沿　革

1963年 4月 ●会社設立

1977年 9月 ●手作り居酒屋「甘太郎」逗子店を開店

1981年 11月 ●大船1号店を開店し、直営のみによる多店舗展開を開始

1986年 6月 ●町田1号店を開店し、東京都に進出
11月 ●本社を藤沢市に移転。逗子市に食品加工工場を設置

1994年 10月 ●セントラルキッチンの本格稼働と物流の強化を目指し、鎌倉市に400坪の鎌倉キッチン配送センターを設置

1997年 7月 ●関西地区での店舗展開のため、大阪CKを設置
11月 ●千葉・埼玉地区までの商圏拡大に備え、浦和CKを設置

1999年 10月 ●株式を店頭公開（現ジャスダック）

2000年 10月 ●株式を東京証券取引所第二部に上場

2002年 1月 ●本社を横浜市に移転
●㈱平成フードサービスを連結子会社化
8月 ●㈱ダブリュービィージャパンを連結子会社化
9月 ●株式を東京証券取引所第一部に上場
12月 ●明治製菓リテイル㈱を連結子会社化。
商号を㈱アド・イン・プラに商号変更

2003年 3月 ●ドリームフード㈱より27店舗の営業譲受
6月 ●北海道CKを設置

2004年 3月 ●㈱鼡屓屋を連結子会社化
8月 ●ユメキタスリンク㈱より北海道地区14店舗の営業譲受
10月 ●持株会社体制に移行。アムゼ㈱を連結子会社化

2005年 6月 ●㈱がんこ炎を連結子会社化
10月 ●㈱アトムとワールドビーコム㈱を連結子会社化
●岐阜CKを設置

2006年 7月 ●㈱宮を連結子会社化
10月 ●㈱シルスマリアを連結子会社化

2007年 3月 ●㈱宮がアムゼ㈱を吸収合併。商号を㈱ジクトに変更
10月 ●栃木CKを設置
12月 ●特例子会社㈱ココット設立

2008年 3月 ●番能水産㈱より事業譲渡を受け、
㈱バンノウ水産として連結子会社化
6月 ●㈱コロワイド東日本が㈱コロワイド北海道を吸収合併

2009年 3月 ●㈱アトムが㈱ジクトを吸収合併
●㈱コロワイド東日本が㈱コロワイド西日本及び
㈱ビーラインを吸収合併
9月 ●資本金を102億82百万円に増資

2010年 3月 ●資本金を140億30百万円に増資
12月 ●COLOWIDE ASIA CO., LTD.を設立（香港）

2011年 9月 ●神奈川CK竣工

2012年 3月 ●神奈川CK自家発電機稼動
6月 ●神奈川CK内に完全閉鎖型野菜工場竣工
10月 ●㈱レックス・ホールディングスを連結子会社化

2013年 1月 ●㈱レックス・ホールディングスが
㈱レインズインターナショナルを吸収合併。
商号を株式会社レインズインターナショナルに変更
9月 ●REINS INTERNATIONAL(THAILAND)CO.,LTD.を設立（タイ）

2014年 8月 ●COLOWIDE VIETNAM.,JSC.を設立（ベトナム）
12月 ●カッパ・クリエイトホールディングス㈱を連結子会社化

2015年 4月 ●PT.REINS MARINDO INDONESIA設立（インドネシア）

2016年 2月 ●台灣瑞滋國際股份有限公司を設立（台湾）
12月 ●㈱レインズインターナショナルが㈱フレッシュネスと
REINS INTERNATIONAL(USA)CO.,LTD.を連結子会社化

2017年 5月 ●静岡工場竣工
7月 ●滋賀長浜CK竣工

2019年 7月 ●㈱華八を設立
12月 ●㈱ダイニングエールを設立

2020年 6月 ●㈱フューチャーリンクを設立
9月 ●㈱大戸屋ホールディングスを連結子会社化

2021年 9月 ●資本金を279億5百万円に増資

2022年 7月 ●㈱WORITSの商号を㈱コロワイドサポートセンターに変更
グループ内企業の間接業務を請け負うシェアードサービスセンターへ移行
10月 ●㈱コロワイドMDが「MD研究所」を開設

2023年 5月 ●ワールドビーコム㈱がセルフオーダートータルシステム事業を㈱impact･e
（現 ㈱impact mirAI）へ吸収分割
●㈱コロワイドMDが農業生産法人㈱ベジフルファームの株式を一部引受ける
株式引受契約を締結
7月 ●㈱Beer Thirtyを設立
9月 ●㈱Beer Thirtyが、アサヒフードクリエイト㈱のレストラン経営事業のうち、
一部店舗の運営事業を承継

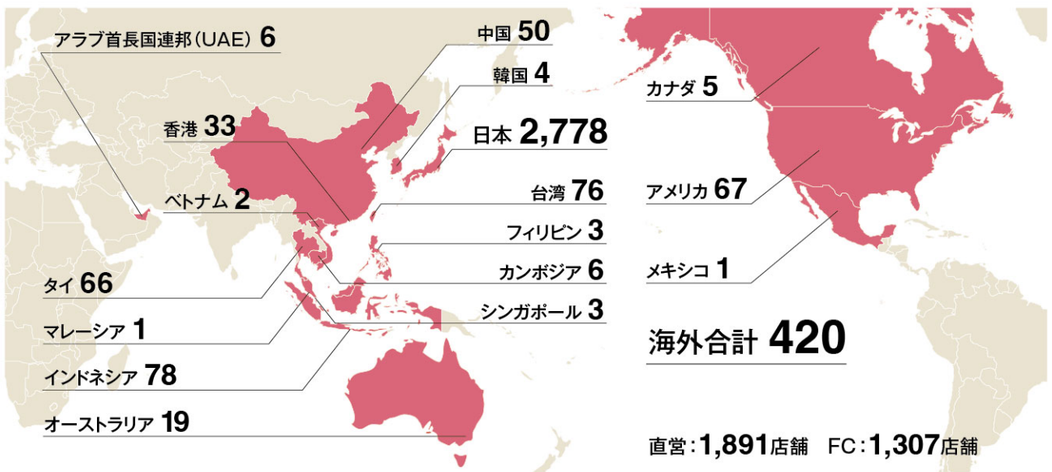
2024年 3月 ●㈱コロワイドMDが㈱ニフスとその子会社である㈱アミスを連結子会社化
●㈱チアーズダイニングを設立
4月 ●㈱レインズインターナショナルが直営のみで展開する飲食店チェーンの
運営事業を㈱チアーズダイニングへ譲渡
●㈱日本銘菓総本舗とその子会社である㈱庫や及び
エコール・クリオロ㈱を連結子会社化
●日本ゼネラルフード㈱と合弁会社㈱ハートフルダイニングを設立
6月 ●㈱コロワイドMDがソシオフードサービス㈱とその子会社である
㈱クックサービス及び㈱ソシオMDを連結子会社化
●REINS PALACE MIDDLE EAST SPV LTDを設立（UAE）
9月 ●資本金を438億14百万円に増資
10月 ●㈱ダイニングエールが「こども食堂」の運営受託事業を除く一切の事業を
㈱ハートフルダイニングへ譲渡
●㈱日本銘菓総本舗の商号を㈱N Baton Companyに変更

2025年 1月 ●㈱コロワイドMDが㈱ソシオMDを、㈱ニフスが㈱ダイニングエールを吸収合併
2月 ●㈱チアーズダイニングの商号を㈱コロワイドダイニングに変更
●㈱アトムが居酒屋事業を㈱コロワイドダイニングへの吸収分割により承継
3月 ●㈱アトムがカラオケ事業を㈱シン・コーポレーションへの吸収分割により承継
●PT.Kappa Create Indonesiaを設立（インドネシア）
4月 ●㈱ニフスがソシオフードサービス㈱を吸収合併
5月 ●㈱ニフスが㈱アミスを吸収合併
6月 ●㈱コロワイドMDがSeagrass Holdco Pty Ltdを連結子会社化
10月 ●㈱コロワイドダイニングによる㈱フードリヴァンプの飲食店経営事業のうち、一部店舗の
直営運営事業と日本国内における「野郎ラーメン」フランチャイズ事業を譲り受け

2026年 4月 ●㈱コロワイドMDにより、C-United㈱の発行済株式総数の全株式を取得し、連結子会社化
●㈱コロワイドMDによる茨城県つくば市へのつくば工場の開設、稼働開始
5月 ●㈱YRラーメンを設立
6月 ●㈱コロワイドダイニングによる「野郎ラーメン」・「鶏蕎麦十番ICHIKORO」等の直営運営
事業と日本国内における「野郎ラーメン」フランチャイズ事業の㈱YRラーメンへの譲渡

※CK:セントラルキッチン

出店状況（2026年3月31日現在+C-United 565店舗［2026年4月グループ加入］）



会社概要

ごあいさつ／企業理念／会社概要
グループ企業情報／沿革／出店状況

01



ごあいさつ

私たちコロワイドは、「すべては、お客さまと社員のために」を企業理念とし、祖業である居酒屋からレストランへと事業のフィールドを拡げ、成長戦略の一環として積極的なM&Aを行うことで、企業価値の向上に取り組んできました。

昨今の事業を取り巻く環境の変化を踏まえ、中長期的な企業価値の向上を展望し、中期経営計画「COLOWIDE Vision 2030」に基づいた事業推進に努めております。国内外食事業を基盤としつつも、市場の拡大が見込まれる海外外食事業や本格的に参入を開始した給食事業の成長を通じて、2030年3月期までに連結売上収益5,000億円の達成を目指し、企業価値の向上を図ってまいります。

更に社会的な責任を果たしつつ長期に亘って成長を続けるため、サステナビリティの推進にも注力し、当社として重点的に取り組む5つのマテリアリティ（重要課題）、すなわち「地球環境への貢献」「食の安全・安心の提供」「働く仲間の成長と多様性の尊重」「地域・社会への貢献」「経営基盤の強化」に基づき、引き続き積極的に活動してまいります。

