

Concept



株式会社 ゼンショーホールディングス

ZENSHO HOLDINGS CO., LTD.

〒108-0075 東京都港区港南2-18-1 JR品川イーストビル
TEL 03-6833-1600 URL <https://www.zensho.co.jp>

ZÉNSHO

20221205-FL

ZÉNSHO



世界中の人々に、安全でおいしい食を手軽な価格で提供するために。

私たちゼンショーグループは、「食のインフラ」を担う企業として、「牛丼」、「レストラン」、「ファストフード」といった事業カテゴリーで、バラエティに富んだ「食」を提供しています。安全でおいしい「食」を提供するためには、店舗の運営だけではなく、食材の調達、製造、物流などの「食」に関するすべてのプロセスについて、責任をもって関与することが必要であると考え、一貫した独自のビジネスモデルを創造し、企画・設計、運営し、変革し続けています。

これからもゼンショーグループは、世界中の更多の人々に、安全でおいしい「食」を提供していきます。



日本からフード業で 世界一を目指す。

1982年に創業したゼンショーは、40年間でグループ全体として10,078店舗、売上高6,585億円の規模に成長しました。

1999年に東証二部上場を果たし、2000年からの20年間で売上高を36倍に伸ばし、

ゼンショーグループは日本の外食企業でNo.1の地位を確立しています。

この外食日本一という規模は「世界から飢餓と貧困を撲滅する」

という私たちの経営理念の実現において一つの通過点であり、さらなる飛躍のための大きな礎です。

私たちの取り組みはこれからが本番です。

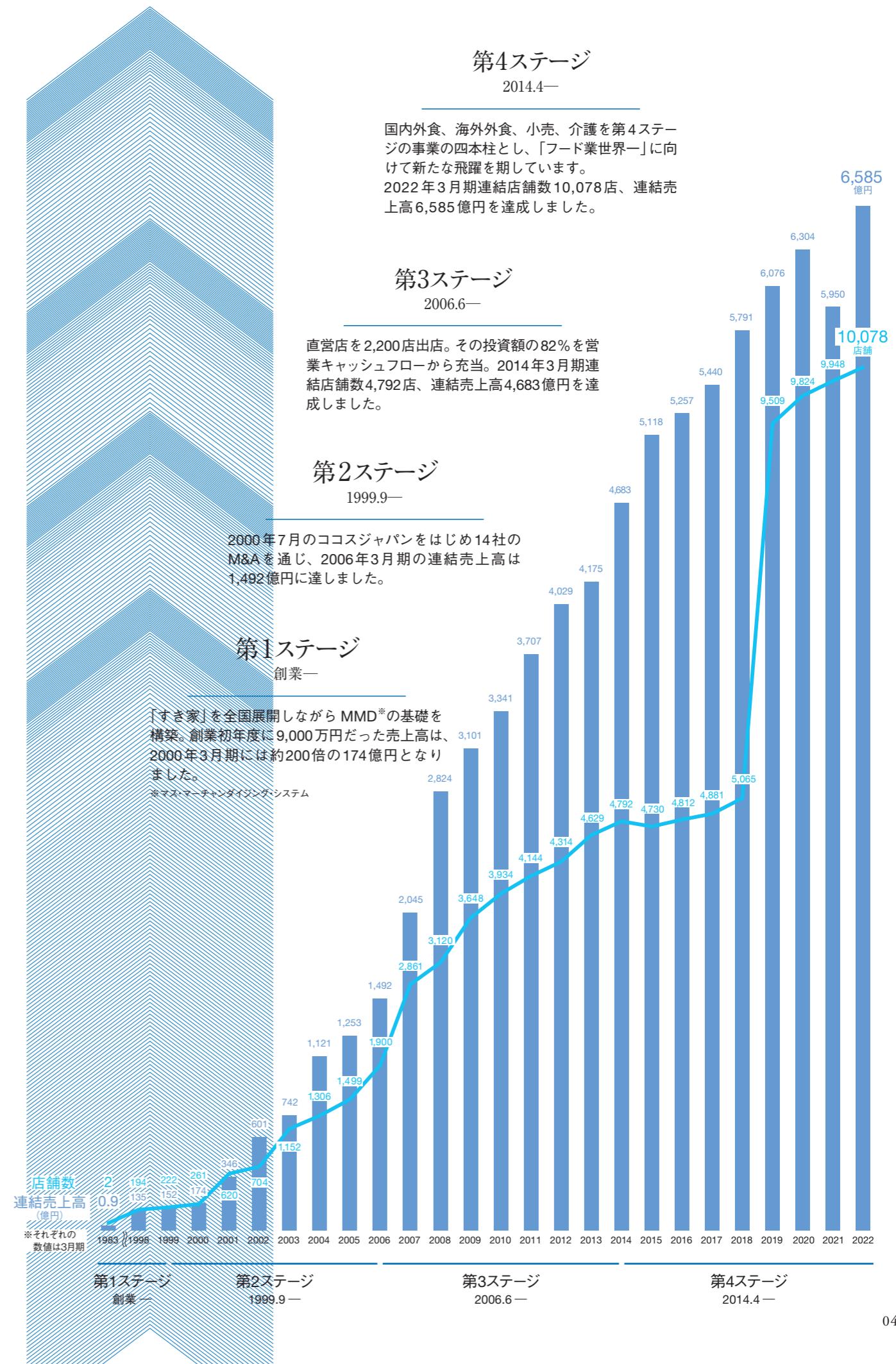
ZENSHO SUMMARY (2022年3月期)

連結売上高 …… 6,585 億円

連結営業利益 …… 92 億円

店舗数 …… 10,078 店舗

新規出店数 …… 434 店舗



世界から飢餓と貧困 「フード業世界一」を

を撲滅するために 目指す。

「世界から飢餓と貧困を撲滅する」という経営理念は、
ポピュラーな食べ物を提供する店舗のイメージからは程遠く映るかもしれない。
しかし、この理念でゼンショーグループは一体となり、国内最大の外食企業となった。
次に目指すステージは「フード業世界一」である。



