世界一のコトづくりカンパニー SOLA GROUP

GREEN TIME 07

¥0 TAKE FREE

特集1:“東京の今”がつまった最注目エリア

恵比寿/中目黒/麻布十番特集

特集2:気軽に楽しめる行きつけのお店へ。

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

世界一のコトづくりカンパニー　SOLA GROUP

GREEN TIME

グリーンタイム
vol.7/2023
07

Page | Contents

特集1

“SOLA”が詰まった最注目エリア

恵比寿/中目黒/麻布十番特集

YEBISU / NAKAMEGURO / AZABU JUBAN SPECIAL

06 焼鳥 佐田十郎
08 鮨 よしかわ
09 鮨 たつ也 よしかわ
10 ととら
11 中華 Aoki
12 BLU
13 Archan
14 CLASSIC 参鶏湯
15 CASINO BLOW
16 美濃ジンギスカン きたひつじ 中目黒

18 Lady’s Server SOLA 2023
20 Men’s Server SOLA 2023
22 SOLA の理念
24 SOLA’S HISTORY

特集2

気軽に楽しめる行きつけのお店へ。

MY FAVORITE PLACE TO EAT OUT

26 GREEN TIME
27 MID TREE
28 THE MEAT DUTCH
29 Azzurro 520
30 うっとり
32 あばら大根 / 餃子の青木
33 三ノ汁 / NOBU

34 独立支援制度
36 CAR LIFE PRODUCE. / ハイエースキング
37 SOLA OKINAWA
38 Dr. ストレッチ
39 GYM スパイシー
40 MITTNESS
42 採用情報

YEBISU NAKAMEGURO AZABUJUBAN

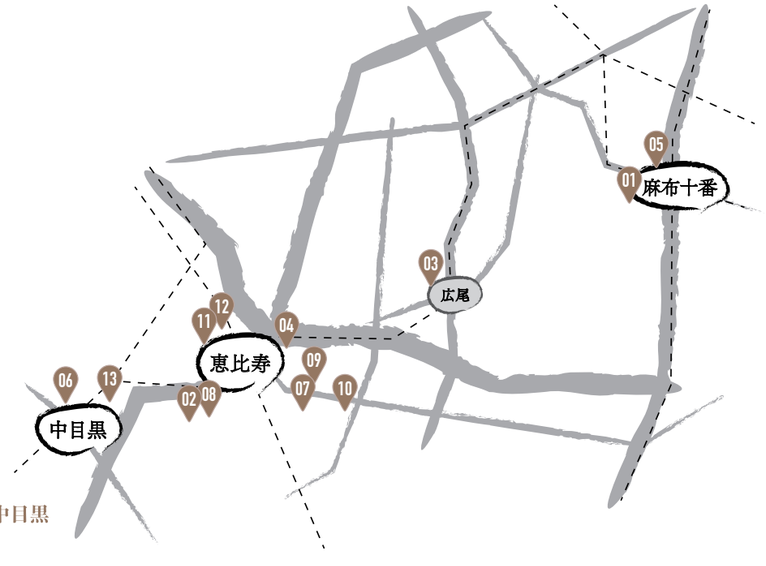
SPECIAL 01

“SOLA” が詰まった 最注目エリア

紳士的な雰囲気と
艶やかな雰囲気を兼ね備えた大人たち
を魅了し続ける
恵比寿・中目黒・麻布十番エリア。
臨場感溢れる店内で粋な職人たちが腕を奮う
湯気とともに漂う香りに心躍り
口に運ぶ度にゲストの舌を喜ばす
ついつい会話も弾み食欲も増す
五感を揺さぶる大人たちが
恵比寿・中目黒・麻布十番エリアを
独占し盛り上げる

焼鳥、鮨、イタリアン、中華、韓国、焼肉、娯楽場
とジャンルは至って幅広い
『まだ飲もうよ』
少し歩けば二軒目三軒目「梯子（はしご）」に走り出す
さらに都心に酔うひとときを約束する

距離をグッと縮めた大人たちによる
心地良い一夜の物語が繰り広げられる
今宵も「SOLA」で出逢いの華を咲かすに違いない。

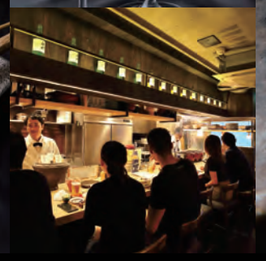


01. 焼鳥 佐田十郎　麻布十番店
02. 焼鳥 佐田十郎　恵比寿店
03. 佐田十郎 囲ム
04. 鮨 よしかわ　恵比寿
05. 鮨 よしかわ　麻布十番
06. 鮨 たつ也 よしかわ
07. ととら
08. 中華 Aoki
09. BLU
10. Archan
11. CLASSIC 参鶏湯
12. CASINO BLOW
13. 美濃ジンギスカン きたひつじ 中目黒

日本の季節を感じる料理と空間。

焼鳥 佐田十郎

佐田十郎でお客様に提供する料理は、一定温度・一定湿度で熟成された鶏肉に試行錯誤を繰り返して創り出された串焼きの数々。そこに四季を織り交ぜ、独自化（オリジナル化）された佐田十郎でしか味わえない料理です。特別な料理を特別な空間で心ゆくまでお楽しみいただけます。



01 麻布十番店

焼鳥 佐田十郎

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。うっとりの集大成として完成したのが焼鳥 佐田十郎『。串打ちから焼き方、食べ方、器まで細部までこだわりぬいたお店です。『単価六千円で一万五千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しました。こだわりの焼鳥に使用するのは、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』。ベーシックな串物から、あまり世に出回らない希少部位まで、さまざまな串焼が楽しめます。焼鳥以外の料理も、四種類の削り節と羅臼昆布から出汁をとった『黄金の一汁』を使用したおばんざいや、出汁が効いた『薬膳鴨しゃぶ』もおすすめ。この出汁を使ったお食事が、お酒をより美味しくし、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
営業時間　全日 18:00 - 23:30
（L.O. フード 22:45, ドリンク 23:00）

02 恵比寿店

焼鳥 佐田十郎

Japanese Style Pub Sadajuro Ebisu

大人の隠れ家で味わう焼鳥と薬膳鴨しゃぶ鍋

恵比寿駅から徒歩１分、ビルの４階に位置し、知る人ぞ知る隠れ家的なお店。談笑しながら夜のひと時を過ごせる上品な空間です。おすすめは、出汁が効いた『薬膳鴨しゃぶ』と、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』。また、こだわり抜いた『鴨ラーメン』は、絶品の〆料理です。是非、一度ご賞味ください。

Ｖ字に作られた店内は、カウンター席から始まり、ガラスに囲まれた小上がりのテーブル席、半隠れ個室、完全個室をご用意。さらに、入口から他のお客様と会う事なく入店できる完全隠れ個室もご用意しました。『大人が遊べる上質空間』をコンセプトとした佐田十郎恵比寿店。大切な日、大切な人との記念日に、ぜひご利用ください。

