手にかけて炭火で焼き上げます。奥には団体様用宴会にご利用できる掘りこたつ席もございます。

うっとり 綱島店

神奈川県横浜市港北区上綱島西1-6-8 泉興ビル1階  
 ☎045-834-7177  
 OPEN 17:00~

8 うっとり 上大岡店

田舎に帰ってきたような懐かしい  
 雰囲気、炭火焼鳥、旬野菜の豚巻きを  
 厳選した日本酒でお愉しみてください

ショーケースにズラリと並び新鮮な焼き鳥と季節で変わる野菜の豚バラ巻き。焼き師が一本一本丁寧に焼き上げる美味しい串焼きと女将が厳選した日本酒を、懐かしくてホッとする空間でお愉しみてください。日本酒の品揃えも豊富で、焼鳥に合うお酒やその時期にしか飲めない旬のお酒を取り揃えています。夏には縁側席、冬にはこたつ席と、季節や用途に合わせて、ゆったりとした気分でお楽しみいただけます。

うっとり 上大岡店

神奈川県横浜市港南区上大岡西1-10-15  
 泰誠ビル1階  
 ☎045-349-9594 OPEN 17:00~



5 うっとり ゆりのき台店

屋台をコンセプトにした  
 名物鉄板料理をお祭り気分  
 でお楽しみください

親子3世代から愛される三つ葉の出汁巻き玉子は超絶品。毎朝新鮮な食材を、一本一本愛情込めて串打ちした、名物の串焼や味噌もつ煮込みが楽しめる「うっとりゆりのき台店」  
 店内中央にある鉄板では、香ばしい匂いが漂い、活気ある楽しいような音が響きます。当店自慢の鉄板料理を是非ご堪能ください。

うっとり ゆりのき台店

千葉県八千代市のき台4-1-22 クレール25 1階  
 ☎047-480-1277  
 OPEN 17:00~



7 うっとり 浦安店

種類豊富な串焼と  
 年中無休の鶏塩おでんが自慢

当店の自慢は、ネタケースに並び種類豊富な地域一番の串焼や、季節を感じられる創作料理です。一年中、扱ってこだわりの鶏塩おでんや、厳選した味噌を使用し、長時間煮込んだモツ煮込みが絶品! シーンに合わせて選べる種類豊富なコース料理もおすすです。素敵な時間をぜひ当店でお過ごしください。

うっとり 浦安店

千葉県浦安市北栄1-15-25 エネンスZEN102  
 ☎047-318-9130  
 OPEN 17:00~

9 うっとり 石垣店

南の島のリゾート地  
 石垣島で本格炭火焼鳥と  
 島ならではの肴を楽しめます

開放感たっぷりのテラス席をご用意。炭火で焼き上げる焼鳥と豊富な種類の泡盛で乾杯。南国の食財をおりこんだメニューもラインナップ。地元のお客様から観光客、また海外のお客様まで、広く喜んでいただけるお店です。開放的な店内で会話もお酒も進む「石垣うっとり」に、観光の際はぜひお立ち寄りください。

うっとり 石垣店

沖縄県石垣市美崎町8-9 8-10 石垣島ワイレック2階  
 ☎0980-870711  
 営業時間は直接お問い合わせください





10 か志わ十八番 柏店

少し歩いた先の古民家で  
楽しむ大人の焼鳥屋

焼鳥は王道のネギマヤレバーなどはもちろん希少部位であるちようちゃんやスキミも数量限定ではありますがお楽しみいただけます。カウンター中央にディスプレイしながらかき込み煮は夏でも人気。二階では最大50名様、一階の個室では18名様のお宴会もできます。

11 か志わ十八番 おおたかの森店

いつでも誰とでも楽しめる  
焼鳥屋

柏店と同様に王道の焼鳥はもちろん、おおたかの森店限定の釜めしもご用意しております。店内に入っただけで、大鍋からは煮込みは元より、黒豚焼き小籠包なども大人気メニュー。日本酒も焼酎も季節ごとに取り揃えております。個室で20名様、テーブルでは40名様のお宴会も可能です。



か志わ熟成鶏十八番 柏店  
千葉県柏市中央町4-31  
☎04-7157-0269 OPEN 17:00~

か志わ熟成鶏十八番 おおたかの森店  
千葉県流山市おおたかの森西1-9-7  
☎04-7199-9960 OPEN 17:00~



12 焼鳥 しろう

炭火で焼き上げる焼鳥と  
豊富なお酒で楽しむ居酒屋

焼鳥は王道のネギマヤレバーなどはもちろん、希少部位であるちようちゃんやスキミも数量限定ではありますがお楽しみいただけます。また、姉妹店秀へいのモツ焼や染み煮も楽しめます。のれん街では唯一の気持ちよく飲めるテラス席も大人気です。