ゼンショーホールディングス
代表取締役会長兼社長

小川 賢太郎
Kentaro Ogawa

「国内売上高No.1」は 通過点にすぎない

ゼンショーグループは、売上高6,585億円(2022年3月期)、店舗数10,078店(世界計)の規模へと成長し、国内の外食企業として売上高No.1の地位を確立するとともに、世界の外食企業のトップ10に入っています。

しかし我々のゴールはまだはるか先にあります。日本一といつても、国内外食産業全体の売上高(約25兆円)に対して当社のシェアは2%程度です。他の産業を見渡せば、自動車などのトップ企業は30%、40%のシェアを持っていますから、それに比べて日本の外食産業の産業化が遅れているのは明らかです。我々はまずこの構造を変革し、かつて日本の自動車産業が世界に認められたように、世界の食をリードする存在、「フード業世界一」になりたいと考えています。それこそが「世界から飢餓と貧困を撲滅する」という創業以来のビジョンを実現するために必要なステップだと考えるからです。

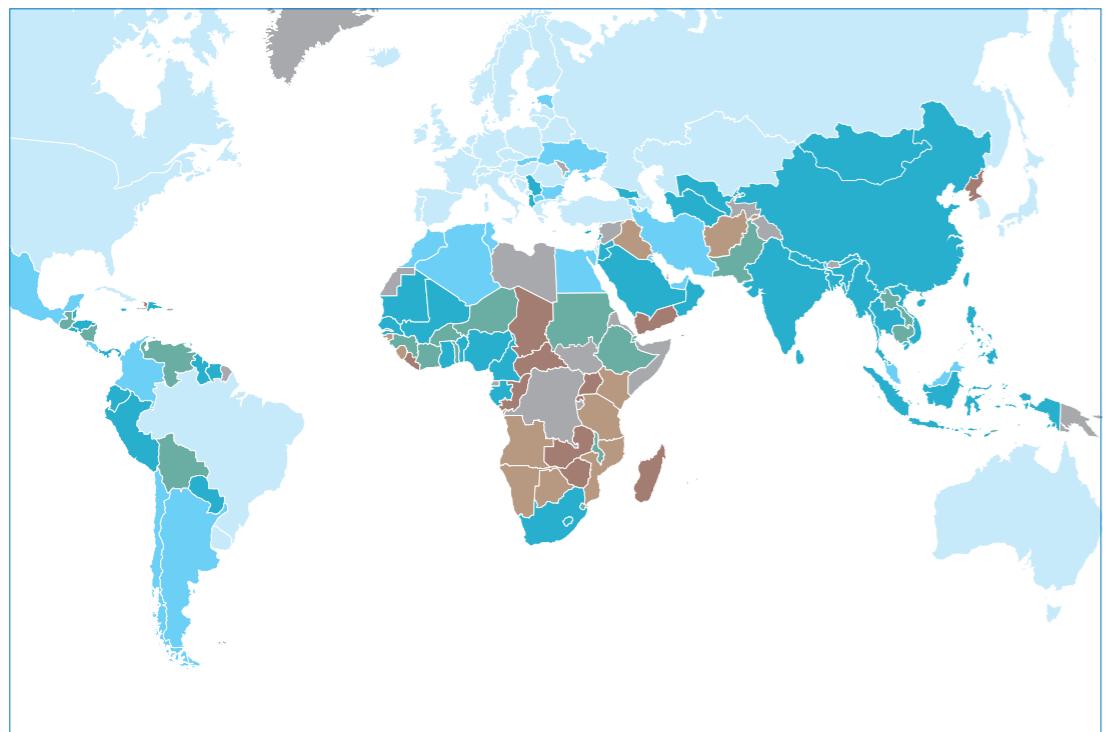
2000年からの20年間で売上高は36倍となりましたが、理念の実現のためにはまだまだ規模は小さいと思っています。ゼンショーグループは、株式を店頭公開した1997年以降、信用力が増し飛躍的にスピードアップしました。それからさまざまな業態をM&Aでグループに加えてきたこともあり、ゼンショーグループというと「M&Aで拡大した会社」と見る方が多いようですが、成長の原動力としてはM&Aよりも実は直営店の新規出店の方が比重は大きいのです。2007年以降の投資額に占める割合を見ると、M&Aが1割強であるのに対し、直営店の出店などが9割弱です。

直営店の出店は、田んぼに苗を植えるような作業です。一店一店慎重に調査を行い、出店していく。2006年6月からの第3ステージでは計2,200店ほどの直営店をオープンさせました。ゼンショーグループでは出店に際してはフランチャイズ制をとらず、あくまでも直営店主主義を貫いています。これは食の安全・安心や品質についてお客様に対する責任を果たすには、自らが直接オペレーションする直営店方式がベストだと考えるからです。

バックグラウンドにあるのは 経営理念の共有

日本の外食市場は縮小傾向だといわれていますが、我々のメインのフィールドであるファストフードの市場はこの20年間で8,000億円ほど伸びています。減っているのは旅館や居酒屋など旧来型の業態です。大きな構造変化が起きています。そのなかで「なぜ、ゼンショーグループはこれほどまでに成長できたのか」ということを多くの方に聞かれます。当社の成長のバックグラウンドにあるのは「世界から飢餓と貧困を撲滅する」という創業以来のビジョンを決して曲げなかったこと、そしてこの理念を共有し、本気になって実現しようとするメンバーが多数集まってくれたことです。