Yakitori Sadajuro Ebisu
東京都渋谷区恵比寿南 2-2-4
山燃 2 ビル 4 階
03-6712-2509
営業時間　全日 17:30 - 23:30
（L.O. フード 22:45, ドリンク 23:00）

焼鳥 佐田十郎

囲ム

Yakitori Sadajuurou “KAKOMU”

03 YEBISU NAKAMEGURO AZABU JUBAN

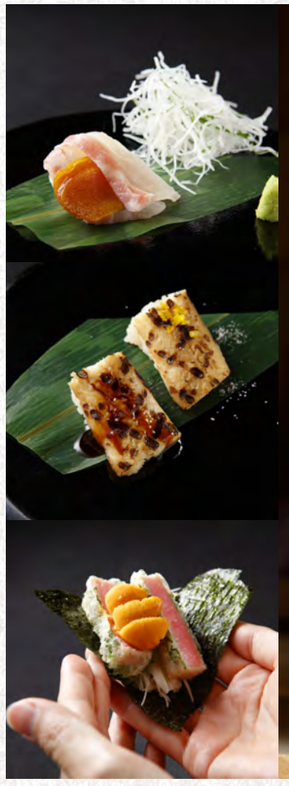
焼鳥佐田十郎を日常使い

各ジャンルの名店のセカンドラインが集う、広尾横丁「THE RESTAURANT」に２０２０年７月に出店した焼鳥佐田十郎 囲ム。コンセプトはずばり『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四千円台で提供したいという想いから囲ムは誕生しました。お洒落だけど、格式ばってなく入りやすく、親しみやすいお店創りになっています。

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』はもちろんのこと、シンプルだけど一捻り加えられた料理。自家製のレモンサワーを始め、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していきます。焼鳥佐田十郎の新スタイルの囲ム、是非ご利用ください。

Yakitori Sadajuro “KAKOMU”
東京都渋谷区広尾 5-4-16　GEMS 広尾　2-B
03-6450-3520
営業時間
月 - 金　ランチ 13:00 - 15:00, ディナー 17:00-23:00
（L.O. フード 22:00, ドリンク 22:30）
土日　ランチ 12:00 - 15:00, ディナー 17:00-23:00
（L.O. フード 22:00, ドリンク 22:30）

落ち着いた隠れ家で、見た目にも舌にも楽しい鮨を味わう。



［大将］石田達也

［大将］吉川貴将

鮨よしかわ 一期一会の「大将おまかせコース」

「鮨よしかわ」は、どこかほっとする居心地の良い空間で、一期一会の鮨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鮨まで、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「個性派鮨 中トロ漬け、べっ甲卵」。SNS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、一口内マリアージュが完成します。

大将を務めるのは、鮨職人歴28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、リラック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、個室もご用意しております。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。

鮨 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
月 - 土 18:00-,20:30-（完全予約制）
カウンター 13 席 / 個室カウンター 10 席

05 YEBISU NAKAMEGURO AZABU JUBAN

鮨 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
月 - 土 18:00-,20:30-（完全予約制）
カウンター 12 席 / テーブル 14 席　個室あり

04 YEBISU NAKAMEGURO AZABU JUBAN

贅沢なプライベート空間と最高の特別体験

鮨 たつ也 よしかわ

中目黒駅から徒歩2分
落ち着きのある大人の上質空間

二〇一九年、恵比寿にオープンした「鮨 よしかわ」の暖簾分けとして「鮨 たつ也」が中目黒にオープン。職人歴28年、大将 吉川貴将の正統派江戸前握り鮨を基本とし、そこに洋の要素を加えたり、ひと手間加えた料理をつくることで、さらにお客様に喜んでいただける体験をお届けすることを大切にした「世界にひとつしかない鮨屋」を目指していくという思いのもと生まれました。

お客様にご提供するお料理は、石田達也（いしだ たつや）が心を込めてお届けいたします。握り手によって食感も見た目も変わる奥深さ、常に突き詰めることができる鮨の世界に魅力され、鮨の道を極めることに決めました。他の鮨屋とは違い、王道の鮨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、職人歴10年の節目に暖簾分けのオープンと至りました。

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。

鮨 たつ也 よしかわ

Sushi Tatsuya Yoshikawa

〒153-0051
東京都目黒区上目黒 1-19-4　中目黒 TN ビル 1F
03-6303-0733

営業時間
第一部：18 時 - 20 時　第二部：20 時半 - 22 時半
定休日：日曜日

06 YEBISU NAKAMEGURO AZABU JUBAN

「シェフ」青木良輔（写真中央）

恵比寿に大人が通うカウンター中華

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、さらに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致します。

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。名店譲りの「伝統的な中華料理」×「和」×「洋」の要素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。

四川中華 × 日本の四季を感じられる独創性と特注カウンター席で会話が弾む特別なお食事体験

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感じます。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打って付けな空間です。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ることが出来ます。更に、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頂けます。

08 YEBISU NAKAMEGURO AZABU JUBAN

中華 Aoki

Chuka Aoki

東京都渋谷区恵比寿南２丁目２番７号
TS 山本ビル２階
03-6303-4940
17:00～23:30(LO22:30)
定休日：なし

ととら 富寅

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

「大将」富田竜也

恵比寿の東口から五分。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囲む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間、繊細さを備えた空間は肩肘張らずに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、季節感たっぷりの四季折々の食材を使用した様々な料理が日替わりで並びます。

夏場は鱧や鰻、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鮟鱇鍋をお楽しみ頂けます。

またジビエを使用した焼売や本マグロやイクラを使用した鮮魚のガリ大葉巻きはととらの名物です。

また、ととらでは蕎麦職人が二八蕎麦を毎日手打ちしています。自家製のカラスミとXO醤を絡めた、究極のカラスミ蕎麦はここでしか食べることができない逸品です。

お酒は日本酒を常時二十種類以上、ワインは十五種類ご用意。お客様の好み、料理とのマリアージュを考え、最高の一杯をご提供させて頂きます。

カウンター以外に四名様個室を二室、八名様個室を二室をご用意。

飲み会や接待にも使いやすいお店です。

贅を極めた食体験を是非ととらでお楽しみください。

ととら（恵比寿）

Totora

東京都渋谷区恵比寿 4-10-18 京マンション１階
03-6277-3428
月 - 日 18:00-25:00　L.O：FOOD 24:00 / DRINK 24:30
カウンター 14 席 / テーブル 24 席 個室あり

07 YEBISU NAKAMEGURO AZABU JUBAN

Archan

恵比寿に肉自慢の店は数あるからこそ、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」には極上の肉料理と選りすぐりのワインに満たせれる、至福の時間がまっていた！