焼鳥  
しろう

焼鳥 しろう  
愛知県名古屋市中区錦 3-17-5.19  
EXIT NISHIKI 区画  
☎052-256-5456

13 もつ焼き 秀へい

大ぶりのモツ焼と染み煮が名物！  
しろうの姉妹店

名古屋で一番？大ぶりでジューシーなモツ焼がメイン。一度も冷凍せず、肉汁たっぷり楽しめる豚タンが一番人気で『しろう』の焼鳥や逸品も楽しめます。店頭の大鍋で煮込む染み煮は大根や卵などの王道のおでんダネや、赤ワインナーや牛ホホなどの変わりダネもオススメです。



もつ焼き  
染み煮  
秀へい

秀へい  
愛知県名古屋市中区錦 3-17-5.19  
EXIT NISHIKI 区画  
☎052-256-5456

14 あばら大根 西葛西店

調理法で「食材」の特徴を引き出す  
こだわりの料理を手軽に楽しむ

毎週豊洲より直接買い付けした季節の魚介と炭火焼き料理、創作和食が毎日変わるメニューで楽しめます。活気あるスタッフが、入口から最高のおもてなし、挨拶、賑やかで楽しいお店です。釣った魚の持ち込みが可能で、お好みの料理に仕上げます。



あばら大根 西葛西店  
東京都江戸川区西葛西6丁目  
17-12 第三関ビル101  
☎03-3688-8733 OPEN 17:00~



15 あばら大根 幕張本郷店

食材の特徴を引き出す調理法と、  
元気・活気で愛される地域一番店

産地直送の季節の魚介、こだわり出汁の煮込み、おでんが充実。今朝どれ鮮魚を中心に日本各地、旬魚の「刺し盛」が自慢。食材にこだわり、「あばら大根」独自の調理法で、さまざまな料理をご提供し、またお客様と近い接客でおもてなしいたします。



あばら大根 幕張本郷店  
千葉県千葉市花見川区幕張本郷  
1丁目3-11 一松ビル103  
☎043-301-6105 OPEN 17:00~

17 鮭 NOBU

空間はまるで高級店  
笑顔と活気あふれる親しみやすい鮭居酒屋

目の前で仕上げる、こだわりの本格的な江戸前鮭をはじめ、豊洲から仕入れた魚や季節の素材で、他では食べられないセンス良い料理をご提供。スタッフは親しみやすく、店内の雰囲気とコスパでお客様の三半規管をバグらせる鮭居酒屋。



鮭 NOBU

鮭 NOBU  
千葉県流山市おおたかの森北 1-9-12  
Luana1A  
☎04-7152-4750  
12:00~/ 17:00~

18 NOBU

旬菜鮮魚と創作料理が自慢  
天ぷらと釜炊き飯は必須！

暖簾をくぐると圧巻のカウンター。目の前で調理されるライブ感！揚げたて天ぷらの弾ける音と香り。大将が週一にて豊洲から直接魚を買い付けし旨い調理法でお届け。お料理に合わせて厳選の日本酒をお好みでチョイスします。五感すべてを使ってNOBUをお楽しみください。



NOBU  
千葉県船橋市本町4丁目38-22 山口ビル102  
☎047-409-5502 OPEN 17:00~



しゃぶしゃぶ・蕎麦  
三ノ汁  
さんのじゅう

しゃぶしゃぶ・蕎麦 三ノ汁  
千葉県船橋市習志野台 2-4-4  
J.S北習志野ビル 1F  
☎047-404-4508

16 三ノ汁

直接買い付けした魚とそばを楽しむ  
お食事のみも居酒屋としても使える蕎麦屋

「そば」「しゃぶしゃぶ」「おでん(出汁)」にこだわり、今ここでしか食べられない料理をご提供。また、季節に合わせた日本全国の日本酒をご用意。自慢の料理とのリアージュをぜひお楽しみください。ご家族連れから老若男女を問わずご利用いただけます。





### 厳選した食材でおもてなしする リーズナブルな本格イタリアン料理

Azzurro520は、お子様からシニアのお客様まで幅広く楽しんでいただける料理をご提供しております。毎日入荷される産直の鮮魚、素材に合わせた料理で楽しんだり、最高級の黒毛和牛を炭火で焼き上げたり!店舗によって取り扱う食材や料理もさまざまです♪