世界の飢餓人口は、8億2,800万人(約10人に1人)といわれています。飢餓の原因は食料の絶対量が足りないことではありません。食料生産自体は世界人口の80億人を十分に養えるだけの量があるのですが、どうしても高く売れる先進国に集中してしまう。こうした食料の偏在が発展途上国の食料不足・飢餓の最大の要因です。



世界から飢餓と貧困を撲滅するためには、「食のムダ、ムラ、ムリ」をなくし、あらゆる状況において食料の供給を絶やすことのない持続可能な仕組みが必要だと考えて事業をスタートさせました。

経営理念を掲げる企業は数多くありますが、創業者が一人で思っているだけでは意味がありません。ゼンショーグループに集まつたメンバーが「我々の力でこの地球上から飢餓と貧困をなくそう」、「人類史のエポックをつくろうじゃないか」と本気で取り組んでくれたからこそ、20年間で36倍という大きな成長が実現できたのです。

目標に向かって課題を一つひとつ乗り越えていく過程で、個々のメンバーが鍛えられ、ある程度の企業規模を持ちながらも、組織のあり方を会社の発展段階に合わせて柔軟かつダイナミックに変化させることができました。こうして培われた個々のメンバーの能力と組織の柔軟性こそが、ゼンショーグループの財産であり、今後、我々がフード業界世界一の達成を確信する理由なのです。

ゼンショーグループは原材料の調達から製造・加工、物流、販売までのすべてを自社の管理下で行う、ゼンショーグループ独自のMMD（マス・マーチャンダイジング・システム）を構築し、これが経営の根幹を担っていますが、このMMDは前述した経営理念を日々の具体的なオペレーションに落とし込んだものといえます。「ムダ、ムラ、ムリ」を徹底的に排除し、お客様に安全・安心な食を、より手軽な価格で提供する。そのためには食材の調達から販売までのすべての工程を自分たちで設計して仕組みをつくり上げ、自分たちで汗をかいてオペレーションを行わなければならぬのです。

日本で大きな成果をあげたこのシステムを、今後は広く世界に展開し、「世界から飢餓と貧困を撲滅する」というビジョンの実現に近づきたいと考えています。

その意味からいえば、私たちの活動は、いまだ黎明期にすぎないのであります。

マーケットは世界80億人。 いま新たなステージへ

2022年3月末現在、ゼンショーグループは海外にすき家を653店舗展開し、近年は海外での出店ペースを速めています。現在の世界人口は80億人ですから、日本の人口（1.2億人）の約60倍のマーケットを相手に、本格的に事業を展開するということです。世界の200の国や地域にゼンショーグループのMMDをつくり、安全でおいしい食を世界中の人々が手軽に食べられるようにする。その活動を通じて世界から飢餓と貧困を撲滅し、人類に貢献することが、ゼンショーグループのグローバル展開です。

事業をグローバルに展開すればするほど、その企業のDNA、文化、そして人財のキャラクターが問われるようになります。かつての日本は、欧米の技術や考え方を学び、それを真似することで高度成長を成し遂げましたが、この21世紀は日本独自の商品やサービス、あるいは働き方、分業の仕組み、組織のあり方といったものを、自らの頭で考え、輸出していく時代だと私は考えています。

当然、人財に求められる能力もかつてとは違ってきます。自分の頭で考え、自分の責任で判断できる人財がより多く必要になります。また経営スタイルも従来のトップ主導型から、メンバー一人ひとりがビジョンや構想力を持ち、自分の頭で考えて主体的に行動する、サッカー型の組織に変わっていかなければなりません。

自分の頭で考え、行動することを習慣づければ、どん

な分野でも通用するマネジメント力が身に付きます。こうした人財を数多く育成すれば、自分たちの力で世界から飢餓と貧困をなくすという理想は、揺るぎない信念として伝承されていくに違いありません。強い信念を持った人を核として、同じ理念を共有する人々のチームをつくり、世界の200の国や地域にゼンショーグループを築く。壮大な目標に思えるかもしれません、やってできないことはないはずです。

「本当の生きがい」を考えることこそ出発点

安全 全・安心な食を提供するためには、BSE（牛海綿状脳症）、有害物質の混入、放射性物質など食材のリスクにも万全の注意が求められます。ゼンショーグループは食の安全を経営の最重要課題として取り組み、2005年に食品安全追求室（現・グループ食品安全保証本部）を、2006年には独自の検査・分析機関である中央分析センターを設立。中央分析センターでは業界最高水準の分析装置を導入し、残留農薬、重金属、放射線などのチェックを日々行っています。

さらに長期的視野に立った取り組みとして、直営牧場である「善祥園」（北海道広尾郡大樹町）の運営を行っています。この牧場をゼンショーグループにおけるパイロットファームとして位置づけ、牛の飼料の与え方や育て方の研究を実施。一方、野菜や米についても適地適作や品質向上のために種から研究を行っています。

またゼンショーグループでは発展途上国の生産者を支援するため、フェアトレードにも早くから取り組んできました。フェアトレードとは途上国の製品を適正な価格で継続的に購入することを通じて、立場の弱い生産者・労働者の生活改善と自立を目指す取引です。ゼンショーグループのフェアトレードは社会開発資金と呼ばれる上乗せ価格を付加した適正価格でコーヒー豆などの農産物を購入し、その上乗せ分を現地の人々の生活環境の改善に活用しています。タンザニアでは母子健康プログラムの運営、ルワンダでは水道施設や小学校の家庭科教室の建設に社会開発資金が役立てられています。

いずれはこうした途上国にもゼンショーグループはMMDを構築し、誰もが安全な食を手軽に得られる「食のインフラ」づくりを進めていきます。もちろん途上国での農畜産業の育成は水資源の確保など難問が山積していますが、知恵を絞り、汗を流せば必ず解決策はあります。最も現実的なのは、それぞれの国で風土に適した作物をつくり、農畜産物のベストプラクティスを世界中で組織するというやり方でしょう。こうして世界中に食のインフラができるれば、そこに雇用が生まれ、労働による付加価値によって暮らしが豊かになる。その取り組みは、世界から飢餓と貧困を撲滅しようとする我々のビジョンの実