隠れ家で出会える極上肉を心ゆくまで堪能する

恵比寿4丁目裏通り、駅からは少し離れた隠れ家

古民家で赤身肉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古民家風の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あらわれる。和食店だった古民家を改装した店舗は、1階がライブ感のあるカウンター席、2階が落ち着いた雰囲気の個室とソファ席で計40席。「厳選された肉と世界各地のワインセプトに、牛の赤身肉を、リーズナブルなワインと共に提供いたします。国産黒毛和牛の各部位を低温のオーブンでゆっくり焼き上げるのが特徴です。

コースの内容は、「本日の前菜盛り合わせ」、「Archan特製ポロネーゼ」、「本日の赤身牛ステーキ」、「ドルチェ」にカフェとパンという構成になっており、思いついたときにふらりと気軽に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。しっかりとメインのお肉をしっかり食べることができるように、前菜にはお野菜を使ったり、魚介やチーズを使った軽めのお料理を揃えております。メインのお肉のイチオシは、低温でゆっくりと最高の状態に火を入れる赤身肉のステーキです。銘柄よりも赤身の美味しさを重視して仕入れる肉は、噛むほどにしなやかな旨味が口内に広がります。ワインは世界各国の物を揃えて、ソムリエ資格をもつスタッフが色々なお客様のニーズに答えます。豊富に揃えたワインは肉に合う赤が特に充実しており、ボトルも4千円台からお選び頂けます。

ゆったりと過ごせる個室やテーブル席のほか、真っ先に予約の埋まるライブ感のあるカウンター席ではシェフの技と会話を楽しむ、ひと時をお楽しみ頂けます。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、女子会、会食、家族でのご利用など、様々なシチュエーションで利用したいと思える料理と空間で、お客様に広くお楽しみいただけるお店です。

ソムリエの資格を持つシェフの鈴木が、ワインのセレクトも承ります。
11か国のワインを用意しています！

10 YEBISU NAKAMEGURO AZABU JUBAN

Archan

Archan

東京都渋谷区恵比寿 4-24-3
03-6456-4255
営業時間 18:00 ～ 23：00
（L.O.22:00）
席数 36 席

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。
旬の食材を最大限に活かした
イタリア料理とナチュラルワインが
おすすめです。

BLUでは魚介料理にもこだわっています。旬の魚介をパスタやメインディッシュなど自由自在に使い分けます。シェフとコミュニケーションをとることのできるフルオープンキッチンのカウンター席が一番の特等席です。旬のイタリア料理と共に、楽しく、美味しいナチュラルワインを合わせてお楽しみください。

前菜では群馬県川場村から取り寄せたプラータチーズと旬のフルーツお料理。
とろとろのクリーミーなプラータチーズは女性人気ナンバーワンです！
パスタ料理は毎日生地から作る手打ちパスタ。もっちりと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、赤ワインとのマリアージュがおすすめです。

旬の食材を活かしてお客様に合わせたお料理をご提供いたします。
料理に合わせるワインはシェフが選んだこだわりのナチュラルワイン。
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。

09 YEBISU NAKAMEGURO AZABU JUBAN

BLU 恵比寿

BLU Ebisu

東京都渋谷区恵比寿 1-22-8 EBISU FIRST PLACE201
03-6447-7793
ランチ　11:30～14:00（L.O. 13:00）
ディナー　18:00～23:00（L.O. 22:00）
席数 30 席

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しています。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の創造をしていくために、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案（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。

Black Jack

Roulette

Baccarat

Texas Holdem

CASINO BLOW 恵比寿

CASINO BLOW Yebisu

東京都渋谷区恵比寿西 1-4-4 恵比寿 S2 ビル 2 階
03-6416-1349
営業時間：平日 :18:00~25:00
日曜日 :15:00~23:00 ※定休日なし

12 YEBISU NAKAMEGURO AZABU JUBAN

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

CLASSIC
参鶏湯
클래식삼계탕

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、参鶏湯と韓国餃子マンドゥのこだわりの店 CLASSIC 参鶏湯です。韓国のオ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。キッチンのメインステージで 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になっていて絶品です。多いように感じる丸鶏でも健康的にサラっと召し上がって頂けます。

もう一つの名物のマンドゥは、韓国式の薄皮蒸し餃子です。可愛いビジュアルとは打って変わって、毎日手作りのマンドゥはおいしい肉汁溢れる逸品となっております。ご注文を頂いてから蒸し上げますので、いつでもアツアツをご用意させて頂きます。キムチと一緒にどうぞ！
その他チヂミやチャプチェ、オリジナルの解けるフライドチキンもご用意しております。
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。お客様の好みをお伝えください！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などその他、オリジナルカクテルやサワー類も充実しております。

ライブ感溢れる空間でおいしくて健康的なひと時をお楽しみください。

11 YEBISU NAKAMEGURO AZABU JUBAN

CLASSIC参鶏湯

CLASSIC samgyetang

東京都渋谷区恵比寿西 1 丁目 13 番 2 号
サンキビル 2 階 F 号室
03-6455-0376
営業時間：17:00~23：30
（L.O フード 22：30　ドリンク 23：00）

地方の隠れた銘店が中目黒に上陸

岐阜県多治見に構える銘店「きたひつじ」とタッグを組み、”中目黒”に「美濃ジンギスカン きたひつじ 中目黒」をオープン。
地元の常連様や地方から訪れるお客様が多く、16年間経った今もなお愛され続けている本店。
この愛され続けている味を“東京から世界中に届けたい”という想いが生まれました。

SPECIAL INTERVIEW

古木 一矢　北海道出身

1989年　大手自動車会社に就職
1992年　ヘリコプターの免許を取得するために渡米する
1996年　飲食企業に転職
2006年　独立し、岐阜県多治見市にて、きたひつじをオープン

都築 学　愛知県出身

大学卒業後、スポーツメーカーに就職
2000年　実家の居酒屋を継ぐために外食企業に転職する
2006年　独立し、うっとり1号店をオープン
2008年　株式会社そらを設立
2023年　6事業、21業態、86店舗の運営をする

北海道成吉思汗きたひつじ オーナー
古木 一矢　×

株式会社そら 代表取締役
都築 学

美濃ジンギスカン きたひつじ OPEN

都築　この度、中目黒に「美濃ジンギスカン きたひつじ」をOPENしました。このお店は、岐阜県多治見市にある「きたひつじ」のオーナーである古木一矢さんとのパートナーシップ契約をして生まれたお店です。
今までジンギスカンは臭いのではないかと食べることを敬遠していた私が「きたひつじ」のジンギスカンを食べて、その美味しさに感動しました。ジンギスカンってこんなに美味しいものなのか。笑
多治見に来たら絶対に行きたいお店だなと思いました。

古木　ありがとうございます。そう言ってもらえてとても嬉しいです。

都築　極厚ラムタンのインパクトだったり、タレを育てていくところだったり、所どころに独自化されていて、わざわざジンギスカンを食べに行くように感じました。
あと、野菜が食べれるのも嬉しいです。最初から最後まで自分が思っていたジンギスカンの概念が覆されました。