#### 23 Azzurro520 Spanish Italian 柏店

千葉県柏市旭町 1-4-16 カネマツビル 1F  
☎04-7193-8300 OPEN 17:00~



空間、サービス、そして本格イタリアンをリーズナブルに楽しめる!  
また、記念日を祝うなら間違いなく柏でNo.1!  
記念日を祝うデザートプレートや音響設備、オシャレにくつろげるソファ付きテラスや個室席で記念日に華を添えます♪

#### 24 Azzurro520 Sumibi(炭火)italian 成田店

千葉県成田市花崎町 839-36 フォルテヌマ 1F  
☎0476-85-4266 OPEN 17:00~



参道入ってすぐ!広々とした空間でお食事いただけます♪  
高温の炭火ならではの香ばしい赤城黒毛和牛やすりたての生ハム、  
ワインをライブ感のあるカウンター席でお楽しみください♪

#### 21 Azzurro520 Spanish Italian 海浜幕張店

千葉県千葉市美浜区ひび野 1丁目 7 ROOMDECO 1F  
☎043-301-2552 11:00~/ 17:00~



広々空間での食事は海浜幕張店へ!  
貸切パーティーや結婚式二次会、大人数での宴会に最適です!ランチ  
も選べるパスタと魅力的なビュッフェで大人も子供も楽しめるお店、  
ご家族でのお食事やママ会にも最適です!

#### 22 Azzurro520 Spanish Italian 代々木店

東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-20-10 ほぼ新宿のれん街 区画  
☎03-6709-8363 月~金 OPEN 16:00~/土・日 OPEN 13:00~



築60年の古民家を大胆にリノベーションした古民家イタリアン。  
ショーケースに並べられた新鮮な魚介類をお好みの調理法でお楽しみいただけます。

### THE MEAT DUTCH



### 自家製肉汁ハンバーグと 黒毛和牛が楽しめるレストランバル

中央に位置する大きなグリル台で焼き上げる肉汁ハンバーグや、こだわりの群馬県産黒毛和牛を、リーズナブルにお楽しみ頂けます!

THE MEAT DUTCH柏の葉キャンパス店は、T-SITEの一角で美味しいハンバーグとお肉を提供するレストランバル。ナイフを入れた瞬間に溢れ出る肉汁ハンバーグは、味はもちろん溢れ出る肉汁の量が驚きです。また、最高の赤身肉と呼び声の高い、群馬県産赤城黒毛和牛のステーキが大人気です。もう一つの名物、お肉に合うビュッフェは「ハンバーグに合いお野菜がたっぷり摂れるビュッフェ」がコンセプト。お客様が豆から選ぶ体験型ドリップコーヒーも人気!!  
さらに、こちらのお店は店内でワンちゃんと一緒に食事が可能です。店内で大切なご家族のワンちゃんと一緒に是非ご利用ください!

18 THE MEAT DUTCH [柏の葉キャンパス店]  
千葉県柏市若菜 227-7-142 街区 KASHIWANOHA T-SITE C 棟  
☎04-7197-7142 OPEN 11:00~

### 厳選した千葉県産野菜を楽しめる 都会の農園オアシスカフェ

JR海浜幕張駅を降り、海に向かって歩くと現れる農園オアシスカフェ。心地の良い空間で、千葉県産の野菜や果物を中心としたお食事やドリンク、スイーツなどをお楽しみいただけます。

自然の豊かさと思恵を届ける農園オアシスカフェ。歌舞伎の隈取をモチーフにしたイラストが目を引く『ファーマーズキッチン・グリーンタイム』。千葉県産野菜やこだわりの卵を使用した大人気ドレスオムライスが看板メニュー!お好みに合わせて4種のソースから選べます。  
夜の時間帯は、お酒をご利用のお客様で賑わい、多国籍のさまざまなタパスもご用意しております。お酒を嗜んだあとのデザートメニューも豊富に取り揃えております。宿泊のお供に、農園感溢れるメニューとくつろぎの空間で、お客様に心地よい時間をご提供いたします。

19 GREEN TIME farmer's kitchen [海浜幕張店]  
千葉県千葉市美浜区ひび野 2-3 アパホテル&リゾート東京ベイ幕張 1階  
☎043-305-5565 OPEN 11:00~



### 溢れる肉汁ハンバーグと 手作りスフレパンケーキが楽しめる カフェダイナー

JR海浜幕張駅 徒歩1分、三井アウトレットパークのすぐ横にある「MID TREE/ミッドツリー」ランチからカフェタイム、そしてお酒も楽しめるディナータイムまであらゆるシーンで利用いただけるオールデイズカフェ。

海浜幕張駅前、プレナ幕張2階にひっそりとたたずむ隠れ家のようなカフェダイナー。ランチタイムは肉汁溢れるハンバーグを乗せた【濃厚デミグラスソースのオムライスハンバーグ】が一番人気!カフェタイムは【スチームスフレパンケーキ】とカフェドリンク。夜になると、懐かしのレコードがかかり、お酒に合うお食事をご提供しております!