現につながっているのです。

国内外食、海外外食、小売、介護を柱とする第4ステージ

ゼンショーグループでは、2014年4月から成長の第4ステージと位置づけています。

創業からの第1ステージでは、「すき家」を日本全国に展開しながらMMDの基礎を築き、創業初年度の売上高9,000万円が、2000年3月期には約200倍の174億円に成長しました。

1999年9月からの第2ステージでは、2000年7月のココスジャパンに始まり、14社のM&Aを行った結果、2006年3月期の売上高は1,492億円になりました。

2006年6月からの第3ステージでは直営店を2,200店出店し、その投資額の82%を営業キャッシュフローから充当。2014年3月期の売上高は、4,683億円を達成しました。

そして2014年4月からの第4ステージでは、国内外食、海外外食、小売、介護を事業の四本柱とし、「フード業界世界一」に向けて新たな飛躍を期しています。

ステージが変わるべきには、成長の陰で目の行き届かなかった問題も顕在化するものです。そうした課題にもゼンショーグループはまっすぐに向き合い、次のステップに向け、ここで働くすべてのメンバーにどこにもない生きがいと働きがいをもたらし、さらに株主の皆様、取引先の皆様にとっても、存在価値のある企業であり続けたいと思っています。



ゼンショーはMMDで世界をつなぐ。

「世界中の人々に安全でおいしい食を手軽な価格で提供する」。この使命を果たすための仕組みが、原材料の調達から

製造・加工、物流、店舗における販売までを一貫して自らの手で企画・設計、運営する

「MMD(マス・マーチャンダイジング・システム)」です。このMMDにより、安全で高品質な原材料を

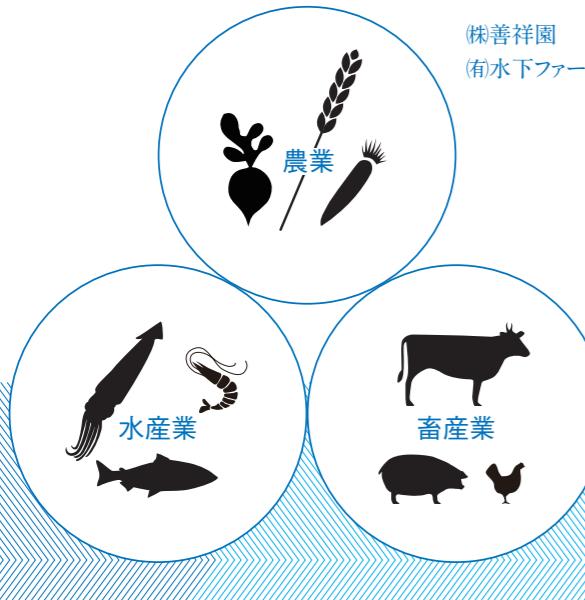
安定的に適正な価格で調達できます。食材をグループ全体で調達することで中間工程のムダをなくし、おいしい「食」を

手軽な価格でお客様へ提供することができます。このMMDがゼンショーの経営の根幹であり、躍進の原動力です。

国内で築いたMMDを今後は「人類の食を支えるインフラ」として全世界に展開します。

Procurement 調達

世界の食材



Manufacturing 製造

(株)ゼンショー商事
(株)日本アグリネットワーク
(株)ゼンショーライス

安全で品質の良い食材を世界中から探し、調達ルートを開拓し、安定供給の体制を築きあげています。また実際に生産地を訪れ、自らの目で確認しながら、技術協力や設備投資も含めてトレーサビリティを確立しています。



Logistics 物流

(株)GFF (株)サンピシ
(株)TRファクトリー

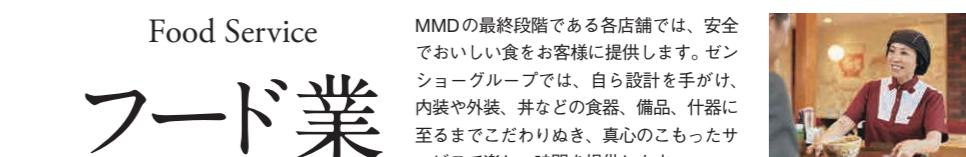
国内30カ所のグループ自社工場で製造・加工した安全で新鮮な食材を安定供給。生産計画を立案し、日々の販売予測に基づいて、必要な量を必要なときに製造。在庫のムダを省き、いつでも新鮮な食をお客様にお届けしています。



Food Service フード業

(株)グローバルフレッシュサプライ

国内各地にある26カ所の物流センターから、24時間365日、安全で新鮮な食を店舗に配達しています。各店舗の適正量を最適な温度帯で配達。品質や鮮度の管理を徹底しています。



サポートカンパニー

(株)テクノ建設
店舗設計・施工管理

(株)グローバルITサービス
ITサービス

(株)グローバルテーブルサプライ
備品・什器

(株)トロナジャパン
食品販売

(株)ゼンショーベストクルー
採用支援

(株)ゼンショービジネスサービス
人財開発・支援

(株)ゼンショークーカ
ポイント事業運営

(株)かがやき保育園
企業主導型保育所運営

(株)ゼンショーアンシュアラント・サービス
損害保険代理店業務

独自基準・ 安全を徹底。

—— グループ食品安全保証本部

ゼンショーグループは「食の安全」を経営の最優先課題として捉えており、2005年に「食品安全追求室（現・グループ食品安全保証本部）」を設置。さらに翌2006年には、外食企業では他に類を見ない最先端の分析装置を備えた「中央分析センター」を設立しました。この中央分析センターで行う検査・分析は、農畜水産物の残留農薬検査、動物用医薬品検査、重金属などの有害物質検査、遺伝子組み換え食品検査、放射線検査など多岐にわたります。国内、海外問わず、新規に食材の調達を検討する際には、