古木　世間一般的には「ジンギスカン＝臭い」というイメージがありますよね。笑

都築　食べた当日に「これは店舗展開するべきです」と言ったのを覚えています。しかも焼肉業態は、しっかりとマニュアルを作ることができれば、基本的には多店舗展開ができるかイメージが付きませんでしたが、話をしていく中で、都築さんであれば展開できるのではないかと思い、すぐに乗り気になりました。

古木　都築さんからそのように声を掛けてもらった時は、自分でも予想だにしていない話で驚きました。
最初は店舗展開できるかイメージが付きませんでしたが、話をしていく中で、都築さんであれば展開できるのではないかと思い、すぐに乗り気になりました。

都築　乗り気になってもらえて良かったです。笑
「きたひつじ」の味を伝えるためには、新鮮なラム肉の仕入れはもちろんですが、最大のポイントはタレとスパイスだと思っています。
この二つの絡み合いから生まれる感動をお客様には伝えていきたいです。

地方の名店の味を東京から世界に発信

都築　古木さんはなぜジンギスカンを多治見市で出店しようと思ったのですか？

古木　独立する時に、多治見には無い専門店を出そうと考えていました。
出身が道産子で自分にとってのソウルフードがジンギスカンだったので、羊を食べる文化がない多治見でジンギスカンを広めることができたら、どこの場所でもジンギスカンを広められると思いました。
40歳で独立し、16年経ちました。出店してから5年間ぐらいは本当にうまくいかなかったのですが、意地で続けました。8年ぐらいで、「こんな美味しいラム肉食べたことない」と言っていただけるようになり、リピートしてくれるお客様が増えました。

都築　実際に「きたひつじ」のジンギスカンはまったく臭みを感じないですね。東京で本当に美味しいジンギスカンを発信していきます。
本日はありがとうございました。これからもよろしくお願いします。

古木　こちらこそよろしくお願いします。飲食業は人とのご縁がたくさんあります。都築さんとの出会いに感謝しています。
これからも人とのご縁を大切にしていきたいです。
ありがとうございました。

「美濃ジンギスカン」の三つの特徴

当店自慢【極厚ラムタン】

「極厚ラムタン」は、約1cmほどに分厚くカットしてご提供致します。また、一口では収まらないほどの大判サイズも魅力の一つ。口に運ぶと溢れ出す肉の旨味が広がり、噛む瞬間に弾力のある噛み応えを堪能いただけます。

二種類のスパイス

下味はタレに漬け込まず、二種類のスパイスでシンプルに味付けをしています。部位によって使い分けており、噛めば噛むほど旨い羊肉に合わせています。

育てるタレ

二種類のタレに二種類のスパイスと羊の旨味や野菜の出汁、更には唐辛子、漬けニンニクも加え、より自分好みに育てていくタレが特徴です。本店の味に惚れた常連さんが、肉や野菜を醤油ダレ・胡麻ダレで食す工程のなかで「自分好みにタレを育てる＝美濃ジンギスカンスタイル」が生まれました。