MID TREE

ハンバーグと  
パンケーキ

20 MID TREE [海浜幕張店]  
千葉県千葉市美浜区ひび野 2-4 プレナ幕張 2階  
☎043-306-6580 11:00~/ 15:00~

# 十八番プロジェクト

始動から10年で8店舗開店！独立開業を支援するそのFCライセンス事業



## 十八番プロジェクトの強み

創業19年の技術と経験を元に、加盟店様の個性と自由度を最大限に活かした店舗づくりをサポートします。

壹

### 創業19年こだわり抜いた自慢の串焼

19年かけてたどり着いた「熟成鶏十八番」。一定温度・一定湿度で鶏の部位毎に寝かせる熟成法を採用。また、丸鶏から捌いている為、希少部位の安定供給も可能になりました。

貳

### 独自化された商品力

弊社のこだわりは「独自化」です。お客様にどうすれば喜んでいただけるか？その結果生まれたのが「七代看板料理」です。この商品力が熟成鶏十八番の武器となります！

参

### メニューも加盟店様がカスタマイズ可能

上記の商品とは別に、弊社ではさまざまな商品があります。それらの中から、加盟店様のやりたい商品を自由にカスタマイズ可能です。他にも取り入れてOK！

四

### 従来ライセンスにない個店的な串焼屋を実現

店名・メニュー・空間も、すべてのお店がそれぞれ違うオリジナリティ溢れるお店づくりを実現します。「和」のテイストで、懐かしく落ち着いた空間を演出します。

伍

### 未経験可！低初期投資！低リスク運営！

弊社使用の焼師マニュアル・知識・管理マニュアルを使用し、仕込みから作業までの研修を最短14日間で行います。オープン準備5日間も、弊社スタッフがサポートします。

六

### ブレないクオリティーの持続

オープン後も「成長の見える化」と「認定制度活用」。「焼師二段」試験や「焼師マスター」認定制度などでクオリティーの維持と成長を確認できます。

七

### 仕入の簡素化・システム導入・コストダウン

直営店同様、加盟店様にも弊社が加入する共同購買システムをご利用いただくことで、仕入の簡素化とコストダウンが可能になります。



2015年

渡邊十八番

オーナー：渡邊優輝氏  
千葉県千葉市花見川区幕張本郷  
1-3-11 一松ビル102  
☎043-306-3543



2017年

勇屋熟成鶏十八番

オーナー：渡邊勇人氏  
千葉県船橋市本町4-19-6  
船橋サンプラザ106号  
☎047-405-9607



2018年

近江屋熟成鶏十八番

オーナー：(株)フードリンク池田誠氏  
愛知県名古屋市中村区名駅5-25-3  
湯浅ビル1階  
☎052-462-9696



2018年

薙-nagi-熟成鶏十八番

オーナー：草薙孝二氏  
千葉県松戸市新松戸1-422-1  
GENTENビル  
☎047-710-8208

# Chef's Project

-シェフズ・プロジェクト-

職人の技術やスキルを活かして唯一無二の繁盛店をつくる

### あなたの経験を存分に活かします

今まで培ってきた技術・スキルと「そら」の経営ノウハウの相乗効果で繁盛店をつくります。

### 万全のサポート体制

人事、経理など本部バックアップの元、営業に集中できる環境をサポートします。

### 新鮮な情報を随時提供

複数業態で繁盛店創出をしているそらだからこそ、お伝えできる情報は余すことなく提供します。

### 充実した研修制度

そら社員向けに行っている独自の研修を受講することができます。

### 仕入れ、売上管理等システム導入でコストダウン

そら飲食店で導入しているシステムを導入することにより、スケールメリットを活かした仕入れや、業務の簡素化が実現します。

東京エリアを中心に  
現在6名の店主が活躍中



富田 竜也

職人歴25年 / 岐阜県出身

幼少期の頃から、家伝な料理を継ぐ中華の料理人を志し、17歳から飲食の世界へ。調理師専門学校を出て、中華を10年間学んだ後、食を学ぶべく、和食業態の立ち上げを経験。



吉川 貴将

職人歴31年 / 千葉県千葉市出身

13歳から贈業界の門をたたき、19歳銀座で初めてお客様に贈を握る。10店舗以上の贈屋の立ち上げに関わりながら、贈、和食の多種多様な技法を学び、フレンチなど洋食も学ぶ。贈の正統な江戸前握りスタイルを大事にしながら、新しい技法などを用いて特にとらわれずチャレンジし、世界一の贈屋を目指す。