農場や製造工場が、ゼンショーグループの定める食品安全基準を満たしているかどうかの確認を行います。さらに現地に直接社員が赴き調査を実施し、独自の安全基準で残留農薬などの検査を行うほか、現地の土壌や水質などについても分析を行い、安全性を担保しています。

また、ゼンショーグループではグループ店舗で使用する国産農水産物について、放射線量の自社検査を継続して実施し、独自の目で安全性を確認しています。



食の安全を 科学的に管理。

World

—— ゼンショーグループ～安全飼料牛～

BSE（牛海绵状脑症）や残留農薬、放射線の問題など、私たちの身の回りでは食の安全をおびやかす出来事がしばしば起こります。ゼンショーグループでは、おいしい「食」をお客様にいつでも安心して召し上がっていただくため、厳しい基準を定め食の安全の確保に努めています。

たとえば米国産牛肉。ゼンショーグループではBSEの心配のない牛肉を調達するため、ゼンショーグループ（Safe-Feed Cattle＝安全飼料牛）という独自の管理プログラムを導入しています。これは牛の出

生時期・場所が明確で、BSE感染の原因となる飼料が一切与えられていない健康な牛をSFCと認定するもの。取引先の農場や加工工場で当社向けに生産されている牛の出生農場から出荷までの生産履歴を把握できるようになったことから実現したシステムです。実際に認定を行う際にはゼンショーグループの社員が直接現地に赴き、農場や加工工場の検査体制、危険部位の除去など法令遵守の状況をしっかりと確認し、安全が保証された牛肉だけがゼンショーグループの工場に届く仕組みを構築しています。

ゼンショーグループの独自管理プログラム

繁殖牧場

- ✓ 育成状況や飼料の記録
- ✓ 子牛の生産記録

肥育農場

- ✓ 子牛受け入れ
- 出生記録／安全飼料の証明書
- ✓ 耳標（イヤータグ）
- ✓ 穀物中心の配合飼料
- 牛専用飼料工場／配合内容／与えた飼料の履歴／検査（肉骨粉などの牛蛋白の有無を検査）

加工工場

- ✓ 月齢確認
- ✓ 牛の健康確認
- ✓ 特定危険部位の除去
- ✓ HACCPによる衛生、温度管理
- ✓ 有害菌検査

輸送

- ✓ 輸送温度

ゼンショーグループ工場

- ✓ 衛生管理・温度管理
- ✓ 有害菌検査



ゼンショーの世界展開

中国において454店舗の「すき家」を運営しています。これまで上海を中心に出店していましたが、2012年より天津、北京などにも出店し、中国での展開を本格化。ゼンショーグループの世界展開の主軸として、食の安全、安心、おいしさ、速さ、サービスにおいて日本以上のレベルを目指します。



China
中国



Thailand
タイ

仏教国であるタイは、日本にとっても昔から馴染み深い国です。2011年5月に首都バンコク郊外の大型ショッピングセンターに「すき家」の1号店を出店しました。「すき家」の牛丼スタイルは「牛肉が柔らかく、お米がおいしい」。スピード、クオリティともに評判は良好です。

マレーシアの国民の過半数はイスラム教徒です。イスラムの戒律に則ってつくられたことを認証する「ハラール」という制度があり、マレーシア「すき家」は世界初・唯一のハラール認証牛丼を提供するため、醤油などの調味料の調達や牛肉の加工を工夫し、2014年11月にハラール認証を取得しました。



Malaysia
マレーシア



Brazil
ブラジル

ブラジル最大の都市、サンパウロを中心に26店舗の「すき家」を展開しています。100万人を超える日系ブラジル人の方々を中心に、広く現地で受け入れられています。日本食を手軽に楽しんでいただくために、気軽に足を運べるお店づくりを目指しています。



America
米国

2018年にAdvanced Fresh Concepts Corp. (AFC)が仲間入りしました。AFCは、アメリカ、カナダ、オーストラリアの主にスーパーマーケットなどの一角で営業する形態のテイクアウト寿司店を4,500店舗以上展開しています。

日本の国民食を、世界の日常食に。

世界に広がる「ゼンショー」

ゼンショーグループは牛丼チェーン「すき家」のグローバル展開を進めており、2022年3月末現在、中国、ブラジル、タイ、マレーシア、メキシコ、台湾、インドネシア、ベトナム、香港、フィリピンに合計653店舗を出店しています。日本人にとって欠かすことのできない国民食となった「牛丼」は、国内だけに留まらず、海外の人々にも愛される食べ物へと飛躍を遂げています。

また、2018年にアメリカ、カナダ、オーストラリアにテイクアウト寿司を4,500店舗以上実現します。

展開している Advanced Fresh Concepts Corp. (AFC)が仲間入りしました。

「すき家」の出店や「AFC」の仲間入りをきっかけに、日々の業務で磨き上げてきたMMDを海外に展開し、そこで安全で効率的な食のインフラを育てていく。これによって世界中の人々の生活を豊かにすることが私たちの使命です。世界中、至るところにくまなくMMDの網の目を張り巡らせたとき、「世界から飢餓と貧困を撲滅する」というゼンショーのビジョンが実現します。

※店舗数は2022年3月末現在



Tanzania
タンザニア

2009年2月からコーヒーの取引を始めたタンザニアでは、社会開発資金[※]で、出産に臨む母親の母体の保護や新生児・乳幼児の健康指導を行う「母子健康プログラム」の衛生指導員の育成を行っています。