美濃ジンギスカン きたひつじ 中目黒

〒153-0051
東京都目黒区上目黒1丁目3-19 SSビル地下一階
☎03-6303-4251
営業時間：全日16時～23時半　23時ラストオーダー

13 YEBISU NAKAMEGURO AZABU JUBAN

Lady's Server

SOLA 2023

SAKI CHIKAUCHI
Abara daikon Nishikasai

MOMOKA YAMANAKA
THE MEAT DUTCH Kashiwanoha

SAKURA ONO
Uttori Kitanarashino

CHIHO SAKUMA
CLASSIC samgyetang

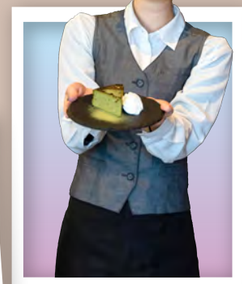
SAKI ISHII
Kashiwa Otaka

KOTOMI TANAKA
Azzurro Yoyogi

KANON YAMAKAWA
GREEN TIME

HARUKA FUJIWARA
Totora

RUNA MIYAKE
MID TREE



MIHARU HAGIWARA
Azzurro Narita

KANA AKIZAWA
NOBU

AIRI MIZUNO
Uttori Midorigaoka

YUNA TOISHI
Uttori Yurinokidai

MINAMI SHIMA
San no ju

KOHARU ABE
Kashiwa Otaka

MOEKA SHIMAMURA
Azzurro Kashiwa

YUKA OKUMURA
Azzurro Kaihin Makuhari

RISE HAYAKAWA
Uttori Nishikasai

KOTONO UKAWA
Kashiwa Otaka

CHIHO SONE
Gyoza no Aoki

MOMOKA ISHIGURO
Uttori Kamiooka

RINA SAKURAI
Uttori Kamiooka

YUKA TAJIMA
Uttori Narita

NAO KURIKI
Sadajuro Azabujuban

Men's Server SOLA 2023

SOLA Men's Server
TAKESHI KUROO
黒尾 武
Azzurro520 代々木

SOLA Men's Server
YUKI TANAKA
田中 雄貴
うっとり ゆりのき台

SOLA Men's Server
SHOGO ASAO
淺尾 翔吾 / うっとり 綱島

SOLA Men's Server
KYOGA YAMAGUCHI
山口 凌生
あばら大根 幕張本郷

SOLA Men's Server
KEISUKE KUTSUZAWA
沓澤 啓介/うっとり上大岡

SOLA Men's Server
HARUKI CHIBA
千葉 陽
うっとり上大岡

SOLA Men's Server
TATSUYA KONO
香野 竜也
うっとり 北習志野

SOLA Men's Server
SEIJI KITAMURA
北村誠二
佐田十郎 麻布十番

SOLA Men's Server
TAISEI SUZUKI
鈴木 大星
志田熟成鶏十八番

SOLA Men's Server
HIKARU NAKAMURA
中村 光 / ととら恵比寿

SOLA Men's Server
MASAHIRO ONO
小野 正大
THE MEAT DUTCH 木更津

SOLA Men's Server
KYUNOSUKE YAMAZAKI
山崎 隆ノ介 / Archan

SOLA Men's Server
HAJIME KOBAYASHI
小林 創
Azzurro520 海浜幕張

SOLA Men's Server
TOMOHIRO ARAI
新井智大/うっとり成田

SOLA Men's Server
KYOSUKE AOKI
青木良輔/中華Aoki

SOLA Men's Server
KATSUNORI SAITO
斎藤 勝紀
鮨よしかわ麻布十番

SOLA Men's Server
KOHEI TOMURA
戸村 孝平
うっとり西葛西

SOLA Men's Server
MASATO ISE
伊勢 真人
THE MEAT DUTCH 柏の葉

SOLA Men's Server
THAPA CHHETRI
THAPA CHHETRI
うっとり上大岡

SOLA Men's Server
TAKAO MARUYAMA
丸山 貴大/鮨たつ也

SOLA Men's Server
JUNYA TAMURA
田村 俊也
MIDTREE

SOLA Men's Server
HAKURI AMANO
天野 春樹
佐田十郎 恵比寿

SOLA Men's Server
ISSA TAKAHASHI
高橋 一颯
うっとり 緑が丘

SOLA Men's Server
HAYATE SAITO
斎藤 颯
GREENTIME

SOLA Men's Server
KOTA SHIMIZU
清水 皓太
鮨よしかわ 麻布十番

SOLA Men's Server
KEISUKE SAITO
斎藤 佳介
三ノ汁

SOLA Men's Server
RYO DEGUCHI
出口 良
鮨よしかわ 恵比寿

SOLA Men's Server
DAISUKE SHIBATA
柴田大祐/NOBU

SOLA Men's Server
KUI TAMANE
玉根 瑠
佐田十郎 囲ム

SOLA Men's Server
KEISUKE IMAI
今井 圭亮
かおわ熟成鶏十八番 おおたかの森

SOLA Men's Server
TAKERU OMURA
尾村 猛
CLASSIC参鶏湯

SOLA Men's Server
MASAKAZU WATANABE
渡邉 正和
Azzurro520 柏

SOLA Men's Server
SHUN YASUI
安井 駿
美濃ジンギスカンきたひつじ

SOLA Men's Server
MASAKI SAKAI
堺 将希
あばら大根 幕張本郷

SOLA Men's Server
SHOMA OKUMA
大隈 圭真
餃子の青木

枕はやわらかめ派です
THE MEAT DUTCH
茂木 翔太

クリスマスツリー飾る派です
かおわ熟成鶏十八番
前田 椋太

箸置き使う派です
鮨よしかわ
細野 竜哉

映画はエンドロールまで見る派です
かおわ熟成鶏十八番
林 和輝

好きなものは最初に食べる派です
THE MEAT DUTCH
永峯 京介

豆腐は木綿派です
かおわ熟成鶏十八番
長岡 駿弥

お寿司はサビ抜き派です
中華 Aoki
朝長 亮嘉

ショートケーキは苺から派です
中華 Aoki
徳 満

たけのこの里派です
かおわ熟成鶏十八番
清水 響紀

年越しカウントダウンジャンプする派です
CLASSIC参鶏湯
堺 壮彦

アラームすぐ止めちゃう派です
かおわ熟成鶏十八番
小日向 秀介

音楽聴く時はレコード派です
佐田十郎 囲ム
後藤 聡一郎

たい焼きは尻尾から派です
佐田十郎
栗原 成久

スナイパー映画1人で観に行く派です
Archan
北山 知章

Windows派です
とととら
菊池 伸也

目玉焼きはケチャップ派です
かおわ熟成鶏十八番
大平 教也

買い物はエコバッグ派です
BLOW
井上 大吉

風鈴の音で寝られる派です
中華 Aoki
磯 駿宇

世界一のコトづくりカンパニー

VISION

そらは、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、これからのそらは『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ような『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。

BASIC

ありがとう・ごめんなさい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！

コトづくりのプロフェッショナルチーム

VALUE

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とき、
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々人を
尊重し、創造性に富んだ価値を発揮できる組織で在り続けます。

Fun style&place

MISSION

そらグループは、これまでに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来ました。
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。
私たちそらグループは「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。

THE GAME OF LIFE

SOLA'S HISTORY

#7 COLORS OF THE RAINBOW

2006

12月 01 串焼旬菜食堂 うっとり 北習志野店 OPEN

2007

8月 02 モトハチキッチン 本八幡 OPEN

12月 03 モトハチキッチン 本八幡 CLOSE

2008

2月 04 博多串焼き もつ煮込み うっとり西葛西店 OPEN

7月 05 株式会社そら 設立

2009

11月 06 ダシだれ焼鳥・鉄板 うっとり ゆりのき台店 OPEN

2010

5月 07 鶏一筋となり 西葛西店 OPEN

2011

9月 08 炭火のうっとり 緑が丘店 OPEN

2012

10月 12 鶏一筋となり を あばら大根 に 店名変更 OPEN

10月 11 Dr.stretch 赤羽店 OPEN

8月 10 炭火のうっとり 成田店 OPEN

8月 09 山本炭焼店 北習志野店 OPEN

2013

12月 14 炭火イタリアン Azzuro520 西葛西店 OPEN

11月 13 SOLA USA 設立 [ハワイオアフ島]

2014

7月 16 Dr.stretch 北千住東口店 OPEN

5月 15 Dr.stretch 北千住本町 センター通り店 OPEN

2015

2月 17 Spanish Italian Azzuro520 海浜幕張店 OPEN

3月 18 Dr.stretch アリオ西新井店 OPEN

3月 19 グループ会社 (株)BODYRUN AliveSoul 設立 BODYRUN 麻布十番店 OPEN

4月 20 渡邉十八番 幕張本郷店 OPEN

4月 21 CHEF'S TOMMY 千葉店 OPEN

9月 22 Dr.stretch 本八幡店 OPEN

9月 23 Dr.stretch 柏店 OPEN

10月 24 Spanish Italian Azzuro520 田町店 OPEN

11月 25 Spanish Italian Azzuro520 柏店 OPEN

11月 26 うっとり 浦安店 OPEN

2016

1月 27 J3 長野パルセイロ スポンサー契約 (BODYRUN)

3月 28 石垣 うっとり OPEN

3月 29 Dr.stretch 広尾店 OPEN

4月 30 Spanish Italian Azzuro520 成田店 OPEN

6月 31 うっとり 船橋店 OPEN

10月 32 Bistro 吉吾郎 幕張本郷店 OPEN

10月 33 うっとり 綱島店 OPEN

11月 34 SOLA ASIA 設立 [シンガポール]