コロワイドの「食への情熱」は尽きることはありません。

これからも、お客さま、社員、地域社会、そして株主をはじめとするステークホルダーの皆様と対話しながら、独自のビジネスモデルをひたむきに追求してまいります。



株式会社コロワイド 代表取締役社長

野尻 公平

企業理念

すべては、お客さまと社員のために

コロワイド

コロワイド社是

我が社は、お客さまに『楽しかった・おいしかった』と喜ばれる仕事をする。
我が社は、成長・繁栄のために全力を尽くす。
我が社は、社員の幸福と生活向上に努力する。
我が社は、創意工夫と人の和をもって前進する。
我が社は、仕事を通して社会に奉仕する。

COLOWIDE（コロワイド）の社名にこめられた意味

COLOWIDE

CO	勇気	Courage
LO	愛	Love
WI	知恵	Wisdom
DE	決断	Decision

4つのファクターを一つに
コロワイドの社名は、人が生きていく上で大切な4つのファクターを一つにまとめたものです。従業員一人一人がこの4つの大切な精神を常に心に刻み、未来にチャレンジしていく強い意志と勇気がこめられた社名です。

会社概要

社名	株式会社コロワイド（英文名称:COLOWIDE CO., LTD.）
本社所在地	神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F
代表取締役会長 代表取締役社長	蔵人 金男 野尻 公平
事業内容	1.飲食店の経営 2.各種食料品の仕入販売及び加工販売 3.フランチャイズ形態による飲食店の経営指導
設立	1963年4月
資本金	438億14百万円

COLOWIDE

グループ体制と各社の事業内容

株式会社コロワイド（持株会社）
東証プライム 証券コード7616
※この他に、中間持株会社として（株）レックス、（株）SPCレックス、（株）SPCカッパ及びAME-GYU CO., LTD.があります。

株式会社コロワイドMD	各種食料品等の商品開発・調達・製造・物流のマーチャンダイジング全般
C-United株式会社	飲食店チェーン及びFC事業の運営
株式会社ダブリュービィージャパン	飲食店チェーンの運営
株式会社コロワイドダイニング	飲食店チェーンの運営
ワールドピーコム株式会社	ITシステムの企画・運用・保守、コールセンター事務
株式会社エムワイフーズ	業務用・一般消費者向けたれの製造及び販売
株式会社ニフス	病院や介護施設を中心とした給食受託事業
株式会社クックサービス	産婦人科医院・クリニックにおける給食受託事業
Seagrass Holdco Pty Ltd（海外）	豪州及び中東における飲食店チェーンの運営
株式会社コスト・イズ	酒類等の販売・物流
株式会社レインズインターナショナル	国内・海外における飲食店チェーン及びFC事業の運営
株式会社フレッシュネス	飲食店チェーン及びFC事業の運営
海外子会社	北米・アジア諸国等における飲食店チェーン及びFC事業の運営
株式会社アトム 東証スタンダード・名証メイン 証券コード7412	飲食店チェーン及びFC事業の運営
カッパ・クリエイト株式会社 東証プライム 証券コード7421	国内・海外における飲食店チェーンの運営
株式会社ジャパンフレッシュ	デリカ事業
海外子会社	アジアにおける飲食店チェーンの運営
株式会社大戸屋ホールディングス 東証スタンダード 証券コード2705	国内及び海外における飲食店事業の企画・運営・管理
株式会社大戸屋	飲食店チェーン及びFC事業の運営
海外子会社	米国・アジア諸国における飲食店チェーン及びFC事業の運営
株式会社ベイ・フードファクトリー	飲食店事業の運営
株式会社フューチャーリンク	飲食店チェーンの運営
株式会社N Baton Company	洋菓子の製造・販売、飲食店事業の運営
株式会社庫や	菓子製造と販売及び飲食店事業の運営
エコール・クリオロ株式会社	菓子製造と販売
株式会社シルスマリア	生菓子、焼き菓子、チョコレートの製造・販売
株式会社ハートフルダイニング	給食や学食の受託及びサポート事業
株式会社コロワイドサポートセンター	給与計算・社会保険管理等の労務関連業務
株式会社ココット	事務処理業務



コロワイドのサステナビリティ

サステナビリティ基本方針

私たちは、企業理念である「すべては、お客さまと社員のために」の考えのもと、食のインフラの担い手として、社会の持続可能な発展への貢献と企業価値の向上を目指します。

コロワイドの5つのマテリアリティ

コロワイドグループはサステナビリティ基本方針に従い、ステークホルダーの期待や要請に応えていくため、重点的に取り組んでいく5つのマテリアリティ（重要課題）を特定いたしました。

地球環境への貢献
- CO_2排出量の削減
- 再生可能エネルギー利用の促進
- 食品ロス・食品リサイクル対策
- 持続可能な食材の調達

食の安全・安心の提供
- 衛生管理体制の強化
- 情報公開の強化
- 食材のトレサビリティ

働く仲間の成長と多様性の尊重
- 女性活躍の推進
- 従業員の能力向上支援
- 働きやすい職場環境づくり

地域・社会への貢献
- こども食堂の運営受託
- 産学協働による人材育成
- 地域貢献に向けた包括連携協定

経営基盤の強化
- コーポレートガバナンスの強化
- コンプライアンス意識の向上
- リスクマネジメント体制の強化

目標
CO_2排出量を2030年度までに2020年度対比原単位*で50%削減
*売上高百万円あたりの排出量

目標
2026年度までに女性社員比率30%超、女性管理職比率30%超

主な取り組み

CO_2排出量の削減



自社グループ工場に太陽光パネルを設置し、再生可能エネルギーを安定的に利用。物流では配送センターの集約や配送日数の削減、一部ルートにおける鉄道輸送（モーダルシフト）の活用などを推進。

食品ロス・食品リサイクル対策



店舗や工場、事業所などから出る廃食用油をSAF*として再資源化。大戸屋では「食べきりチャレンジ」や「mottECO普及コンソーシアムへの参画」などの施策により食品ロスの削減を推進。
*石油などの化石燃料以外を原料とする持続可能な航空燃料

衛生管理体制の強化



グループの主力工場で「JFS-B　Plus認証」を取得するなど、国際基準に沿った高度な食品安全管理体制を構築。外食事業や給食事業においても「食の安全・安心の提供」に向けた衛生管理体制の強化、維持に努めている。

ダイバーシティの推進



「コロワイド・グローバル・フェスティバル」を開催し、多様な文化的背景を持つ社員同士の相互理解と交流を促進。日本で働く外国籍社員が働きやすく、個々の特性を活かして活躍できる環境づくりを促進。

働きやすい職場環境づくり



経済産業省と日本健康会議が共同実施する「健康経営優良法人認定制度」において㈱コロワイドとして3年連続で認定。同時にグループ子会社8社*も認定。
*コロワイドMD、アトム、レインズインターナショナル、フレッシュネス、カッパ・クリエイト、大戸屋ホールディングス、大戸屋、ココット

こども食堂の運営受託



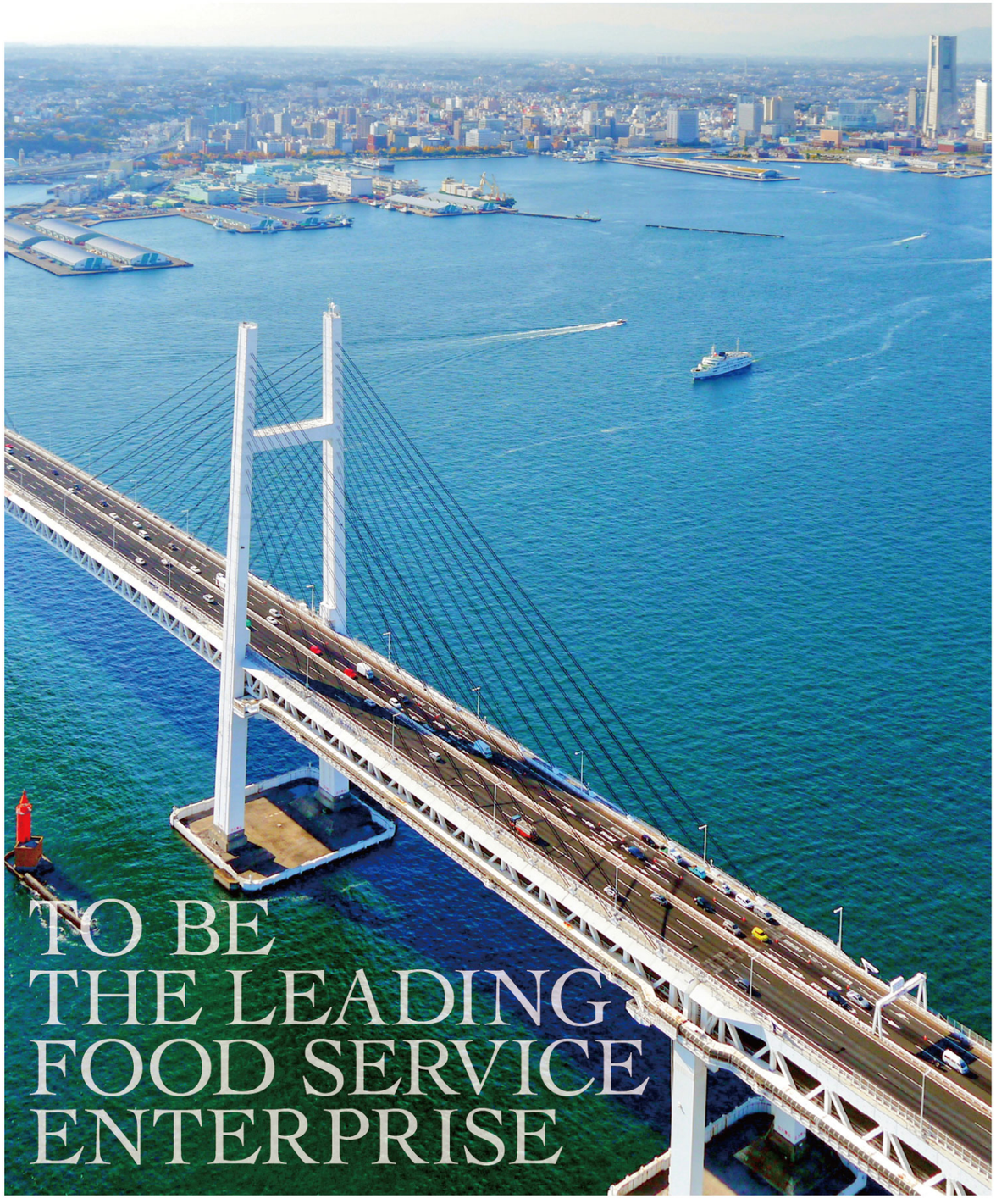
食を通じた地域交流を目的に横浜市京急富岡と六浦で運営している「こども食堂なぎさ*」の利用者数が延べ12万人を超える。
*公益財団法人藏人記念財団からの業務委託