石田 達也

職人歴14年 / 千葉県船橋市出身

他業種から26歳の時に飲食業界へ飛び込み修行を積む。10年の職人経験を活かし、2022年「贈 たつ也」オープン。



津田 尋司

職人歴21年 / 東京都中央区出身

母親の影響で中学生の頃から飲食に関わり、18歳から本格的に飲食業界の門を叩く。様々な業態を渡り歩き、その中でも豪快で色気のある料理がイタリアンにはあると感じ、本当に美味しい料理をつくらせたいというイタリアンのシェフを目指す。



出口 良

職人歴21年 / 秋田県秋田市出身

25歳で横浜中華街に惚れ込み、飛び込みで中華料理の世界へ。3年間修行を積んだのち、贈と和食の職人に憧れて転身。15年間以上、贈・和食・居酒屋を3店舗運営したのちに「よしかわ」の門を叩く。2025年「贈よしかわ 海道」オープン。



斎藤 勝紀

職人歴21年 / 埼玉県越谷市出身

高校(調理科)を卒業後、贈店で板前が立ち振る舞う姿やお客様と向き合うサービスの魅力に惹かれ、贈職人の道を志す。その後、贈・和食店で17年間の修行をする。2021年、更なる成長と独立を見据え、「贈よしかわ」の門をたたき、2025年「贈よしかわ 勝別邸」オープン。

店主10名目指して出店希望者募集中

# 沖縄の そらで 働く



## 夢のライフスタイルが手に入る場所、沖縄

沖縄といえば、南の島、綺麗なビーチ、常夏といったイメージがあり、憧れの人気観光地です。そんな沖縄で働く選択が SOLA GROUP では可能です。  
 沖縄の中心地・那覇周辺で大戸屋 (FC) を 4 店舗運営しており、社員アルバイトパート総勢 114 名が在籍しています。大戸屋ブランドは初心者でも分かりやすいマニュアルがあり、未経験の方でも安心して働き始めることができます。また、長く働ける環境整備にも力をいれており、在籍 15 年以上の社員もいます。  
 休日や出勤前後には観光地めぐりや綺麗なビーチで読書など、沖縄らしいプライベート時間を過ごすことができます。沖縄で、仕事もプライベートも充実したライフスタイルを手に入れましょう！

### 沖縄スタッフ休日の一例

~夫婦で内地から沖縄に移住した奥様大好きな男性店主の一日~

- 9:00 いつもより遅めの起床  
シャワー、ストレッチ、朝食づくり
- 10:00 近くのビーチへ奥さんと散歩  
手作りサンドイッチで朝食  
その後ビーチでのんびり読書
- 12:00 スーパーに立ち寄り帰宅  
キッチンで食材カット
- 13:00 自宅テラスでBBQスタート  
近所の友達も参加で賑やか
- 17:00 片付け
- 18:00 早めにお風呂に入ってアマブラ鑑賞
- 21:00 奥さんとアイスを堪能
- 22:00 早めの就寝

## SOLA GROUP 賃貸事業



【SOLA GROUP 賃貸事業】は、個人事業主様、中小企業様を応援します。  
 従来の自動車リースは、リース債務が残るため資金管理上不利になります。  
 とはいえ、レンタカーだと値が張るので予算が合わず、  
 長期で借りられないデメリットもありました。  
 そこで誕生したのが、自動車を「賃貸」という新しい形です。



自動車を「賃貸」という新しい形

### 【SOLA GROUP 賃貸事業】の特徴

【SOLA GROUP 賃貸事業】では、車に関するさまざまなコトをお客様にご提供しております。  
 「車に乗りたいけど高いから乗れない」  
 「起業したばかりで資金が乏しく諦めていた」  
 「ローンの審査が不安で一步踏み出せない」など、いろいろな理由で乗れないお客様のために、ご用意したのが賃貸型システムです。  
 アパートやマンションを借りる感覚で車に乗る賃貸システムです。  
 お客様のニーズに合わせて、ハイエース、コンパクトカー、トラック、オープンカー、キッチンカーなど、さまざまな車種をご用意しております。