11月 35 FARMER'S KITCHEN GREEN TIME アパホテル&リゾート 東京ベイ幕張店 OPEN

2017

3月 36 焼鳥 佐田十郎 麻布十番店 OPEN

3月 37 Bistro吉吾郎を あばら大根 幕張本郷店 に店名変更 OPEN

3月 38 Spanish Italian Azzuro520 代々木店 OPEN

5月 39 カーセールス事業買収 カーライフプロデュース DADEMO と ハイエースキング に店名変更 OPEN

5月 40 Dr.stretch センター北店 OPEN

2018

6月 41 THE MEAT DUCTH 柏の葉 T-SITE 店 OPEN

8月 42 志合せ屋 串焼十八番 西千葉店 OPEN

10月 43 Dr.stretch 目白店 OPEN

10月 44 い志い熟成鶏 十八番 稲毛店 OPEN

11月 45 Dr.stretch 経堂店 OPEN

11月 46 うっとり 船橋店を 勇屋熟成鶏十八番 船橋店に変更 OPEN

11月 47 うっとり 上大岡店 OPEN

1月 48 東京オフィス 設立

2月 49 近江屋熟成鶏 十八番 錦橋店 OPEN

4月 50 Dr.stretch 川崎アゼリア店 OPEN

5月 51 志田熟成鶏 十八番 大塚店 OPEN

7月 52 か志わ熟成鶏 十八番 柏店 OPEN

7月 53 THE MEAT DUCTH 木更津店 OPEN

8月 54 薙～nagi～ 熟成鶏十八番 新松戸店 OPEN

9月 55 しゃぶしゃき 綾邸 銀座店 OPEN

10月 56 焼鳥 佐田十郎 恵比寿店 OPEN

10月 57 鮨 よしかわ 恵比寿店 OPEN

11月 58 GRILL&PUB BRIO 郡山店 ※プロデュース店舗 OPEN

2019

11月 59 Dr.stretch 新浦安店 OPEN

3月 60 三ノ汁 北習志野店 OPEN

3月 61 Dr.stretch 天神橋筋本店 OPEN

3月 62 Dr.stretch 高槻店 OPEN

5月 63 顔トレーニング ジムスパイシー 新浦安店 OPEN

6月 64 MINIMAL HOTEL OUR OUR ※運営のみ OPEN

6月 65 食パン専門店 浅草 青 -AO- OPEN

8月 66 Dr.stretch 海浜幕張店 OPEN

10月 67 MID TREE 海浜幕張店 OPEN

10月 68 NOBU 船橋店 OPEN

11月 69 Dr.stretch 松戸店 OPEN

11月 70 か志わ熟成鶏 十八番 おおたかの森店 OPEN

2020

3月 71 ととら 恵比寿店 OPEN

3月 72 BLU 恵比寿店 OPEN

3月 73 顔トレーニング ジムスパイシー 海浜幕張店 OPEN

6月 74 焼鳥しろう ほぼ栄駅一番出口 のれん街店 OPEN

6月 75 RAIZIN R 番地 Cafe ※運営のみ OPEN

7月 76 東京オフィス 恵比寿から 広尾に移転

7月 77 焼鳥 佐田十郎 囲ム 広尾店 OPEN

8月 78 Dr.stretch ベリエ千葉店 OPEN

11月 79 Dr.stretch 江坂店 OPEN

12月 80 Dr.stretch イセザキモール店 OPEN

12月 81 那覇 大戸屋 4 店舗 事業買収

2021

1月 82 Archan 恵比寿店 OPEN

3月 83 CASINO BLOW 恵比寿店 OPEN

3月 84 CLASSIC 参鶏湯 恵比寿店 OPEN

3月 85 鮨 よしかわ 麻布十番店 OPEN

8月 86 MITTNESS 銀座店、渋谷店、赤坂店、 なんばCITY 店、 神戸店 OPEN

3月 87 山本炭焼店を 餃子の青木 北習志野店に変更 OPEN

4月 88 中華 Aoki 恵比寿店 OPEN

5月 89 鮨 たつ也 中目黒店 OPEN

7月 90 Dr.stretch 船橋店 OPEN

11月 91 美濃ジンギスカン きたひつじ 中目黒店 OPEN

特集2

気軽に楽しめる 行きつけのお店へ。

MY FAVORITE PLACES TO EAT OUT

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レストランバー

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。
また店内に併設する物販コーナーでは浅草「青」の食パンも販売しています。

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ひと際目立つホテル群の一角、
アパホテル&リゾート東京ベイ幕張の1Fにある都会の農園オアシスカフェ【グリーンタイム】
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。

浅草

食パン専門店

青

浅草「青」の食パンをミッドツリーでもご購入いただけます。お客様に新鮮な香ばしさを楽しんで頂く為に毎朝焼きあげています。
使用するのは「大吟醸小麦」と呼ばれるオーストラリア産の高級小麦粉。大吟醸酒を彷彿させる華やかで柔らかな香り。また、季節の食材を丁寧に練り込んだ「練パン」も大好評♪熟練のパン職人が毎日1本1本丁寧に焼き上げる特別なパンをお楽しみください。

MY FAVORITE PLACES 02 TO EAT OUT

ハンバーグとパンケーキ

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
ランチ　11:00～15:00（L.O. 15:00）
バル　15:00～23:00（L.O. 22:00）

2年の歳月をかけて開発した【肉汁あふれるハンバーグ】。溢れ出す肉汁と数種類ある特製ソースが絡み合って美味しさが止まらない。ぶらり途中下車の旅でも紹介されました。
スチームスフレパンケーキは、たっぷりの蒸気で蒸し焼きにすることで、どこにもない新しいパンケーキが完成。プルシュワな新食感は幸せを感じます！
毎月ハンバーグ、パンケーキは季節食材を使用した限定品もご用意しております。

自家製
ハヤシソースオムライス
グリーンタイム自慢の
ふわとろオムライスです！

生みたて卵のシーザーサラダ
お客様の目の前でチーズを
削ります。こだわり卵を使用
したサラダです。

完熟バナナキャラメル
フレンチトースト
青の高級食パンを使用した
自家製フレンチトーストです。
完熟バナナとキャラメルの
相性バッチリです！

MY FAVORITE PLACES 01 TO EAT OUT

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
日～木 11:00~23:00（LO.22:00）/ 金土 11:00~24:00（LO23:00）

自然の豊かさと恩恵を届ける農園オアシスカフェ。歌舞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』はアパホテル＆リゾート東京ベイ幕張のイーストウィング1階にあります。提携の野呂ファームより産地直送で届く露地栽培野菜を中心とした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！なんとオムライスは好みに合わせて4種のソースから選べちゃいます！デミグラス、ハヤシソース、ドライカレー、明太クリームと皆様が大好きなラインナップをご用意しております！

サイドメニューは、自家製の酵素ドレッシングをかけていただくサラダがオススメです。夜の時間帯は、お酒のご利用のお客様で賑わいます。多国籍のお客様が多いため、さまざまなタパスもご用意しています。農園野菜を使用した彩り野菜のピクルスや、フィッシュ＆チップスには『千葉限定地ビール』や『農園ミントモヒート』との相性がバッチリ☆　お酒を嗜んだあとのお食事や、デザートメニューも豊富に取り揃えております。豊富なメニューからオリジナル農園フルコースをお楽しみください。
宿泊のお供に、お出かけの合間に、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。

Azzurro520

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

アズーロ520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新鮮な鮮魚、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♪

Azzurro520 Spanish Italian 柏店

04-7193-8300　千葉県柏市旭町 1-4-16 カネマツビル 1F
全日 17:00~25:00（L.O.24:00）　席数 :79 席

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、音響設備で記念日に華を添えます♪

Azzurro520 Sumibi(炭火)italian 成田店

0476-85-4266
千葉県成田市花崎町 839-36 フォルテーヌ 1F
全日 17:00~25:00（L.O.24:00）　席数 : 店内 82 席

参道入ってすぐ！広々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をお楽しみください！

Azzurro520 Sumibi(炭火)italian 西葛西店

03−6663-8733　東京都江戸川区西葛西 6-13-11 リュミエ西葛西ビル B1F
月～木 17:00~23:00（L.O.22:00）
金土 16:00~24:00（LO23:00）/ 日 16:00~23:00（L.O.22:00）
席数 : 店内 52 席 / テラス 16 席

半地下の立地がお洒落な肉バル。テラス席で気持ちよくお食事いただけます。
デートや仕事、家族での食事と様々なシーンでご利用いただけます。

Azzurro520 Spanish Italian 海浜幕張店

043-301-2552　千葉県千葉市美浜区ひび野 1 丁目 7 ROOMDECO 1F
ランチ : 11:00～15:00（L.O14:30）
ディナー : 月～金 17:00～23:00（L.O22:00）/ 土日 17:00～22:00（L.O21:00）
席数 : 店内 99 席 / テラス 20 席

広々空間での食事は海浜幕張店へ!天気の良い日はテラス席で食事がおすすめ。
様々な利用用途をスタッフが全力でサポート!