Rwanda
ルワンダ



2011年4月からコーヒーの取引を開始したルワンダでは社会開発資金で共同水道施設を建設。子どもたちは毎日1時間以上かけていた水汲みから解放されました。また、生産者の地区の小学校に、家庭科教室(2017年5月)と学級文庫(2019年7月)を設置しました。



Bolivia
ボリビア

2019年7月から先住民の血を引く生産者とコーヒーの取引を開始。社会開発資金を活用し、アンデス山脈の急峻な山肌に点在する家々に煙突付きかまどを設置していくことで、女性の家事労働と煤煙被害を減らし、産地の絆を強めています。

フェアトレード取り組み国

ケニア
ウガンダ
ルワンダ
ブルンジ
タンザニア
マラウイ
コンゴ民主共和国
インド
スリランカ
ネパール
東ティモール
メキシコ
キューバ
コスタリカ
ニカラグア
エクアドル
ペルー
ボリビア

Nepal
ネパール

2015年に発生した大地震の緊急復興支援をきっかけに、働き手の流出などの社会問題を抱えるネパールで紅茶のフェアトレードを開始。経済的な理由から通学を諦める子どもが多い山間部で奨学金制度を導入し、3年間で累計351名に奨学金を贈呈しました。

フェアトレードで、世界の持続可能な発展を。

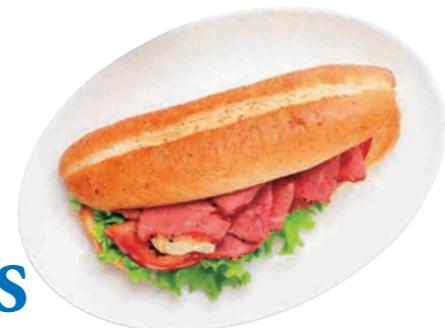
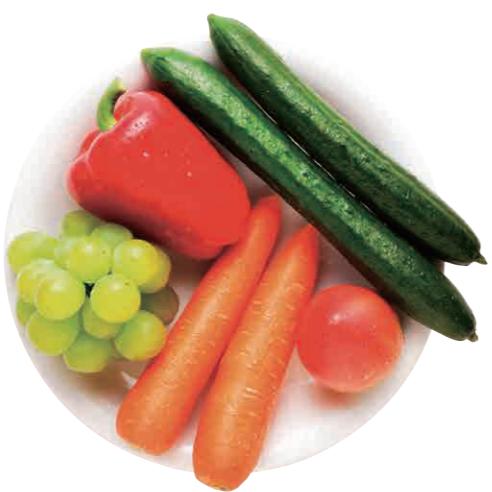
ゼンショーフェアトレード

ゼンショーグループでは、フェアトレードによって輸入したコーヒーや紅茶を店舗で提供・販売しています。一般にフェアトレードの商品は最終の販売価格が高くなりがちで、消費者側の慈善意識によって取引が成立する側面があります。一方、ゼンショーのフェアトレードの考え方は、単なる援助ではなく、生産者とゼンショーが互いに長期的な観点で成長・発展しながら取引を継続することを前提としています。生産者団体と直接取引を行うために現地へ定期的に赴き、農産物の生育状況を確認し、栽培、生産についての技術指導も行います。品質の向

上と安定的な生産は生産者に収入と技術をもたらし、経済的自立の一助となります。ゼンショーにとっても、長期的に取引を行うことで良質な原料を安定的に確保し、手頃な価格でお客様に提供することができます。フェアトレードは、長期的な互恵の発展を実現できる事業モデルなのです。

今後も、フェアトレードの品目、取り組み国の拡大を目指すとともに、生産者が得た資金がその国・地域の人々が本当に必要としていることに使用され自ら管理できるよう、現地の人財育成にも力を注いでいきます。

※社会開発資金:原料買取価格の中で現地の人々が必要とするさまざまな生活改善活動に充てられる金額のこと。



Shops & Products

選べる喜び、もっと多くのお客様へ

店舗数日本一、日本を代表する牛丼チェーンである「すき家」をはじめ、ハンバーグ、パスタ、和食、焼肉など、バラエティ豊かなレストラン、そして寿司、うどん、ラーメン、コーヒーショップなどのファストフード店まで、安全で豊かな「食」を提供するゼンショーグループのお店は国内外に広がっています。



すき家

日本を代表する牛丼チェーン



店舗数日本一、日本を代表する牛丼チェーン。それが「すき家」です。ファミリーやグループのお客様にも気軽にご利用いただけるようテーブル席を設置し、手頃な価格と手際の良いサービスで、24時間365日、できたての牛丼を提供しています。さらに多くの人においしさを届けるべく、今後も出店を続けていきます。



1,946 店舗
(2022年3月末現在※以下同)



なか卯

和風ファストフードチェーン



463 店舗 (うち直営 455 店舗)

ココス

ファミリーレストラン

アメリカ生まれの「ココス」は、関東・関西を中心に全国展開するレストラン。人気の「ビーフハンバーグステーキ」や「包み焼きハンバーグ」等の料理、種類が豊富な「プレミアムドリンクバー」などを明るい笑顔と心のこもったサービスとともに提供しています。小さなお子様からご年配の方まで、すべてのお客様に安心してご利用いただける、安全な料理の提供、店舗設備に心を配っています。



521 店舗 (うち直営 442 店舗)

エルトリート

メキシコ料理レストラン



本格的ながら日本人でも気軽に味わえるメキシコ料理を提供しています。「エルトリート」の自慢は、焼きたてのトルティーヤで包んで食べる「ファヒータ」と、一番人気のカクテル「フローズンマルガリータ」。太陽の国“メキシコ”の雰囲気たっぷりのお店で、いつもとは違う食体験をお楽しみください。