詳しい取り組みはHPへ ▶▶▶ https://www.colowide.co.jp/sustainability/

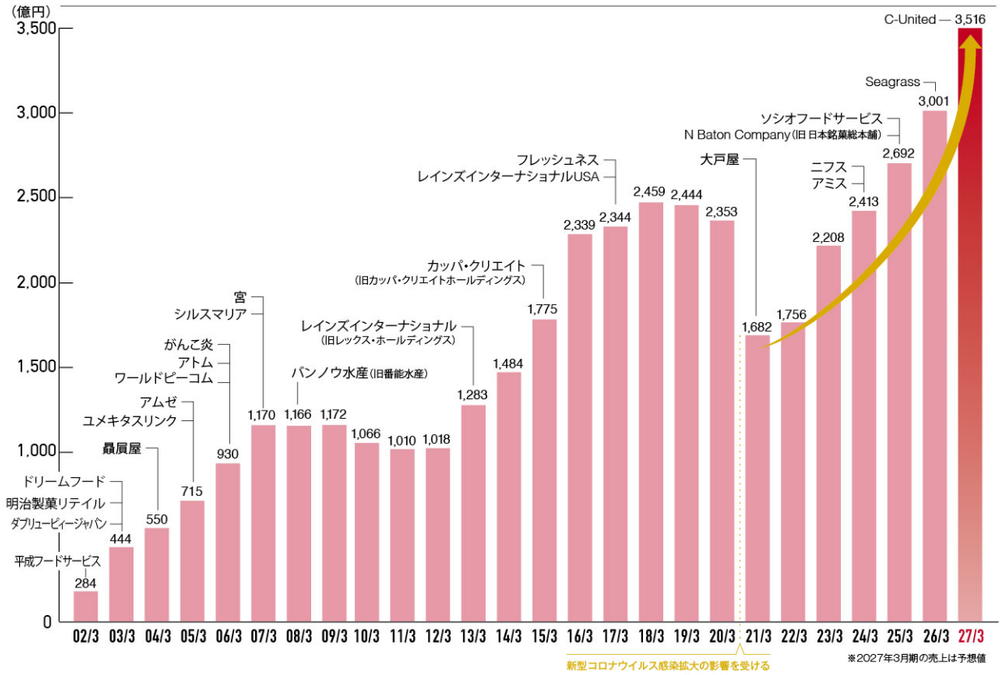
成長戦略・成長の軌跡

M&A・売上推移／店舗数比率／業態ポートフォリオ
これからの戦略／サステナビリティ

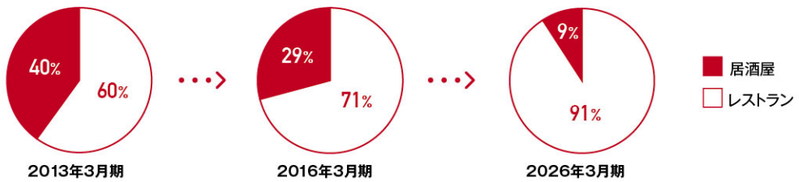
02



これまでのM&A・売上推移

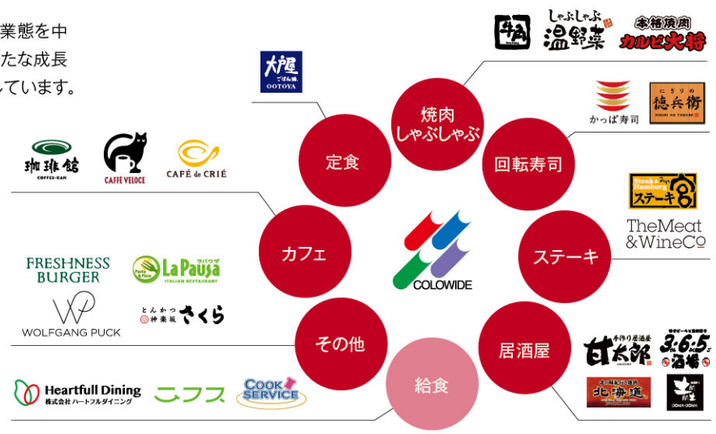


居酒屋・レストランの店舗数比率



業態ポートフォリオ

焼肉、定食、回転寿司などのレストラン業態を中心に20余のブランドを展開しており、新たな成長分野として給食事業にも本格的に参入しています。



成長を支えてきた戦略、これからの戦略

マーチャンダイジング戦略

コロワイドグループでは、独自のマーチャンダイジング戦略に基づく安全・安心な食材の提供によって、お客様への提供価値の最大化を追求しています。商品の研究開発から、食材の調達、製造、そして物流までを一貫して管理しており、グループシナジーの創出と業態ごとに差別化された商品の提供を実現しています。

セントラルキッチンの活用
全国に展開する各工場は、グループ全体のセントラルキッチンとして稼働し、各店舗の仕込みを軽減すると同時に、オリジナリティあふれる「独自の味」を提供できることが強みです。

研究開発機能の強化
コロワイドMD研究所ではグループ一括で調達する"食材を起点とした各業態メニューの開発"を行い、コスト削減と顧客価値向上の両立を実現しています。

持続可能な食材の調達
寿司業態では、陸上養殖魚の調達プランに基づいてメニュー化を推進。また出資先である農業生産法人㈱ベジフルファームとの連携強化により、機能性野菜の導入なども進めております。

COLOWIDE Vision 2030

国内外食事業を取り巻く環境変化に対応した成長ビジョンと中期経営計画

外食日本一企業の実現、そしてグローバル外食企業へ

(売上・消費者満足度において日本の外食企業トップへ)

積極投資を実施する3分野

国内外食事業	**レストラン業態の新規出店と既存店への再投資** •牛角や大戸屋などレストラン業態を中心に、郊外・ロードサイドへ新規出店を推進 •多様な業態特性に合わせた出店開発に加え、業態転換や改装など既存店投資も推進
海外外食事業	**新規エリアの開拓と既存エリアにおける新規出店** •プレミアムステーキ業態の新規出店は豪州・中東に加え、新たな地域へも展開 •牛角・かっぱ寿司・大戸屋ごはん処は北米・アジア諸国等で出店をさらに推進
給食事業	**持続可能な給食運営モデルの構築と展開及び人材基盤の強化** •顧客・利用者・当社の三者価値向上に資する給食運営モデルの構築と展開 •持続的な事業成長を支える提案・運営人材の育成と組織力の強化

M&Aによる事業拡大

成長を支える基盤整備

グループインフラの整備・拡大



働きやすさと活躍機会の提供



サステナビリティへの取り組み



株式会社エムワイフーズ

設　　立	1999年4月	代表取締役社長	加藤 隼也
資 本 金	9,000万円	事 業 内 容	業務用・一般消費者向けたれ（宮のたれ）の製造及び販売
本社所在地	栃木県河内郡上三川町		

MY FOODS

コロワイドMDのグループ会社として、業務用及び一般消費者向けのたれを扱うエムワイフーズ。㈱アトムの「ステーキ宮」で創業時から使用されている「宮のたれ」の製造・販売を行っています。タマネギ・ニンニク・本醸造醤油・醸造酢の4種類のみを使用し、非加熱で仕上げ、低温で長時間熟成させることで、素材本来の風味を最大限に活かしています。シンプルな原材料だからこそ実現できる味わいは、長年にわたり多くのお客様に親しまれています。スーパーや小売店、オンラインショップを通じて、本格的なステーキ専門店の味をご家庭にお届けしています。



株式会社ジャパンフレッシュ

設　　立	1978年2月	代表取締役社長	磯部 晴男
資 本 金	3,000万円	事 業 内 容	調理パン・米飯・惣菜・デザートの製造及び販売
本社所在地	神奈川県横浜市西区		

JAPAN FRESH

カッパ・クリエイトのグループ会社でデリカ事業を手掛けるジャパンフレッシュでは、上尾、富士、名古屋、滋賀、尼崎の各工場で製造した調理パン・米飯・惣菜・寿司・デザート類を、関東・北陸・東海・関西・九州の大手スーパー、コンビニエンスストア、ドラッグストアなどへ販売しています。
FSSC22000認証を全工場で取得し、原材料の入荷から製品出荷まで徹底した衛生管理を実施することで、品質と安全性の向上に努めています。こうした取り組みを通じて販売エリアや取引先の拡大を進めるとともに、カッパ・クリエイトでは同社のデリカ事業を「かっぱ寿司」に次ぐ収益の柱として育成を進めています。




調理パン加工製造


弁当加工製造


ケーキ加工製造


寿司セット


名古屋工場

デリカ工場

上尾工場	寿司加工製造
富士工場	弁当・調理パン加工製造
名古屋工場	弁当・調理パン加工製造
滋賀工場	弁当・調理パン加工製造
尼崎工場	ケーキ・生チョコ・寿司の加工製造

COLOWIDE

マーチャンダイジング

コロワイドMD
エムワイフーズ／ジャパンフレッシュ

03



株式会社コロワイドMD

設　　立	2004年10月	代表取締役社長	磯野 健雄
資 本 金	1,000万円	事 業 内 容	各種食料品等の商品開発・調達・製造・物流のマーチャンダイジング全般
本社所在地	神奈川県横浜市西区	連結子会社	㈱エムワイフーズ、ワールドピーコム㈱ など

COLOWIDE MD

「原材料起点」の商品開発で持続可能なサプライチェーンを実現

コロワイドMDは製販一体、垂直統合型のビジネスモデルとして「食のSPA」（製造小売業）を目指しています。「食のSPA」とは、商品企画に基づく原材料調達に始まり、セントラルキッチンでの加工・製造、物流、そして販売に至る一連の流れを総合的に管理するものです。当社はSCM（サプライチェーン・マネジメント）とMD（マーチャンダイジング）の統合で、原材料を起点とした多彩な商品・調味料等を開発、グループの内外に販売しています。「原材料をムダなく使い、お客様のニーズにかなったおいしい商品に仕上げる」ことを究極まで追求しています。
一般に「食のSPA」とは製販垂直統合によりSCMのムダを排除するとともに、お客様のニーズにも迅速に対応できるビジネスモデルと言えます。コロワイドMDは、グループのマーチャンダイジングを統括する立場から、製造、販売のみならず、商品企画、原材料調達、物流、そしてプロモーションまでの一気通貫を志向しているコロワイドグループのSPA化を牽引します。そして、サステナブル（持続可能）な事業の運営と企業価値の向上に資するため、フードビジネスを通じた社会課題の解決を目指してまいります。