Azzurro520 Spanish Italian 代々木店

03-6709-8363
東京都渋谷区千駄ヶ谷浦 5-20-10 ほぼ新宿のれん街 は 区画
月～金　15:00 ～ 23:30（LO22:30）
土　13:00 ～ 23:30（LO22:30）/ 日　13:00 ～ 23:00（LO22:00）
席数 : 店内 55 席 / 縁側テラス 20 席

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。
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 Steak& Kitchen

自家製肉汁ハンバーグと黒毛和牛が楽しめる 解放感と臨場感が溢れるレストランバル

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赤城牛を、リーズナブルにお楽しみ頂けます!また地元のお野菜を使用した、お肉にあう野菜料理もご用意しています。お子様から大人の方までお楽しみ頂けるレストランバルです。

THE MEAT DUTCH 柏の葉キャンパス店

04−7197−7142
千葉県柏市若柴 227-7-142 街区 KASHIWANOHA T-SITE C 棟
営業時間 : 11:00~22:00（L.O.21:00）席数 : 店内 85 席 / テラス 12 席

ザミートダッチ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ビュッフェレストランです。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。
お肉に合うビュッフェがもう一つの名物。「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。地域の食材をメインに5種のサラダ野菜、6種のお惣菜、温物、蒸物、1日かけて作る自家製カレー、季節替わりのスープ、5種のドリンクをご自由にお取り頂けます。また、お客様が豆から選ぶ体験型ドリップコーヒーも人気です。
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出来ます。テラス席ではOKのお店はありますが店内OKのお店はなかなかないです。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！

THE MEAT DUTCH 木更津アウトレットパーク店

0438-97-5385
千葉県木更津市金田東 3-1-1 三井アウトレットパーク木更津 2210 号室
営業時間 : 11:00~21:00（L.O.20:15）席数 : 72 席

ザミートダッチ木更津アウトレットパーク店は、自然を感じるアウトドア空間で手軽にグランピングが味わえる「農園アウトドアレストラン」。店内に入ってすぐに目に入る中央のグリル台で焼き上げる自慢の自家製ハンバーグや、最上の赤身肉にこだわった群馬県産の赤城黒毛和牛を楽しめます♪

また塊肉やハンバーグを食べ終えたら、生地から手作りのフワッフワのパンケーキも必食！さらにお肉やパンケーキの他にも千葉県産を中心としたお野菜も自慢。野菜をしっかり摂れるお肉のお供のメニューも充実しています。また、お肉に合うクラフトビールも季節に合わせてご用意しています。

うっとり

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

千葉や神奈川などローカルな駅の先にあるお店。
創業店舗『うっとり』は株式会社そらの原点が全てここにあり、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。都心部へ行かなくても、ローカルエリアでステータス感を味わうことが出来ます。
美味しい焼鳥と元気をもらえる居酒屋をお楽しみください。

うっとり 西葛西店
Uttori Nishikasai

MY FAVORITE PLACES 12 TO EAT OUT

東京都江戸川区西葛西 6-17-12 第3関口ビル 102
03-3675-3405
17:00~25:00（L.O.24:00）

カウンター越しの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

元気活気が自慢な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 北習志野店
Uttori Kitanarashino

MY FAVORITE PLACES 11 TO EAT OUT

千葉県船橋市習志野台 2-4-5 ヨエムビル 201
047-496-0056
17:00~25:00（L.O.24:00）

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。

うっとり 成田店
Uttori Narita

MY FAVORITE PLACES 14 TO EAT OUT

千葉県成田市花崎町 533 番地 13
0476-22-7705
17:00~24:00（L.O.23:00）

お祭りの街成田で活気あるスタッフが自信の料理と共におもてなしします。

成田山表参道入ってすぐの一軒家居酒屋。二階吹き抜けの店内は座席数も充実しています。

うっとり 浦安店
Uttori Urayasu

MY FAVORITE PLACES 13 TO EAT OUT

千葉県浦安市北栄 1-15-25 エミネンス ZEN102
047-318-9130
日ー木　17:00-25:00（L.O.24:00）
金・土　17:00-26:00（L.O.25:00）

夏は開放的なテラス席。種類豊富な串焼と年中無休の鶏塩おでんが自慢。

ネタケースに並ぶ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が自慢です。

うっとり ゆりのき台店
Uttori Yurinokidai

MY FAVORITE PLACES 16 TO EAT OUT

千葉県八千代市ゆりのき台 4-1-2 クレール 25 1F
047-480-1277
17:00~25:00（L.O.24:00）

屋台をコンセプトにした名物鉄板料理を祭り気分でお楽しみください。

親子三世代から愛される三つ葉の出汁巻き玉子は超絶品。当店自慢の鉄板料理を是非ご堪能ください。

うっとり 緑が丘店
Uttori Midorigaoka

MY FAVORITE PLACES 15 TO EAT OUT

千葉県八千代市緑が丘 1-2-22 緑が丘ビルこがね 1F
047-750-0866
17:00~25:00（L.O.24:00）

緑が丘店の1日1組限定 大人気の囲炉裏席をぜひご堪能ください。

名物、鉄板料理と串焼を個室、カウンターなどさまざまなシーンにてゆっくりと楽しい時間をお過ごしください。

うっとり 上大岡店
Uttori Kamiooka

MY FAVORITE PLACES 18 TO EAT OUT

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
日ー木　17:00-25:00（L.O.24:00）
金・土　17:00-26:00（L.O.25:00）

炭火焼鳥と旬野菜の野菜豚巻き 田舎に帰ってきたような懐かしい雰囲気

ショーケースにズラリと並ぶ新鮮な焼鳥と、野菜の豚バラ巻。焼き師と女将が、美味しい串焼とお酒をご提供。懐かしくてホッとする空間をお楽しみください。

うっとり 綱島店
Uttori Tsunashima

MY FAVORITE PLACES 17 TO EAT OUT

神奈川県横浜市港北区綱島西 1-6-8 泉興産ビル 1 階
045-834-7177
17:00~24:00（L.O.23:00）

希少部位まで揃う本格炭火焼鳥居酒屋 焼鳥以外にも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ご用意しています。

