

平成 29 年 3 月 3 日

テレビ放映のお知らせ

このたび、テレビ東京系列の経済ドキュメンタリー番組「ガイアの夜明け」におきまして、当社グループの事業に関する取り組みが紹介されることになりましたので、お知らせいたします。

1. 番組名

経済ドキュメンタリー番組「ガイアの夜明け」（テレビ東京系列）

2. 放送時間

B S ジャパン 平成 29 年 3 月 10 日（金曜日） 18 時 00 分～18 時 54 分

3. 放送内容

タイトル「外食の”新勢力”あらわる ～急成長の裏に秘策あり～」

※ 番組のなかで、当社の特徴である無料送迎バスを活用した販売促進等の集客方法及び子会社の株式会社魚帆でのマグロの卸売を活用した取り組みが紹介されます。

（注） 放送時間、放送内容につきましては、テレビ局側の事情により、変更となることがございますので、あらかじめご了承ください。

以上

本件に関するお問い合わせ

会 社 名 株式会社海帆

問合せ先 経営企画室 I R 担当

TEL. 052-586-2666(代) FAX. 052-586-2555(代)

E-mail : ir@kaihan.co.jp

今こそ、「昭和」で売る！ 一歩入れば昭和にタイムスリップ「なつかし処昭和食堂」



名古屋を代表する居酒屋「なつかし所昭和食堂」は三重県、岐阜県など近隣都市のロードサイドに出店を続け50店舗に増え、地元では「名古屋で飲む」といえば昭和食堂と言われるまでに急成長している。

人気のヒミツはその名の通り、『昭和』にこだわったコンセプトだ。

店内に一歩入れば、昭和の情景が広がるノスタルジーな空間。トタンやベニヤで建てられた店内に、「畳」に「ホーロー看板」、「駄菓子コーナー」など。近年受けているオシャレでスタイリッシュなデザインとはまったく真逆。メニューは100種類以上ありメニュー豊富なのがウリ。元々魚の卸業の二代目だった社長の独自のルートで買い付ける新鮮な魚料理を中心に、名物の「昭和サラダ(680円)」「だし巻き玉子(450円)」や「昭和の屋台ラーメン(500円)」、デザートにはこれまた懐かしい「昭和のプリン・アラモード(480円)」など。

快進撃のもうひとつの理由は、「3世代ファミリー」を狙った客層ターゲット。高齢者から小さな子どもまで。昭和を知る大人にとっては懐かしく、若者や子供にとっては新鮮で楽しめる居酒屋として心をつかんだ。



鮮度抜群の階段刺身盛り合わせ(1,680 円)



名物！だし巻き玉子(450 円)



屋台で食べたソース焼きそば(480 円)



昭和のプリン・アラモード(480 円)

ロードサイドのデメリットを無料の送迎バスでカバー



コストを抑えたロードサイド出店のリスクは、車がないと来店しづらい点。高齢者ならなおさらだ。

そこで久田社長が若かりしことにアルバイトをしていた旅館の送迎をヒントに思いついたのが、「居酒屋の送迎」。予約制で送り迎えをしてくれる無料送迎バスを運行しお客様のご要望にお応えし、1台のバスで2～3店舗送迎も可能。多種多様な送迎バスでお客様の集客をしている。

老舗の卸売業「魚帆」を活かした、鮮魚の安定的な仕入れ



創業 64 年柳橋中央市場でのマグロ専門卸売業として安定した仕入と、鮮度の高い食材を安価にお客様にご提供している。



「まぐろ社長」で有名な久田社長。マグロの解体もお手の物。

2017 年2月 21 日岐阜県大垣市に「なつかし処昭和食堂 大垣駅前店」をオープンする。オープンに先駆けての奮闘を追う！