4 店舗



ビッグボーイ

ハンバーグ&ステーキレストラン



186 店舗

ヴィクトリアステーション

ハンバーグ&ステーキレストラン



28 店舗



ジョリーパスタ

パスタ専門店



301 店舗

華屋与兵衛

和食レストラン



本格的な江戸前寿司や、しゃぶしゃぶ、とんかつ、天ぷら、そばを中心に海鮮丼や釜めしなど四季折々の和食メニュー、宴会メニューを提供しています。テーブル席とお座敷席をご用意しており、おひとり様からご家族連れ、親族の集まりなどにもご利用いただけるコース料理まで、心を込めてお作りする逸品をお楽しみいただけます。



36 店舗

伝丸

ラーメン専門店



関東圏に店舗展開する味噌ラーメンチェーン「伝丸」。数種類の味噌に野菜やスパイスを練り込み、鶏がらスープと合わせた独自の風味で人気を集めています。食材の安全・安心にこだわりつつ、麺の大盛りが無料なのも魅力。チャーハンや餃子などサイドメニューも充実。店内はボックス席を用意しており、小さなお子様連れのご家族でも安心してご利用いただけます。



40 店舗

牛庵

しゃぶしゃぶ・焼肉・すきやき



厳選された牛肉と旬の素材を使ったしゃぶしゃぶ、焼肉、すきやきが楽しめる肉の専門レストラン。肉の旨味にこだわった極上の味を、リーズナブルな価格で提供しています。宴会コースでは、好みに合わせた食べ放題メニューをご用意。さまざまな味をご堪能ください。



6 店舗

久兵衛屋

うどん・天ぷら・しゃぶしゃぶ



小麦粉を独自の配合でブレンドしてつくった自家製うどん、厳選した昆布と4種類の魚でじっくり取つたしが自慢のうどん専門店。“久兵衛屋でしか味わうことのできない安全・安心なメニューづくり”をコンセプトに、素材にこだわり抜いたうどんを提供。天ぷらも注文をいただいてから一つひとつ揚げています。



50 店舗

熟成焼肉いちばん

焼肉レストラン



牛肉本来の旨みと柔らかさを引き出した熟成肉と、ふっくらもちり美味しい土鍋ごはんが自慢の焼肉レストランです。価格は手頃ながら高級店にも負けない品質の高い商品をご用意しています。サラダ・ビビンバ・デザートなども充実しており、ご家族連れやグループなど、どなたでも気軽に焼肉を楽しめます。



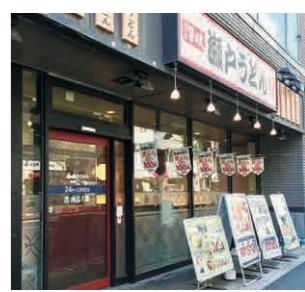
58 店舗



瀬戸うどん

讃岐うどん専門店

良質な小麦粉を使用した「こだわりのうどん」が人気の讃岐うどん店。打ちたて・茹でたてのうどんに、揚げたてサクサクの天ぷらや半熟卵などの具材を好みに合わせてトッピングすることで、自分好みの讃岐うどんが楽しめます。値段も手頃で、食べたいときにすぐに食べられる手軽さが魅力です。



12 店舗

宝島

焼肉レストラン



おいしい焼肉を手頃な価格で、ご家族から友達同士まで気軽に楽しめるファミリー焼肉レストランです。メニューはバリエーション豊かな定食スタイルから、お得な食べ放題やアラカルトまで豊富にご用意。安全・安心はもちろん、安さ、ボリューム、おいしさも兼ね備え、幅広いお客様にご利用いただいているま



32 店舗



たもん庵

セルフサービスの讃岐うどん専門店

「たもん庵」はショッピングセンター内のフードコートを中心に店舗展開するセルフサービス方式のうどん店。原料には上質な小麦を独自製法によりブレンドした小麦粉と、にがりを含んだ天然塩を使用。麺のツヤ、コシ、のどごしにこだわった本格的な讃岐うどんを提供しています。



5 店舗

はま寿司

寿司チェーン



「濱のおいしさ、そのままに。」をスローガンに掲げ、厳しい安全基準をクリアした高品質の食材のみを使用し、日本国内はもちろん、海外でもおいしいお寿司を提供しています。ゼンショーやスケールメリットを生かした新鮮な食材の仕入れ、旬やトレンドを取り入れたフェアの開催、注文品がスピーディーに届くストレートレーンの導入など、おいしさと楽しさを追求し、世界一の寿司チェーンを目指します。



555 店舗



モリバコーヒー

フェアトレードコーヒーのカフェ



担当者が生産地まで足を運び、生産者と顔を合わせて仕入れたフェアトレードコーヒーを提供するのが「モリバコーヒー」です。安全性や品質を現地で直接確認し、生産者が大切に育てたコーヒーのおいしさをそのままお届けします。「ブナの森」をモチーフにしたやすらぎの空間で、手づくりのモリバサンドと一緒にいれたてのコーヒーを提供しています。



16 店舗

ユナイテッドベジーズ

安全・安心の青果専門店



関東から山陽地区にかけて青果専門店と生花店を開設する「ユナイテッドベジーズ」。青果専門店は駅ビル、スーパーマーケット、ショッピングセンター、ディスカウントストアなどに出店。お客様が毎日召し上がる野菜や果物だからこそ安全・安心を大切にし、価値ある商品をお値打ち価格で提供しています。

29 店舗



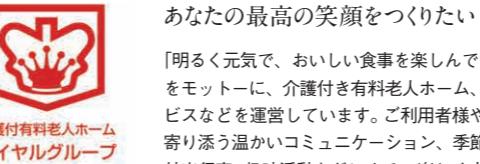
マルヤ ヤマグチスーパー

地域のお客様の生活を支える

埼玉県・千葉県・栃木県を中心に生鮮食品を取り扱うスーパーマーケットを、計23店舗展開しています。食品の安全性や品質の良さ、価格の安さを追求すると同時に、「地域社会に愛され、信頼される店づくり」をモットーに、気軽に立ち寄れるアットホームな雰囲気の店舗づくりを心がけています。