グループ全体のマーチャンダイジングを統括

コロワイドグループがお客様への商品を適切な価格で提供できるのは、独自のマーチャンダイジング戦略によって、グループシナジーの創出と業態ごとに差別化された価値を提供しているからです。
コロワイドMDは、商品の研究開発から、食材の調達、製造、そして物流までの機能を支える要として、グループのマーチャンダイジングの中枢を担っています。お客様のご要望をスピーディーかつフレキシブルに商品やサービスへと反映させるシステムは、他社店舗にない価値をグループの店舗にもたらします。今後もグループ全体の購買力の活用、内製化による価格低減の実現、そして安全・安心な基準により、お客様価値とグループ利益の最大化を目指してまいります。


研 究 開 発


原材料の調達


製　　造


物　　流

03

食材加工を行うことで各店舗の仕込みを軽減

セントラルキッチン

コロワイドMDが管理する全国の各工場は、グループ全体のセントラルキッチンとして稼働し、各店舗の仕込みを軽減させる役割を果たしています。“研究開発から物流まで”を一貫して管理するだけでなく、業態ごとの差別化に寄与する商品を開発することが使命であり、オリジナリティあふれる「独自の味」をご提供できることが強みです。こうした考え方は農林水産省の第17回優良外食産業表彰で大臣賞を受賞するなど、高く評価されています。


神奈川CK


長浜CK



※CK：セントラルキッチン

「食」の安全・安心の徹底を追求

食材規格書データベース

お取引先様のご協力を得ながら、取り扱う全ての食材の商品情報を細かくデータベース化しています。これにより、産地や加工地等の情報を「迅速・正確」に検索することが可能となり、より安全・安心な食の管理体制の構築を進めています。



HACCP推進

コロワイドMDでは、食品の安全管理レベルの向上とフードサプライチェーン全体における食の安全・安心の担保に資するため、食品安全マネジメント規格「JFS-B Plus*」の認証を取得し、HACCPに基づいた管理を徹底しています。

*一般財団法人食品安全マネジメント協会(JFSM)が運営する食品の安全管理の取り組みを認証する規格
*神奈川・栃木・長浜・静岡工場でJFS-B Plus規格を取得し、つくば工場においても認証取得を推進



衛生管理

原料入荷時の品質検査・出荷までの厳格な温度管理、厳密な製品検査（製造工程表による工程管理・製造記録表によるエビデンス管理・理化学検査、官能検査による品質のチェック・製品出荷前の微生物検査の実施）を行うことによって、安全・安心な製品を供給しています。



サステナビリティ

食のインフラの担い手として地域・社会に貢献し、持続可能な企業価値の向上を実現するため、フードロスの削減やフードマイレージ（食料の輸送距離）の短縮化、気候変動による農作物の不作への対応などの様々な課題に対して、当社独自のMD（マーチャンダイジング）の仕組みを活用して取り組んでおります。



株式会社コロワイドダイニング

設　　立	2024年3月	代表取締役社長	賴住 厚哉
資 本 金	1億円	事 業 内 容	国内における飲食店チェーン（甘太郎、北海道など）の運営
本社所在地	神奈川県横浜市西区		

COLOWIDE DINING

居酒屋業態を中心とした飲食店チェーンを運営



創業ブランドである「手作り居酒屋 甘太郎」や「北の味紀行と地酒 北海道」をはじめとした居酒屋、酒場業態の「3·6·5酒場」に加え、イタリアンレストラン「ラパウザ」、ビアレストラン「Beer Thirty」など多種多様な業態でチェーン展開しています。



手作り居酒屋「甘太郎」

1977年、神奈川県逗子市での「甘太郎」のオープンからコロワイドの歴史は始まりました。厳選素材の定番料理やボリューム満点のお肉料理、そしてお客さまの気持ちを弾ませるおもてなし。常に新しいサービスとメニューで創業の“心”を守り続けています。



北の味紀行と地酒「北海道」

北海道の大自然が育む素材の美味しさを、焼く·蒸す·煮ることで引き立て、真心のおもてなしでお届けしています。数多く取り揃えた北海道を身近に感じられる鮮度抜群の料理を、冷涼な夏季と長期間の寒気という北海道の気候のもとで造られる地酒とともにお楽しみいただけます。



うまいものいっぱい「いろはにほへと」

「酒のつまみでも料亭の高級料理でもなく、母の味に似た偉大なるおかずを味わって頂きたい」という思いで1970年、すすきの南四条に一号店を出店。「すべてのお客様に満足して頂きたい」との思いは今も変わることなく、心をこめて一皿一皿料理をご提供いたします。



大衆酒場 3·6·5酒場

出来ることなら毎日居酒屋で楽しみたいというお客さまのご要望にお応えした「安い·旨い·早い」の圧倒的バリューが特長です。自慢の「鉄鍋餃子と鉄板焼きそば」と手作りおつまみが美味しい居酒屋です。



ビアレストラン Beer Thirty

京都で最も歴史のある老舗ビアレストランであり、ビールをより美味しく味わっていただける相性抜群の料理を取り揃えています。広がりのあるメインホールから宴会ができるお部屋まで様々な空間をご用意しています。



イタリアンレストラン「ラパウザ」

「ラパウザ」は、イタリア語で“休み時間”のこと。ほっと一息つきたい時に、気軽に訪れることができるイタリアンレストランです。上質なパスタ、チーズにオリーブオイル、そして新鮮なサラダ。本場イタリアの味が、お手軽な価格でお楽しみいただけます。

COLOWIDE DINING

国内外食事業①

カッパ·クリエイト／アトム
コロワイドダイニング

04



カッパ・クリエイト株式会社

設　　立　1981年11月
資 本 金　1億円
本社所在地　神奈川県横浜市西区
代表取締役社長　山角 豪
事 業 内 容　国内・海外における飲食店チェーン（かっぱ寿司）の運営
連結子会社　㈱ジャパンフレッシュ、海外子会社 など

KAPPA-CREATE

かっぱ寿司の運営

2014年12月より当社グループに参画したカッパ・クリエイトでは、主力ブランドである「かっぱ寿司」のリブランディングを推進しています。リーディングカンパニーとしての地位回復を目指し、新たなマーケティング施策の展開や店舗の全面改装、新規出店に取り組んでいます。また、従来の回転レーンによる提供方式から、"できたて"の商品を提供するフルオーダー方式への転換を図るとともに、スマホオーダー、セルフレジ、自動案内システム、テイクアウトロッカーなどを導入することで、お客様の利便性向上と店舗運営の効率化を実現しています。
「いちばん身近で、いちばん頼れる"みんなのクリエイティブレストラン"」を目指し、カッパ・クリエイトは国内302店舗、海外10店舗を展開しており、「回転寿司のパイオニア」として、お客様のお腹も心も満たす食体験の提供に取り組んでいます。 ※かっぱ寿司のほかにバンノウ水産3店舗も運営（店舗数は2026年3月31日現在）



商品について

「かっぱ寿司」では、「うまさ」を徹底的に追求しています。選び抜いたネタとそれを支えるシャリ、醤油、ワサビなど、素材にもこだわり抜いたお寿司を提供しています。商品品質向上のため「キッチンマイスター制度」を導入し、店舗の切付調理レベルを向上させています。さらに、「サービスマイスター制度」を通じて接客・サービス品質の向上にも取り組み、おいしいお寿司と心地よい接客の両面から顧客体験価値の向上を図っています。



お客様の利便性と店舗の生産性を向上する取り組み

現在、お客様ご自身のスマートフォンから注文いただける「スマホオーダーシステム」の導入を進めています。スマホオーダーシステムの導入により、ファミリーやグループでのご利用時における注文操作の待ち時間や手間の軽減に加え、会計時には各自の注文履歴を容易に確認できるため、お客様の利便性向上につながっています。また、キャッシュレス化の推進に伴い、電子マネーや二次元コード決済などのスマホ決済にも全店で対応しています。
「かっぱ寿司」では、事前にWebで注文・決済したテイクアウト商品を待ち時間なく受け取れる「テイクアウトロッカー」の設置や、お客様が受付機で人数や希望席を登録し、席の準備が整い次第、音声と映像で案内する「自動案内システム」、会計をスムーズに行える「セルフレジ」など、お客様の利便性を高める取り組みを進めています。これらのデジタル施策は、お客様の利便性向上に加え、省人化や業務効率化にも寄与することから、お客様満足と生産性向上の両立を目指し、今後も積極的に導入を進めてまいります。

設備の導入状況 ※店舗により設置状況は異なります。

入店時
自動案内システム



ご注文時
スマホオーダー



お料理提供時
フルオーダー



お会計時
セルフレジ



テイクアウト受取時
テイクアウトロッカー



グローバル展開については「07海外外食事業」をご覧ください。

04

株式会社アトム

設　　立　1972年1月
資 本 金　1億円
本社所在地　神奈川県横浜市西区
代表取締役社長　植田 剛史
事 業 内 容　国内における飲食店チェーン及びFC事業の運営

ATOM

レストランチェーンの運営

2005年10月より当社グループに参画したアトムでは、中部・東北・北関東エリアを中心に、専門性の高い郊外型レストラン事業を展開しています。主力ブランドである「ステーキ宮」をはじめ、本格焼肉「カルビ大将」、グルメ廻転寿司「にぎりの徳兵衛・海鮮アトム」など、来店動機が明確な専門業態を展開しています。
これらのブランドにおいて、家庭内では再現が難しい付加価値の高い商品および高品質な接客サービスを提供することにより、顧客体験価値の向上を図っています。
また、各地域で確立したブランド力を背景に、地方都市を中心としたドミナント戦略を推進し、コロワイドグループのマーチャンダイジング機能を最大限活用することで、効率的な店舗運営と高い収益性の実現を図っています。



