

2019 年 5 月 10 日

各 位

株式会社プレナス

最新型「やよい軒」誕生 テイクアウト、始めます。 5月17日(金) 茅場町店よりスタート

株式会社プレナスは、定食レストラン「やよい軒」を、2019 年 4 月末現在、国内外に 605 店舗展開しております。

「やよい軒」では、新たな店舗デザインと生産性を強化した最新型「やよい軒」を、2019 年 3 月、日本橋茅場町にある東京本社 1 階に開店いたしました。

そしてこのたび、当社が全国 2,742 店舗を展開する「ほっともっと」のノウハウを導入したテイクアウトサービスを、5 月 17 日(金)より、茅場町店にて開始する運びとなりましたので、お知らせいたします。

最新型「やよい軒」に、テイクアウトサービスが加わることで、更なる生産性の向上を実現すると共に、これまで以上に、都心や人口密集エリアへの積極的な出店が可能となります。

“最高の普通”ともいべきおいしさを、いつでもどこでも、すべてのひとに。「やよい軒」はこれからも笑顔と感動をお届けし続けることができるよう邁進してまいります。



「やよい軒茅場町店」(左:テイクアウト 右:イートイン)



テイクアウト店内



イートイン店内

1. 店舗デザイン

店舗外観は、日本らしい「のれん」の門構えに、ブランドロゴは一汁三菜の定食をお届けする「お盆」をモチーフに作成しました。店内は、天井にお米を表現した照明を設置し、大切な食事の時間を楽しんでいただけるよう、和の落ち着いた雰囲気、居心地のよい快適な空間を演出しています。



2. テイクアウトサービス開始

バランスの良い「やよい軒」の定食を、いつでもどこでも気軽に楽しめるように、テイクアウトサービスを開始いたします。人気定食の『豚のしょうが焼定食』や『サバの塩焼定食』、『なす味噌とサバの塩焼定食』等、肉や魚、野菜を中心とした13種のメニューをご用意しました。

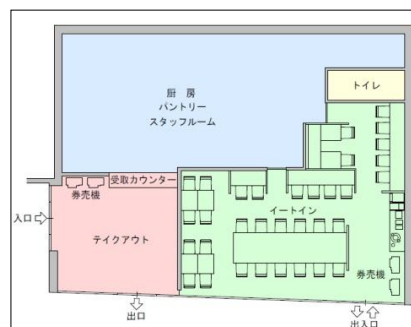
「やよい軒茅場町店」では、イートインとテイクアウトの店内を分けることで、ニーズの異なるお客様にフレキシブルに対応すると共に、「ほっともっと」のノウハウを活かし、より多くのお客様に「やよい軒」の味をお届けしてまいります。



3. 生産性向上への取り組み

最新型「やよい軒」は、新たな厨房機器の導入やオペレーションの改善によって、効率化を図るとともに、働く従業員の負荷を軽減しました。

また「やよい軒茅場町店」では、イートインとテイクアウトに券売機を設置し、それぞれのオーダーを1つの厨房で調理することで、生産性の更なる向上を実現させ、売上拡大に努めてまいります。



店内イメージ

4. 店舗の概要

店 名 やよい軒茅場町店
住 所 東京都中央区日本橋茅場町1-7-1 日本橋弥生ビルディング1階
営業時間 イートイン 7:00～22:00 / テイクアウト 10:00～22:00 (5月17日より開始)
定休日 日曜・祝日
座席数 イートイン35席

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社プレナス 広報室 担当: 古賀、中谷

TEL: 03-6892-0546 URL: <https://www.yayoiken.com> <https://www.plenus.co.jp>