23 店舗

ロイヤルハウス石岡 シニアライフサポート



あなたの最高の笑顔をつくりたい

「明るく元気で、おいしい食事を楽しんでいただく」をモットーに、介護付き有料老人ホーム、デイサービスなどを運営しています。ご利用者様やご家族に寄り添う温かいコミュニケーション、季節に応じた外出行事・趣味活動などによる、楽しく充実した生活を提案しています。自分らしい生活の実現に向け、お手伝いをさせていただいている。



かがやき保育園

働きやすい職場づくり

グループの店舗や事業所で働く従業員が利用できる「かがやき保育園」は、2015年の「かがやき保育園つくば」の開園を皮切りに、現在6施設を運営しています。子育て中の従業員が安心して利用できるよう、格安な保育料を設定。企業主導型保育所として、3歳以上のお子様および非課税世帯は保育料無料。おいしい給食も自慢です。



マルエイ

新鮮な商品を安く提供



VERY FOODS owariya

こだわりのおいしさを追求

VERY FOODS尾張屋は千葉県で8店舗を展開しているスーパーマーケットです。お客様に喜ばれる商品を提供するため、今が一番の旬の物をいち早くお届けします。安全、安心、おいしい商品をお値打ち価格で販売することで地域のお客様に貢献してまいります。

8 店舗

Fuji Mart

Avance



フレッシュコーポレーション

充実した品揃えで利便性を追求

1978年設立。群馬県を中心に食品スーパーマーケットを地域密着で堅実に拡大し、フジマート、アバンセ、マルシェ、計27店舗を展開しています。地域の特性やお客様一人ひとりのニーズに応じた品揃え・店舗展開と自社工場で企画・製造した高付加価値のお惣菜などを提供しています。

27 店舗



善祥園

最先端の畜産・酪農技術を磨く

善祥園は北海道・十勝にある直営牧場です。広さは650ヘクタール、牛1,300頭が飼育されています。同牧場はゼンショーグループにおけるパイロットファームとして最先端技術を取り入れながら、繁殖した牛の肥育、牧草の自社生産等に取り組んでいます。安全安心でおいしい牛肉と乳製品をお客様にお届けするために、日々品質向上を目指しています。

Tolona Japan

トロナジャパン

ピザなどの食品販売

伝統の調味料で食を支える



日本の伝統調味料である醤油は「人類が生み出した最高の調味料である」との考えのもと、醸造技術の探求を続ける醤油メーカー。伝統技術を用いて55年以上のロングセラー商品である「味サンビシ金ラベル」や、低塩の先鞭をつけた「うす塩しょうゆ金ラベル」など、安全・安心で価値ある商品をお客様のお手元にお届けします。

エンヌルグ

お一人おひとりの尊厳を最大限に尊重



2004年8月に訪問看護と訪問リハビリテーションをスタートさせ、その後宅介護支援事業、デイサービス、サービス付き高齢者向け住宅を開設し、運営しています。ご利用者様に寄り添い、介護度の改善やおいしい食事などを提供し、笑顔で楽しく長生きしていただくお手伝いをしています。



かがやき

第二の「幸せ」を楽しむ暮らしを

北海道を中心に、サービス付き高齢者住宅、有料老人ホームを運営している会社です。人生の第四樂章を迎えた方々の、楽しく、安心で快適な暮らしをお手伝いさせていただいている。高齢者住宅のプロフェッショナルとしての自覚を持ち、安心・快適・親切・愛・敬意・尊厳を提供していくことを目指しています。



国際学術支援

日中・日越関係の 未来を担う人財育成

ベトナムで高い研究能力を持った若手日本研究者を育成するため、ベトナム国家大学ハノイ校付属日越大学に東京大学が開設した日本文化講座を支援。また、東京大学と南京大学が連携した学生交流プログラムの教育を通じて、豊かな人間性を備えた知中派・知日派の育成に貢献しています。このプログラムを含むプロジェクトが高く評価され、2018年度には中国で「国家レベル教育成果一等賞」を受賞しました。



新サービス

すき家、なか卯、はま寿司 などでQRコード決済開始

「すき家」「なか卯」「はま寿司」「ビッグボーイ」「華屋与兵衛」などで、QRコード決済「PayPay」「LINE Pay」「メルペイ」の利用が可能になりました。お財布を持ち歩かなくても、スマートフォン一つで簡単にお食事をお楽しみいただけます。ゼンショーグループでは、今後もQRコード決済の取り扱いをはじめ、キャッシュレス決済手段の選択肢を広げていくことで、お客様の利便性向上を目指してまいります。



海外展開

マレーシアのチキンライス チェーンがグループ入り

マレーシアに展開するチキンライスチェーン“The Chicken Rice Shop”を展開するTCRS Restaurants Sdn. Bhd.の株式を取得しました。マレーシアで初となるチキンライスの専門チェーンとして約100店舗を開拓。ハラール認証を得ているため老若男女を問わず支持されています。ゼンショーグループでは、今後もQRコード決済の取り扱いをはじめ、キャッシュレス決済手段の選択肢を広げていくことで、お客様の利便性向上を目指してまいります。



ITの取り組み

すき家で「モバイルオーダー」 サービス開始

スマートフォン上でご注文、お会計が簡単に行えるサービス「モバイルオーダー」を開始しました。ご着席と一緒にご注文とお会計をオンラインで行うため、お食事後にレジに並ぶことなくお帰りいただけます。またお会計時に自動で一番お得なクーポンを適用するサービス機能を搭載しています。今後も、すき家を快適にご利用いただけるよう、技術革新を通じてお客様の利便性向上を図ってまいります。