地域・社会への貢献

2021年9月、アトム創業の地である福井県において、当社の知見や経営資源を活用し、産業人材の育成および地域産業の活性化を通じた地方創生の実現に寄与することを目的とした連携協定を締結しました。これまでに、福井県産の食材を使用したフェアメニューの提供や、県内の大学・高校における産業人材育成に関する特別講義の実施など、さまざまな取り組みを進めています。
今後も地域社会・地域経済とのつながりを大切にしながら、地域の活性化と持続的な発展に貢献してまいります。



ATOM



ステーキ宮

1975年に栃木県宇都宮市で誕生したステーキ宮は、創業以来受け継がれる「宮のたれ」で味わうステーキやハンバーグを提供するステーキ専門レストランです。国産のフレッシュ野菜にこだわったサラダバーも備え、お客様に「おいしい・うれしい・楽しい」体験をお届けしています。



本格焼肉 カルビ大将

安全・安心で新鮮なお肉を手頃な価格で楽しめるカルビ大将では、カルビやロース、ホルモンなど多彩なメニューに加え、各種食べ放題コースも取り揃えています。ご家族やご友人、仕事仲間など幅広いお客様に、美味しく食べて楽しい時間を過ごせるコミュニケーションの場を提供しています。



にぎりの徳兵衛

東海地区を中心に展開するグルメ廻転寿司のにぎりの徳兵衛では、「活気・旬・伝統」をコンセプトに、本まぐろや季節の鮮魚など鮮度と産地にこだわった食材を使用し、脈々と受け継がれる職人の技で仕上げた本格的なお寿司を提供しています。



こだわりとんかつ「かつ時」

「とうもろこし豚」を使用した「こだわりとんかつ　かつ時」では、生パン粉や新鮮な菜種油を用い、熟練の技で丁寧に仕上げたとんかつを提供しています。麦ご飯・白ご飯から選べるご飯や味噌汁、キャベツをお替り自由で楽しめる商品構成で、こだわりのとんかつを心ゆくまで味わっていただけます。

株式会社大戸屋ホールディングス

設　　立	1983年5月	代表取締役社長	三森 智仁
資 本 金	20億59百万円	事 業 内 容	国内・海外における飲食店事業（大戸屋など）の企画・運営・管理
本社所在地	神奈川県横浜市西区	連結子会社	㈱大戸屋、THREE FOREST (THAILAND) Co.,Ltd. など

OOTOYA

定食店「大戸屋ごはん処」の運営

2020年9月よりグループに参画した大戸屋では、家庭らしさのある定食メニューを充実させている「大戸屋ごはん処」を国内外で展開しており、大戸屋独自の220項目もの厳しい添加物基準で厳選した食材を使用し、栄養バランスのとれた健康的で美味しい「にっぽんの食卓ごはん」を提供する定食屋チェーンとして幅広いお客様に支持されています。コロワイドグループとのシナジーを活かし、これまで店舗運営の改善による顧客満足度・来店客数の向上、価格パフォーマンスの強化、コスト構造・経営効率の改善に取り組んでまいりました。これからもお客様の心と体の健康を満たす、美味しくて安全な料理をお届けしてまいります。



事業に対する想い

それは── おいしいこと。からだにいいこと。
あたり前に聞こえるかもしれませんが、私たちはそこから、決して目をそらしません。
だから、お店で野菜を切る。炭火で一つひとつ魚を焼く。素材を選びぬく。
安心な食材にこだわる。効率は悪いかもしれません。
でもそのほうが、正直なおいしさが、料理のぬくもりが、きちんとからだに届く気がしています。
たとえ気づかれなくても、それがわたしたちの仕事です。ひとは毎日たべるもので、できていく。
からだにうまい。それが、大戸屋のごちそうです。



OOTOYA



大戸屋ごはん処

素材の良さと店内調理にこだわる、定食の「大戸屋ごはん処」。手本とするのは「にっぽんの食卓ごはん」です。一品一品ご注文をいただいてから、店内で丁寧にお作りすることを大切にしています。“そうそう、これこれ”と思わず嬉しくなる味、家庭の食卓をイメージした、毎日食べたくなる定食をご提供しています。テイクアウトやデリバリー、オンラインストアもご用意し、ご家庭でも大戸屋の味をお楽しみいただけます。



なぎさ橋珈琲

逗子海岸を眺望できるカフェレストラン「なぎさ橋珈琲」。晴れた日などは富士山も望めるロケーションで、モーニングやランチ、リモートワーク、犬の散歩やドライブの休憩に、それぞれが思い描く心地よい時間を過ごせる“第3の居場所”をご提供しています。愛犬家にも人気のオープンテラス席で、一番人気の「なぎさバーガー」をはじめ、パスタやグラタンなど、こだわりのメニューをお楽しみいただけます。



カンティーナ

シーサイドイタリアン「カンティーナ」は、どの席からも湘南の海を望む開放感あふれる空間が魅力です。石窯で焼き上げる本格ナポリピッツァや、地元の新鮮な素材を使った料理とともに、逗子ならではの“海と食の豊かさ”をご堪能いただけます。「おいしい料理を味わえる」「時間を忘れてくつろげる」「海を感じられる」──そんなシンプルな幸せと、世代を超えて集うテーブルコミュニティを大切にしています。

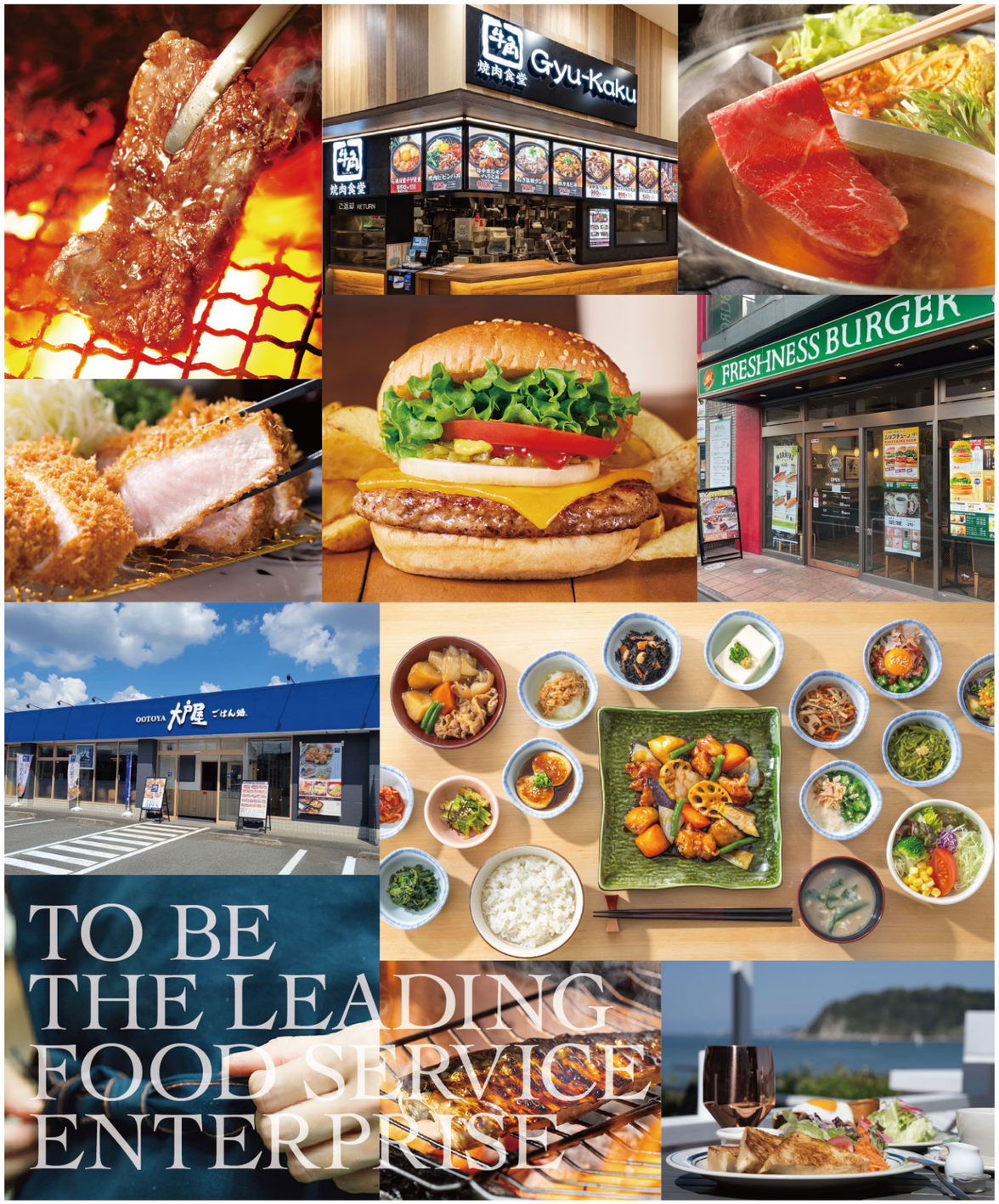
グローバル展開については「07海外外食事業」をご覧ください。

COLOWIDE

国内外食事業②

レインズインターナショナル／フレッシュネス
大戸屋ホールディングス

05



株式会社レインズインターナショナル

設　　立	1987年6月	代表取締役社長	小池 真一郎 (2026年10月1日付)
資 本 金	1,000万円	事 業 内 容	国内・海外における飲食店チェーン及びFC事業の運営
本社所在地	神奈川県横浜市西区	連結子会社	㈱フレッシュネス、㈱コスト・イズ など

REINS INTERNATIONAL

レストラン・居酒屋のチェーン展開

2012年10月よりグループに参画したレインズインターナショナルでは、国内焼肉チェーンを代表するブランド「牛角」をはじめ、「しゃぶしゃぶ温野菜」「居酒家　土間土間」などの業態を国内および海外において、直営店舗およびフランチャイズ方式により展開しております。近年出店を広げている「とんかつ神楽坂さくら」や、傘下の「FRESHNESS BURGER」なども含めた多彩な飲食業態を擁し、ご家族のお祝いの席や仲間との集まり、職場の宴会まで、さまざまなシーンでお客様にご利用いただいています。直営店にFC店舗も含めた店舗網は全都道府県に広がり、コロワイドMDのマーチャンダイジング機能を活用した大きなシナジーを生んでいます。