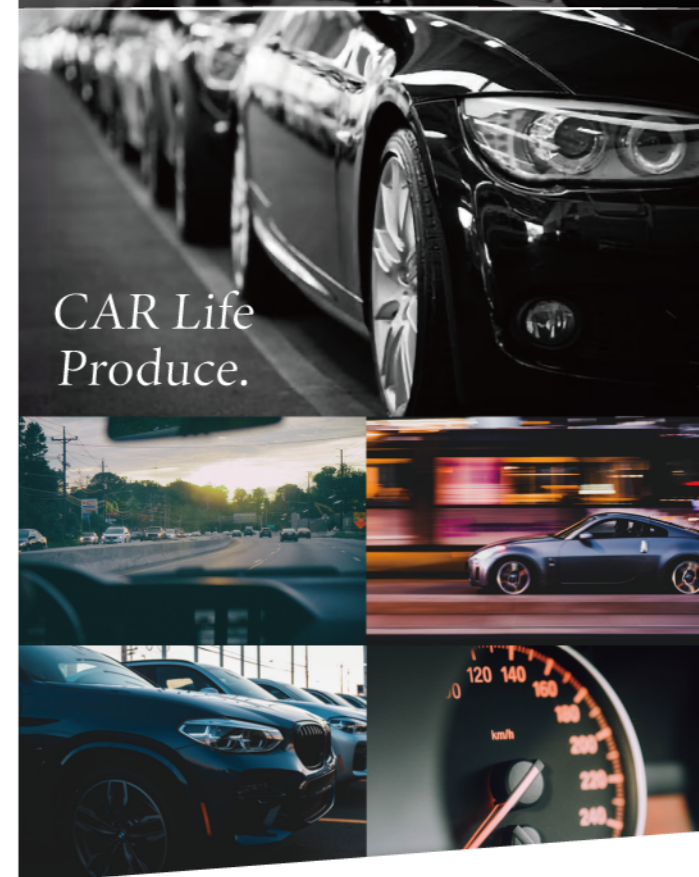


コンパクトカー | トラック | オープンカー | キッチンカー

☎ 0120-846-811

受付時間 10:00~19:00  
 東京都八王子市別所2-56ぐりーんうぉーく多摩A-202

## SOLA GROUP 販売・買取



CAR Life Produce.



査定のプロが「損をしない車」をプロデュースします

### カウンジジャーの3つの特徴

- 無在庫販売**  
 お客様のご希望に合う車をオークションにて直接仕入れます。在庫を抱えず管理コストがかからないため、その分お客様へ還元させていただくことができます。通常の中古車販売店と比べ、概算で10%以上安い価格で購入いただけるケースがございます。
- 豊富な中古車情報**  
 在庫型店との大きな違いとして第三者による鑑定が全ての車に掛かるため、事故歴や修復歴を確実に避け、細かなご要望に合わせ、納得のいく一台をご納車いたします。
- 査定のプロが車の売り方を伝授**  
 新車に関しては業販価格で仕入が出来るため、直接ディーラーに足を運んで頂くよりも値段を抑えご納車出来ます。また、人気の抽選対象車を抽選無しで仕入れる事も可能です。

☎ 0120-846-122

受付時間 10:00~19:00  
 東京都八王子市別所2-56ぐりーんうぉーく多摩A-202

# 毛穴洗浄 × 小顔専門エステ

—— “1回で変わる”だから続けたいくなる。

美容をライフスタイルにする時に起こる3つの悩み

- ☑ 忙しくて時間が取れない
- ☑ 色々興味があるけどお金がかかる・高額
- ☑ 自分に合った美容方法が分からない

Fashionistaが選ばれる  
3つのPOINT

## 01 美容の効率化を実現

最短30分～の短時間メニューを体験できるコスバ最強エステです！  
美しさのメンテナンスをライフスタイルに…続けられる美容が1番の美を保つ秘訣です！

## 02 明確なシステム

Fashionistaの定額プランは、毎月受けられるコース内容と価格が明確です。  
また、お客様のスケジュールやニーズに合わせて、プラン変更や一時休止・再開などすぐに対応可能です。  
毎月の美容代が明確になる事で、安心してご自身のペースで美容を追求できる、新しい形のエステティックサロンです。

## 03 最先端のメニューが豊富

美容業界最先端の人気メニューだけをラインナップ！  
本格エステの技術力にも自信があります！

- ハイドロスキン 毛穴洗浄で人気の水光肌に！
- スノーピール ツヤ肌×小顔×白雪肌を実現！
- ララピール 育てるピーリングで、ツヤ肌&ノーファンデ



### 一回でこんなに変わるんだ！

お客様の声

初めてハイドロスキンの施術をしていただきました。説明も施術もとても丁寧で気持ちよかったです。汚れもしっかり落ちました。今後もハイドロスキンだけやりたい旨をお伝えすると、1番お得にできる方法をいくつか提案してくださり助かりました。



# ストレッチを 日本の文化に。

私たちは、Dr.stretchの提供する「コアバランスストレッチ」を通してお客様のお身体と向き合い、体質改善をサポートするプロフェッショナルトレーナーです。体質改善のパートナーとして一人一人の悩みに合わせたプログラムを提供。身体を変えていく為の知識や技術はもちろん、お客様に居心地が良いと感じていただける空間にもこだわる事で、多くのお客様に求められる場所へと成長しました。  
今後も価値提供にこだわり、成長し続ける事でストレッチを日本の文化にする事を目指します。