フランチャイズビジネス

長年培ったブランド開発力と運営ノウハウを基盤に、フランチャイズ本部として国内外でフランチャイズ（FC）事業を推進しています。「牛角」「しゃぶしゃぶ温野菜」「居酒家　土間土間」をはじめとする主要ブランドを、加盟店とともに展開しています。特に増店を進める「牛角焼肉食堂」「とんかつ神楽坂さくら」などの成長ブランドに加え、傘下の「FRESHNESS BURGER」を既存の加盟店へ紹介するなど、グループブランドを横断的に提案できるFCプラットフォーマーとして、独自のポジションを築いています。



より良い店舗が醸成される仕組み

スタッフ一人ひとりの成長が、より良い店舗をつくります。開業時の店長研修やアルバイトスタッフ研修はもちろん、オープン後も現場のノウハウを共有する勉強会を定期開催しています。さらに、「またこのお店に来たい」「あなたに会いに来た」と思っていただけるスタッフを育成する「STAR PARTNER制度」では、サービス講習会と接客コンテストを通じて、スタッフのやる気と自信を醸成しています。また、毎年開催される「REINS AWARDS」では、年間を通じて最も成果を上げた店舗を表彰しています。この会では、成果を上げた店舗を賞賛するだけでなく、いいお店づくりに向けた活動事例を共有することで、お客様に支持される店舗づくりにつなげています。

REINS AWARDS

いいお店づくりの取り組みを称え、学び合う表彰制度。



STAR PARTNER制度

いいお店づくりを支えるパートナーを育てる人材育成プログラム。



研修・勉強会

いいお店づくりにつながる定期的な学びと成長の機会。



グローバル展開については「07海外外食事業」をご覧ください。

05

REINS international inc.
株式会社レインズインターナショナル

REINS INTERNATIONAL



牛角

国内No.1店舗数

1996年に誕生した「牛角」は、多くのお客様にご愛顧いただきながら、近年フードコート向けの「牛角焼肉食堂」など派生業態の出店も進め、現在では国内に611店舗、海外では221店舗を展開しています。

※派生業態として展開する「牛角食べ放題専門店」「牛角焼肉食堂」なども含む（店舗数は2026年3月31日現在）



しゃぶしゃぶ温野菜

もっと気軽にしゃぶしゃぶを楽しんでいただきたいとの想いから2000年に誕生した「しゃぶしゃぶ温野菜」。上質なお肉やこだわりの国産野菜など豊富なメニューを魅力に、日本国内に加え海外でも店舗展開しています。

※派生業態として「温野菜ごはんがおいしいスープ食堂」などを展開



とんかつ神楽坂さくら

東京・神楽坂で2016年に誕生した「とんかつ神楽坂さくら」。選りすぐりの銘柄豚を厚く切り出し、じっくり火を入れることで、柔らかくジューシーなとんかつをお届けしています。素材や調理へのこだわりを大切にしながら、より多くのお客様にその魅力をお届けするため、店舗展開を進めています。　※派生業態として「あじフライ神楽坂さくら」も展開



居酒家 土間土間

日本家屋で古くから集いの中心にあった「土間」をコンセプトに2001年に1号店を開業。リーズナブルでありながら、創作性が高くバラエティに富んだ料理やドリンクは独自のポジションを確立し、幅広いお客様から高い評価をいただいています。

FRESHNESS BURGER

株式会社フレッシュネス

設　　立	2016年11月（創業1992年12月）	代表取締役社長	齋藤 健太朗
資 本 金	1,000万円	事 業 内 容	国内における飲食店チェーン及びFC事業の運営
本社所在地	神奈川県横浜市西区		

FRESHNESS

1992年、新鮮な自然の食材を使い、バンズもパティもお店で手作りする、本来のハンバーガーを味わう事ができるお店が渋谷の富ヶ谷にオープンしました。2016年12月にはコロワイドグループに加わり、フレッシュネスバーガーは「大人がくつろげるバーガーカフェ」をコンセプトに、全国にお店を展開しています。

カフェのように集う場所で、飲食するだけの場ではなく、そこで過ごす時間も含めて価値を感じてもらえる場所でありたい。そして、ハンバーガーを中心に様々な商品を提供し、上質な食生活をご提案する。そういった会社でありたい。数年後には食のニーズも次世代に進み、コト消費から、トキ消費、イミ消費と呼ばれるような、価値の体験だけではなく、社会的・文化的価値（イミ）を見出す消費スタイルに変化する時代が来ます。そんな「次世代のニーズを身近に提案できる場所」を私たちは目指しています。









チーズガーデンの美味しい旅

この旅は、チーズケーキに欠かせない理想のクリームチーズを探すことから始まりました。世界中から集めた良質なクリームチーズをもとに、試作を重ねてたどり着いたのは、数種類のチーズをブレンドすること。さらにこだわったのは、職人の手仕事です。那須で生まれて30年余。那須の自社工場で職人が焼き色や状態を一つずつ確かめ、丁寧に焼き上げています。今では、チーズケーキに限らず、焼菓子なども作っています。これからも一つひとつのお菓子と真摯に向き合いながら、チーズガーデンの美味しい旅を続けてまいります。

※チーズガーデンは㈱庫やが運営



クリオロのおいしさの秘密

常に「進化し続けるパティスリー」を目指し、皆様に最高の幸せをお届けする洋菓子店クリオロ。素材本来のもつ特徴を活かすことを大切に、クリオロのケーキは、いろいろな食感の層が組み合わさり絶妙なハーモニーが広がるのが特徴です。カリッとしたものはカリッと。ふんわりしたものはふんわりと。口の中で素材の食感が素直に味わえるように丁寧に扱っています。また、いろいろな味を混ぜすぎないようにすることもポイントです。メインの素材、アクセントの素材、ベースの素材など、口に入れたときに何を食べているのかをはっきり感じていただけるようにしています。 ※洋菓子店クリオロはエコール・クリオロ㈱が運営



生チョコレート発祥のお店「シルスマリア」

1988年寒い夜のこと、シルスマリアの厨房に今までに無い、全く新しいタイプのチョコレートが完成しました。ショコラティエが、そのチョコレートに、生チョコレートという商品名を付けたことが、のちの生チョコブームへとつながっていきます。生チョコレートの核となるチョコレートは、主として高品質なベルギー産クーベルチュールチョコレートを使用しており、カカオ本来の香りや深いコクなどを重視し、商品ごとに数種類を組み合わせています。一定の温度でゆっくりと溶かしたチョコレートにクリームを加え、温度帯を合わせつつバランスを整えながら、仕上げています。 ※シルスマリアは㈱シルスマリアが運営



KURAYA



チーズガーデン

CHEESE GARDEN

チーズガーデンの代名詞的な存在となった「御用邸チーズケーキ」をはじめとした数々のスイーツは、厳選された素材と手仕事へのこだわりから生み出されています。那須から日本全国へ、そして世界へとあたたかい幸せな時間をお届けしています。



ピュアココ トーキョー

pure coco TOKYO

“純粋な”=pure、“今”=cocoという意味合いから2013年に誕生した驚きの食感と味覚で笑顔になれる東京発のスイーツブランド。豊富な幸せ“PLENTY”をコンセプトに、ちょっとしたギフトから大切な方への差し入れまで、さまざまなギフトシーンでご活用いただけます。

CRIOLLO



洋菓子店クリオロ

CRIOLLO Qualité et Simplicité

四季折々のケーキやチョコレート、焼菓子などをお届けする本格洋菓子店。“クリオロ”のブランドコンセプトは「身近な贅沢」。お客様に「甘い香りに感動」「並んでいるスイーツを見て感動」「食べてさらに感動」して頂けるお店を目指しています。

SILSMARIA



シルスマリア

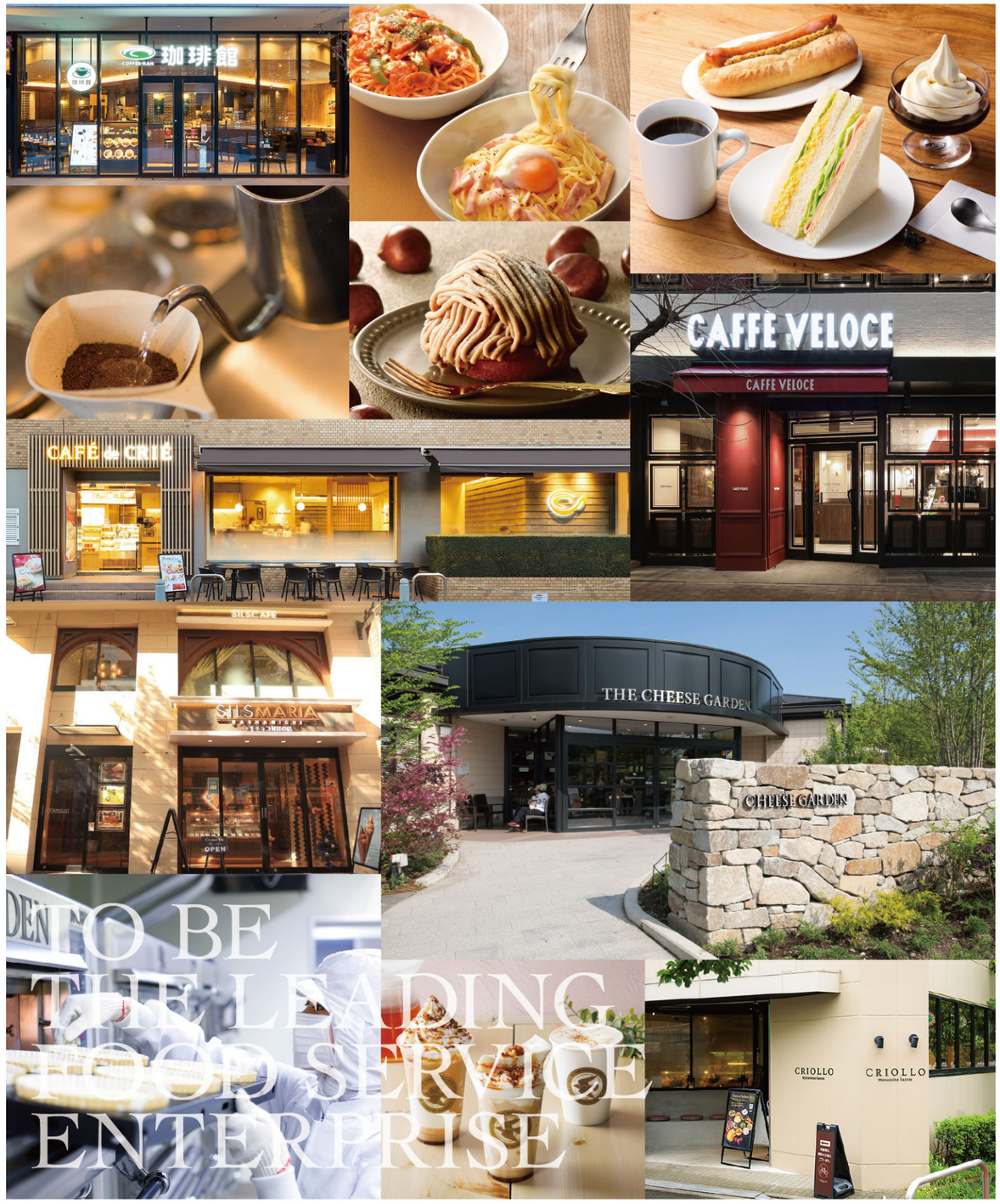
SILSMARIA

上質な素材にこだわった、とろけるような口溶けの生チョコレートをお届けするシルスマリア。生チョコは、ここシルスマリアの工房で生まれました。発売当初から現在もその味を受け継ぎ、誇りをもって多くのお客様においしさをお届けしています。

国内外食事業③

C-United
N Baton Company

06



C-United株式会社

設　　立	2018年3月	代表取締役社長	友成 勇樹
資 本 金	5,000万円	事 業 内 容	国内における飲食店チェーン（カフェ事業）及びFC事業の運営
本社所在地	東京都港区		

C-UNITED

個性豊かなカフェチェーンを展開

2026年4月よりグループに加わったC-Unitedでは、経営理念であり、最も重要と考えている「珈琲文化の創造と発展を通して人を幸せにする」という想いを実現すべく、「珈琲館」「カフェ・ベローチェ」「カフェ・ド・クリエ」を中心に、複数のカフェチェーンを展開しています。それぞれのブランドが持つ魅力を活かしながら、日常のさまざまな場面でご利用いただける店舗づくりを進めています。長年培ってきた運営ノウハウと、時代のニーズに応じた商品・サービスの提供を通じて、お客様に長く親しまれるブランド価値の向上に取り組んでいます。



街の財産となるお店づくり

私たちは50年以上にわたり、一杯のコーヒーを通じて、たくさんのお客様のあらゆるシーンに寄り添ってまいりました。ゆっくりと読書の時間を過ごしたい方、友人との語らいを楽しみたい方、モーニングやランチでしっかりと食事をしたい方、そしてコーヒーそのものを楽しみたい方。性別や年代を問わず、幅広いお客様にご利用いただいています。お客様の日常に寄り添うさまざまなスタイルのカフェブランドを運営し、各店舗が地域に根差し、日常の中で気軽に立ち寄れる存在として、地域の皆様に長く親しまれる“街の財産となるお店づくり”を目指してまいります。



安心と心地よさで、日常に寄り添う

食材の産地や品質を厳しく確認し、安心の先にあるおいしさを追求しています。お客様一人ひとりの状況や気持ちを思いはかり、その時々に適した接客と、ゆとりある空間づくりで心安らぐひとときをお届けしています。ひとりで心を整える朝、友人と語らう午後のひととき、日々のあらゆるシーンでお客様の日常に寄り添い続けることが、私たちの目指す店づくりです。

安心の先にあるおいしさ

お客様にご満足いただける商品の開発に日々取り組み、おいしさへの追求を続けています。



お客様に寄り添った接客

気持ちの良いおもてなしを大切にし、心安らぐひとときをお届けいたします。



どんな時も心安らぐ空間

お客様にあわせた接客を通して、どんな時も心安らぐお店づくりを目指していきます。



日常の中にある店舗

親しみやすさを心掛け、日常の中でほっと一息つける場所をご提供いたします。



06

C-UNITED

C-UNITED



珈琲館

1970年に東京・神田神保町で誕生した「珈琲館」は、2025年で創業55周年を迎えました。創業以来「一杯のコーヒーに心をこめて。」というポリシーのもと、日本各地で「珈琲文化の創造と発展」にチャレンジしています。発売以来愛され、引き継がれている炭火珈琲やトラディショナル・ホットケーキをはじめ、豊富なラインナップを取り揃えており、ほっと一息おくつろぎいただける空間で提供しています。

※「珈琲館 蔵」「CAFE DI ESPRESSO 珈琲館」は珈琲館の派生業態



カフェ・ベローチェ

1986年に代々木にオープンしたセルフサービスのコーヒーショップからカフェ・ベローチェは始まりました。「ベローチェ」とはイタリア語で「迅速」を意味しており、おひとりおひとりに寄り添った接客を目指し、スピーディーな商品提供と気持ちの良いサービスを心掛けています。前身である「珈琲館シャノアール」というお店の名前とともに歴史を刻んだ黒ねこのシンボルは、休息のひとときに寄り添う姿で描かれており、お客様にとって身近で癒しの存在になれるよう願いを込めています。

※仏語CHATNOIRは黒ねこを意味
※「THE SMOKIST COFFEE」はカフェ・ベローチェの派生業態



カフェ・ド・クリエ

こだわりのコーヒーや季節のフードやスイーツをお楽しみいただけるカフェ・ド・クリエ。“からだハピネス”をブランドコンセプトに、今の“気分”や“からだ”に合わせて、お客様が大切にしているヘルシーを選べるメニューを用意しています。たんぱく質・食物繊維が豊富なメニューや豆乳など、多様なラインナップを揃えています。どの時間帯にご来店いただいてもご満足いただけるように、朝はモーニングセット、昼はパスタやサンドイッチのランチセット、午後はケーキセットをご用意しています。

※「メゾン・ド・ヴェール」はカフェ・ド・クリエの派生業態

株式会社N Baton Company

設　　立	2018年6月	代表取締役社長	久保田 令
資 本 金	7,725万円	事 業 内 容	洋菓子の製造・販売、飲食店事業の運営
本社所在地	神奈川県横浜市西区	連結子会社	㈱庫や、エコール・クリオロ㈱、㈱シルスマリア

KURAYA　CRIOLLO　SILSMARIA

個性あるスイーツブランドを、より多くのお客様へ

2024年4月よりグループに参画したN Baton Company（グループ入り当時の社名は㈱日本銘菓総本舗）では、御用邸チーズケーキなどを扱うチーズ菓子専門店「チーズガーデン」を中心に、「クリオロ」「グリンデルベルグ」など、個性あるスイーツブランドを展開しています。グループ内のスイーツブランドを再編した結果、2025年10月より生チョコ発祥のお店「シルスマリア」も加わりました。
日本をつなぐ、世界をつなぐ、総合スイーツカンパニーを目指し、コロワイドグループにおけるスイーツブランドの更なる成長に向けて活動してまいります。

※㈱シルスマリアは2006年10月よりコロワイドグループへ加入



◎その他の地域

REINS INTERNATIONAL



牛角 (Gyu-Kaku)

牛角は、北米や中東に加え、インドネシア、中国、香港、台湾などアジア地域においても店舗網を拡大しています。日本で培った焼肉ブランドの価値を活かし、本格的な焼肉体験を提供しています。近年では、インドネシアにおいてノンハラール業態「六角」の出店も行っています。



牛角ビュッフェ (Gyu-Kaku Buffet)

牛角ビュッフェは、焼肉食べ放題を主力とするブランドとして、香港や台湾で展開しています。豊富なメニューを気軽に楽しめる業態として支持を集めており、日本国内では「牛角食べ放題専門店」のブランド名で展開しています。



牛角次男坊 (Gyu-Kaku Jinan-Bou) ／牛角焼肉食堂 (Yakiniku-Shokudo)

牛角次男坊及び牛角焼肉食堂は、牛角がプロデュースするフードコート業態として、台湾や中国で展開しています。焼肉専門店のノウハウを活かした焼肉丼や定食を提供し、手軽に本格的な焼肉を楽しめるブランドとして支持されています。近年では、「GYU BOSS」ブランドによる中東地域への展開も進めています。



しゃぶしゃぶ温野菜 (Shabu Shabu On-Yasai)

厳選した肉や野菜を、こだわりのだしで楽しめるしゃぶしゃぶやすき焼きを提供するしゃぶしゃぶ温野菜。アジア地域における各地のお客様に親しまれるメニューや接客サービスによる店舗づくりを進めることで、ON-YASAIブランドならではの魅力をお届けしています。

OOTOYA



大戸屋 (OOTOYA)

大戸屋がご提供する定食は、日本の「食卓ごはん」。家族の健康を願い、おいしさだけでなく、栄養を考えて作られた家庭食を、定食というかたちで世界中にお届けしたい、心と体の健康に貢献したいという思いの具現化を目指し、2005年から海外展開をスタートしており、現在では北米やアジア地域で店舗を広げています。



大戸屋OKIしゃぶ&すきやき (OOTOYA OKI Shabu & Sukiyaki)

大戸屋OKIしゃぶ&すきやきは、タイで展開するしゃぶしゃぶ・すきやき業態です。一人ひとりが好みのスープを選べる個別鍋スタイルで、和牛をはじめ豊富な海鮮食材を自由に組み合わせながらお楽しみいただけます。大戸屋特製のスープやたれとともに、栄養バランスの良い鍋メニューを提供しています。



みつもり (mitsumori) ／天婦羅 まつ井 (TEMPURA MATSUI)

「みつもり」は、蕎麦と天婦羅を主軸とし、“素材”と“手作り”にこだわった日本食レストラン。2011年にタイのバンコク、2024年にマレーシアで2店舗目を出店しています。「天婦羅 まつ井」は、2015年7月に米国内唯一の本格天婦羅専門店として開業し、ミシュランガイドに掲載されるなど高い評価をいただいています。

KAPPA



かっぱ寿司 (KAPPA SUSHI)

かっぱ寿司は、2009年の韓国における出店から海外展開を開始しました。現在はインドネシアを中心に店舗網を拡大するとともに、新たな市場への展開も進めています。日本発の回転寿司ブランドとして、各地域のお客様に商品・サービスを提供しています。