## スタッフの一日の流れ



### TOKYO AREA

赤羽店  
北千住本町センター通り店  
アリオ西新井店  
広尾店  
目白店  
経堂店

### CHIBA AREA

本八幡店  
新浦安店  
海浜幕張店  
松戸店  
柏店  
ペリエ千葉店  
船橋店  
流山おおたかの森店  
セブンパークアリオ柏店

### IBARAKI AREA

イースつくば店

### KANAGAWA AREA

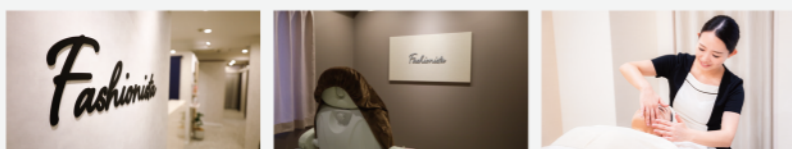
センター北店  
川崎アゼリア店  
カトレヤプラザ伊勢佐木店

### OSAKA AREA

天神橋筋本店  
高槻店  
江坂店  
イオンモール茨木店  
枚方モール店

### KYOTO AREA

MOMOテラス店



Fashionista / ファッションιστα  
恵比寿東口店  
〒150-0013  
東京都渋谷区恵比寿 1-11-3 アキックスエビスビル5階  
03-6447-7800



# フィットネス業界に 遊びと刺激を

## 女性専用キックボクシングスタジオ ミットネス

「運動の必要性は感じているけど、なかなか続かない...」  
ミットネスはそんな運動に苦手意識をもつ女性のためのキックボクシングスタジオです。

ミットネスがお客様に選ばれる3つの理由 — なぜMITTNESSなら、初心者が平均2年も続くのか？

- 01 非現実的なスタジオ演出！
- 02 知識豊富なトレーナーによる丁寧な指導！
- 03 グループレッスンもパーソナルトレーニングも受けられる！



## 女性に優しいスタジオ環境

清潔感のあるスタジオには、女性がパンチやキックをしても、痛くないサンドバックを用意。更衣室には豊富なアメニティー、ハリウッドミラー。細やかな部分にも女性目線がつまっています。男性の目を気にせず、思いっきり動けるのも大きな魅力のひとつになっています。



- 銀座店 TEL:03-3535-1231
- 赤坂店 TEL:03-6277-7791
- 渋谷店 TEL:03-6416-3512
- 神戸店 TEL:078-391-0787
- なんばCITY店 TEL:06-6585-9192



**MITTNESS GRAND**  
男女兼用 心斎橋店  
TEL:06-4256-4735



# One Life, One Trainer

## スポーツ医学に基づく機能改善トレーニング

## トレーニング×コンディショニング×ドクター



理想のカラダを手に入れ、さらには維持するために、なにより機能的に身体を動かせることが必要です。日々の仕事・ストレス・生活リズムの崩れなど、日時生活を送っている間に身体の機能は低下していきます。

まずは身体の本来持っている機能を獲得し効果的なトレーニングをするため、コンディショニングの専門家が1対1でサポートいたします。

## MediTRAの強み

### MediTRAの機能改善

コア機能を高め、上半身と下半身の運動が行えてくると負担が軽減され、悩むことなく日常生活を送ることが可能になります。

### ダイエットメソッド

MediTRAのボディメイクは忙しくて満足に時間が取れない方に最適なプログラムです。科学的に効果が立証されたメソッドで効果的なボディメイクプログラムをご提案します。

### アンチエイジング

機能改善を通じ、腰や膝などの負担が軽減されていくので、怪我に悩むことなく運動を通してアンチエイジングすることが可能です。

### コンディショニング

マシンが無いとできないトレーニングだけでなく、フリースペースでのトレーニングが充実しているからこそ、日常生活の中でも習慣的に取り組めるコンディショニングトレーニングを提供します。

### 理想のカラダをつくるサポートアイテム

メディトレでは、大豆を原料とした体に優しい植物性のプロテインや健康・ダイエットに最適な発芽酵素玄米などを取り扱っています。



〒106-0045 東京都港区麻布十番2-5-9  
ライオンズマンション麻布十番 1F  
営業時間 8:00~21:00 定休日 無し





 **RICK-SHAW**

#### どんな場所でもカッコよく

RICK-SHAW(リキシャ)とは、アジア人の体型に合わせたタンクトップブランドです。タンクトップは「タサイ」というイメージをなくし、誰でも着こなせるように、よりアジアの人達の「カッコよく」を追求するブランドとして、RICK-SHAWは有りつつけます。トレーニングウェアとして、普段着として、インナーウェアとして、「形」と「素材」に拘りぬいたウェアを是非ご利用ください。RICK-SHAWでは、タンクトップを中心にオーバーオール等のアイテムも取り扱い、「カッコよく」を発信しつつけます。