海外外食事業

Seagrass Holdco Pty Ltd
Reins International (USA) Co., Ltd. / Reins Palace Middle East Spv Ltd

07



SEAGRASS HOLDCO PTY LTD

設立	2019年6月	代表取締役社長	Ravi Singh
資本金	AUD 115,066,854	事業内容	オセアニア地域における飲食店チェーン(プレミアムステーキ事業)の運営
本社所在地	Sydney, NSW, Australia	連結子会社	Origin Earth Sauce Co Pty Ltd, Seagrass Management Pty Ltd など

SEAGRASS

オセアニア地域No.1のステーキレストランチェーン

海外事業戦略の一環として、 ー
をグルー ー
スーパー ビスまで、 ー



ー ー

チー



6HEAD

6HEADは、2019年に誕生した最高品質のステーキと極上のダイニング体験で、贅沢な大人のひとときを叶えるスーパープレミアムステーキハウスです。選び抜かれた立地と洗練された空間で、ステーキのほか、旬彩料理や世界の主要産地から厳選したワインとともに、記憶に残る特別な体験価値をお届けしています。



The Meat & Wine Co

The Meat & Wine Coは、2000年創業のプレミアムステーキハウスです。アフリカンテイストの洗練された空間で、厳選素材の熟成ステーキと多彩な上質ワインを提供。独自の味付けや新メニュー開発にも注力し、特別なダイニング体験でリピーターをも魅了しています。特徴的な店内デザインは、複数の世界的なデザインアワードで受賞歴があります。



HUNTER & BARREL

HUNTER & BARRELは、2015年誕生のカジュアルステーキハウスです。炭火で焼く肉料理と樽熟成ワインを楽しめる、居心地の良いフルサービス空間を提供。"ハンター"の力強さと温かみを融合したインテリアの中で、活気あるダイニング体験をお届けしています。



SEAGRASS

07

REINS INTERNATIONAL (USA) CO., LTD.

設立	2001年8月	代表取締役社長	Ryo Tozu
資本金	USD 13,500,000	事業内容	北米における飲食店チェーン(牛角事業)及びFC事業の運営
本社所在地	Torrance, CA, USA	連結子会社	Reins USA Franchise Company, Inc., Reins USA MD Company, Inc. など

OVERSEAS

北米から世界へ広がる牛角

牛角がはじめて海外に出店したのは2001年7月に米国ロサンゼルスにおいてです。屋号は「Gyu-Kaku Japanese BBQ」として、現在は米国・カナダ・メキシコに直営店及びFC店舗にて展開しています。自宅の庭で行うバーベキューとは異なり、無煙ロースター使用のスモークレスな店内で自分でお肉を好きなように焼いて食べる日本の焼肉レストランという新たな食体験を現地のお客様に提供しています。
現地における顧客評価やニーズを踏まえた店舗づくりやメニュー開発を重ねる姿勢は、その後に出店・展開を進めているアジアや中東における展開にも生かされており、今後も北米地域を含めた海外出店を広げてまいります。



「牛角」海外1号店 West Los Angeles



メキシコ1号店 Mexico City (FC店)

Gyu-Kaku Japanese BBQ
焼肉が、人を元気にする魔法がある。
Yakiniku has the magic to make people happy!

REINS PALACE MIDDLE EAST SPV LTD

設立	2024年6月	代表取締役社長	Mako Yamaoka
資本金	USD 9,900,000	事業内容	アラブ首長国連邦における飲食店チェーン(牛角事業)の運営
本社所在地	Al Muraqqabat, Deira, Dubai, UAE	連結子会社	REINS PALACE INVESTMENT L.L.C

UAE

成長著しい中東における取り組み

これまで展開してきた地域では、出店余地のあるエリアでの新規出店と、既存店舗の収益力向上を進めています。成長が期待される市場に対しては、現地マーケットと親和性の高い自社業態を積極的に出店してまいります。今後も経済成長が見込まれる中東を成長市場と捉え、アラブ首長国連邦(UAE)の有力企業であるChinese Palace Corporate Management社との合弁契約を2024年4月に締結しました。
この合弁会社を通じて、2024年11月に牛角がプロデュースする新たなフードコート専門店「GYU BOSS」をUAEに出店を開始しました。そして、2026年3月には焼肉レストランとしての「牛角」1号店も出店しており、中東地域における展開は新たな成長ステージに入っています。


中東出店の1号店ブランド「GYU BOSS」(UAE)

JAPANESE BBQ POWER
GYU BOSS
By Gyu-Kaku



中東における「牛角」1号店 Palm Jumeirah Mall(UAE)

Gyu-Kaku
جيو-كاكو

株式会社ハートフルダイニング

Heartfull Dining
株式会社 ハートフルダイニング

設　　立	2024年4月	代表取締役社長	栢森 洋平
資 本 金	5,000万円	事 業 内 容	事業所給食や学校食堂の運営受託及びサポート事業の展開
本社所在地	神奈川県横浜市西区		

HEARTFULL



ハートフルダイニングでは、社員食堂や学生食堂などをはじめとした各種施設へ高品質な食事のご提供、ホスピタリティのあるサービスを行っています。
“心”=heart、“満たす”=fullという意味合いから、ココロを満たす=おなかいっぱいで「Heartfull Dining」。
コロワイドグループの外食インフラと㈱EVERYFOOD（設立時:日本ゼネラルフード㈱）の給食ノウハウを融合し、新たな給食事業を創造するため合弁契約に基づき2024年4月に設立されました。
外食と給食のノウハウを融合した新形態の給食事業を創るべく、業容拡大に向けて活動しています。

ご要望に応じた献立や効率の良いオペレーションを常に研究開発。外食多ブランドを保有するコロワイドグループの強みを活かし、食堂のトータルプランや本格的なおいしさを追求した食事、企業・大学にあった食空間をオーダーメイドでご提案しています。







◎コロワイドグループの給食事業における契約拠点数（2026年3月31日現在）

- **病院施設**（産科を含めた患者給食や職員食堂など）
  77拠点
- **介護施設**（有料老人ホームや特別養護老人ホームなど）
  309拠点
- **事業所**（社員食堂や学生食堂、寮や保養所など）
  82拠点
- **その他**（幼稚園や保育園、こども園など）
  41拠点



合計 **509**拠点

COLOWIDE

給食事業

ニフス／クックサービス
ハートフルダイニング

08



株式会社ニフス

設　　立	2001年11月	代表取締役社長	松原　茜
資　本　金	1,000万円	事 業 内 容	病院や介護施設を中心とした給食サービス事業の展開
本社所在地	神奈川県横浜市西区	連結子会社	㈱クックサービス

NIFS

2019年12月に給食事業の運営会社を設立し、事業所給食を受託することからコロワイドグループにおける給食事業は始まりました。それ以来、事業所や学校を中心に給食運営を受託することで事業運営のノウハウ獲得を進めています。2024年3月に病院・介護施設向けの給食事業を営む㈱ニフス、6月にはソシオフードサービス㈱をグループに迎え、ヘルスケア分野の給食事業にも参入しました。当社グループの強みを活かし、セントラルキッチンを活用したミールキットや自社外食ブランドとのコラボレーションメニューの提供、スマホでの事前注文及び決済の導入といった時代に合った仕組みでのサービス提供などのグループインフラを活用した取り組みを進めています。





M&AやJVによる給食事業の拡大を受け、グループ内の給食事業を手掛ける連結子会社を、2025年4月より㈱ニフスを中心に再編し、更なる業容拡大に向けた組織体制を整えています。グループシナジーを活かした商流の統合や工場での商品生産を推進しており、事業の効率化とシナジー効果による利益水準の押し上げを図っています。加えて献立システムの導入により運営効率や収益性の改善も進め、新規事業所の開拓にもつなげてまいります。新規受託先の開拓については、高齢者介護施設や病院などのヘルスケア関連を中心に新規受託先の開拓を進める一方、オフィスなどの事業所給食や大学などの学生食堂の受託先拡大の取り組みも進めています。

◎当社グループの強み

外食事業で培ったグループインフラの活用






安らぎと楽しさに溢れた食事

四季の食材を使用したメニューや季節の行事食、当社グループの外食ブランドメニューなどに加え、出張回転寿司を高齢者介護施設で体験できるなどのユニークな取り組みも進めています。

安全・安心の食材仕入れシステム

㈱コロワイドMDが管理する独自の一括物流システムにより、生産地や工場、物流センターの衛生状態、商品規格書による品質の確認、トレサビリティシステムによる生産履歴の追跡など、徹底した安全管理を行っています。

充実したサポート体制

コロワイドグループとして安全衛生管理、食材調達、人材教育、運営管理、情報管理などに加え、災害時、緊急時など万が一の事態にも備える強力なサポート体制を整えています。

08

ニフス

他社には無い外食テイストを活かした自社工場での内製品（完全調理品）の生産や、グループ内の外食ブランドとのコラボレーションなど、フードサービスカンパニーとしての優位性を活かした施策を推進しています。

商品クオリティ

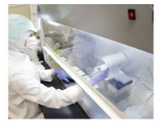
外食事業で培った品質（味）の優位性を給食分野に






セントラルキッチン・ミールキット

安定した品質とスピード感のあるメニュー提供を実現






外食ブランドとのコラボレーションメニュー

当社グループの外食ブランドを活かしたメニューを開発・提供









株式会社クックサービス

設　　立	1990年11月	代表取締役社長	松原　茜
資　本　金	1,000万円	事 業 内 容	産婦人科に特化したマタニティクリニック給食受託事業
本社所在地	神奈川県横浜市西区		

COOK SERVICE

クックサービスは1990年の創業以来、産婦人科・レディースクリニック専門の給食受託事業を展開し、新たな命の誕生というかけがえのない瞬間に寄り添う食事サービスを提供してまいりました。

出産を迎えられた方々にとって、食事は栄養補給だけでなく、安心や喜びを感じていただく大切な時間でもあります。当社は30年以上にわたり培った専門性とノウハウを活かし、安全・安心で質の高い食事の提供を通じて、利用者満足度の向上と医療機関のサービス価値向上に取り組んでおります。

今後も専門領域における強みを活かしながら、より高品質な食事サービスの提供を通じて、医療機関・利用者双方に選ばれる企業を目指してまいります。