  
**Onobii**

しばられない、とらわれない、自由な私をつくる  
のびやかな心と身体をつくりだす  
自分と向き合う時間に寄り添う“マイタイムウェア”

Onobiiは、忙しく過ごす日々の中でのびのびできる時間をつくりだし、着る人の可能性を広げていくウェアを提案します。ワークアウトやちょっとした外出など日常のあらゆるシーンに馴染み、着るだけで自然と背筋が伸びるような、洗練されたアイテムを生み出すライフスタイルウェアブランドです。



# Premium YEBISU



賢くやれたか、よりも、  
夢中でやれたか。  
ただひとつのものって  
そうやって生まれるんだと思う。

さあ、エビスは  
どんなビールをつくる？

# たのしんでるから、 世界は変えられる。

## RECRUIT

「そら」で世の中に価値を提供できる人になろう！

1都7府県36ブランド86店舗 / 和・洋・中・カフェ・鮨・居酒屋・バー etc...  
そらは、今後もさまざまな業種、業態にチャレンジします。  
どんなチャレンジでも、価値の創出にこだわり、その空間にいるすべての人が幸せになれる空間を創っていきます。



### 理念・ビジョンに共感してくれる人を大募集！

和食、イタリアン、カフェなどさまざまな業態の飲食店を運営するだけでなく、  
食材や店舗のプロデュースなど、飲食産業にトータルで取り組んでいます。  
その他にも、海外事業、FCライセンス事業などさまざまな事業が立ち上がり動いています。  
チャレンジできる環境で、あなたのやりたいことや夢を私たちと一緒に叶えませんか？

### 正社員募集

- |   |                       |                                       |
|---|-----------------------|---------------------------------------|
| 1 | 店長・料理長・<br>サービスマネージャー | 37万～インセンティブ<br>(～150,000/月)           |
| 2 | 店長候補・料理長候補            | 35万～インセンティブ<br>(～90,000/月)            |
| 3 | 新卒採用                  | 30万～インセンティブ<br>(～30,000/月)(経験により変動あり) |

【試用期間】3か月  
【勤務時間】例)9:00～18:00 / 12:00～21:00 /  
14:00～23:00 (休憩時間あり)  
【休暇】完全週休2日(シフト制)年間休日113日  
【福利厚生】社会保険完備・交通費支給・各種手当(MVP/年末年始等)  
インセンティブ・社員寮・パスデーチケット・まかない・褒賞旅行・  
農業体験・漁師体験・ワイナリー見学・ウイスキー工場見学・  
日本酒焼酎酒蔵見学・牧場見学・BBQ 等イベント

### アルバイト募集

キッチン・ホールスタッフ  
※時給1030円～1600円(研修期間14日間)  
※9:00～27:00の間で3時間からOK! 週2～(長期3か月以上)  
※BBQや褒賞旅行等イベントもたくさんあります  
※めちゃくちゃ美味しい手作りまかないが毎日食べられます!

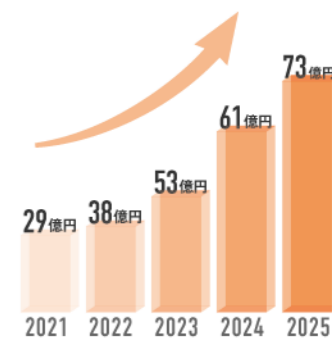
### ステップアップ

明確で平等なステップアップ制度を導入。4ヶ月に一度の  
昇格・昇給チャンスがあり、年功序列ではなく、成長  
と実力に応じてキャリアアップが可能です。

店長・料理長	38～45万円
S副店長・S副料理長	35万円
副店長・副料理長	34万円
店舗責任者	32万円
チーフ	31万円
一般	30万円

全階層  
4ヶ月に一度の  
研修・検定  
実施

### 年間売上



2021年の売上29億円から年々成長を続け、  
2025年には73億円となりました。  
安定した経営基盤と挑戦を続ける風土の中で、  
若手にもチャンスが豊富にあり、自分の成長と  
会社の成長を同時に実感できる環境です。

求人に関するお問い合わせ

☎ 03-6459-3345 (人事担当:ミヤマ)

株式会社そら <https://www.sola-japan.co.jp>