うっとり 石垣店
Uttori Ishigaki

MY FAVORITE PLACES 19 TO EAT OUT

沖縄県石垣市美崎町 8-9、8-10 石垣島ヴィレッジ 2 階
0980-87-0711
営業時間は直接お問い合わせください

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まで楽しめます。

解放感たっぷりのテラス席もご用意。炭火で焼き上げる焼鳥と豊富な種類の泡盛で乾杯。非日常空間を演出します。

三ノ汁

しゃぶしゃぶ・蕎麦

さんのじゅう

MY FAVORITE PLACES 22 TO EAT OUT

三ノ汁

季節ごとに変わるそば粉を使用した、こだわりの出汁を愉しめる蕎麦屋

名匠永山氏が監修したそばを愉しめる蕎麦屋。そば粉は季節ごとに一番美味しいものを使用。旬の素材を組み合わせたここでしか食べられないそばを、期間限定にて販売しております。蕎麦自体も、のどごしを楽しめる「細打ち」としこしと香りを楽しめる「太打ち」の2種をご用意しております。また、季節に合わせた変わり種そばもあるので通年お越しいただいても飽きないメニューとなっています。さらに、三ノ汁のこだわりは、名前の由来でもある「黄金出汁」にあります。数種の魚と羅臼昆布を使用し、1日半かけて作り上げる「黄金出汁」。上品でありながら、しっかり旨みを感じるお出汁なので、そばはもちろん、おでん、しゃぶしゃぶにも再提起です。おすすめはおでん、しゃぶしゃぶを食べた後に、蕎麦でくていただけますと、三ノ汁のこだわりをお楽しみいただけます。また、季節に合わせた日本全国の日本酒をご用意。自慢の料理とのマリアージュをぜひお楽しみください。空間は室内庭園のある個室と、掘りごたつ、カウンターテーブルをご用意。ご家族連れから老若男女を問わずご利用いただけます。

しゃぶしゃぶ・蕎麦
三ノ汁

千葉県船橋市習志野台2丁目4-4
J.S北習志野ビル 1F
047-404-4508
ランチ / 11:30-17:00
ディナー /
日～木 17:00-22:00（L.O.21:00）
金土日 17:00-23:00（L.O.22:30）

あばら大根 西葛西店

MY FAVORITE PLACES 19 TO EAT OUT

あばら大根 西葛西店

調理法で「食材」の特徴を引き出すエンターテイメント感ある地域一番店

産地直送の季節の魚介と炭火焼き料理と、豪快の創作和食が楽しめます。新鮮な魚の豪快な刺盛が自慢の「あばら大根」。旬を感じる魚や野菜を一番おいしい食べ方で、ご提供いたします。新鮮素材を炭火で焼き、素材本来のおいしさを味わうことができます。また、仕上げは豪快に炎で燻すことで旨みが倍増する「黒焼き」も人気。活気あるスタッフが、入口から最高のおもてなし、挨拶。お客様と一緒に掛け声をかけながら仕上げる料理もあり、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。また、お祝い事などの利用には、お祝いプレートでスタッフも一緒にお祝いします。最幸の時間をお過ごしください。

あばら大根 幕張本郷店

MY FAVORITE PLACES 20 TO EAT OUT

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「豪快刺し盛り」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す。看板メニューは「あばら大根煮込み」。とろとろ豚軟骨と厚切りの大根の出汁をたっぷり含んだ絶品です。ユニークな演出で非日常空間を、ご提供いたします。お祝い事や歓送迎会時には、心のこもったプレートやメッセージカードをご用意し、スタッフ全員で盛り上げます。夏はビアガーデン、冬はこたつ席、季節で変わるテラス席もおすすめです。

あばら大根 西葛西店
東京都江戸川区西葛西６丁目17-12
第三関口ビル101 03-3688-8733
日～木 17:00-24:00（L.O.23:00）
金・土 17:00-26:00（L.O.25:00）

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
全日 17:00-24:00（L.O.24:00）

NOBU

MY FAVORITE PLACES 23 TO EAT OUT

NOBU

旬菜鮮魚と創作料理が自慢。名物釜炊き飯は必須！

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1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
全日17：00～24：00（LO23：00）

餃子の青木

秘伝粉 打ち立て 店内包み
餃子の青木

MY FAVORITE PLACES 21 TO EAT OUT

餃子の青木

皮から全て手作りで包む「肉汁餃子」とお酒が進むこだわりの料理一番店

点心は全て、店外からも見ることができるガラス張りの包み台でこだわりの手包み。餃子はもちろんの事「焼売」「春巻き」「小籠包」も大人気！餃子に合わせたこだわりの料理も多数ご用意しております。駅直結、気軽にお立ち寄りも可能。ファミリーでご利用いただけるような掘りごたつ席や個室も完備。お得な飲み放題プランもご用意しております。

餃子の青木
千葉県船橋市習志野台3丁目1-1 エキタきたなら1階
047-463-6223
ランチ / 11:30-14:00（L.O.13:30）
ディナー / 月・木：17:00-25:00（L.O.24:00） 金土日：16:00-25:00（L.O.24:00）

独立支援制度

そらは、あなたの夢を応援します

始動から7年で8店舗開店!
独立開業を支援するそらのFCライセンス事業

十八番プロジェクト

十八番プロジェクトの強み

創業16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。

壱 創業16年こだわり抜いた自慢の串焼

16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。

弐 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、仕込みから〆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　渡邉十八番

オーナー 渡邉優輝氏
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　勇屋熟成鶏十八番

オーナー　荻原（渡邉）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　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　志田熟成鶏十八番

直営店舗
東京都豊島区北大塚2-28-4
大塚のれん街と区画
03-5944-5335

2018 か志わ熟成鶏十八番 柏店

直営店舗
千葉県柏市中央町4-31
04-7157-0269

2018 雍-nagi-熟成鶏十八番

オーナー　草雍孝二氏
千葉県松戸市新松戸1-422-1
GENTENビル
047-710-8208

2019 か志わ熟成鶏十八番 おおたかの森店

直営店舗
千葉県流山市おおたかの森西1-9-7
アカリビ1階
04-7199-9960

2020　焼鳥しろう

直営店舗　そら独立予定
愛知県名古屋市中区錦3-17-5
ほぼ栄のれん街
052-265-5456

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せます

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、経理などそら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。

恵比寿エリアを中心に現在4名の店主が活躍中

吉川貴将

職人歴28年
千葉県千葉市出身

13歳から鮨業界の門をたたき、19歳銀座で初めてお客様に鮨を握る。
10店舗以上の鮨屋の立ち上げに関わりながら、鮨、和食の多種多様な技法を学び、フレンチなど洋食も学ぶ。
鮨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枠にとらわれずチャレンジし、世界一の鮨屋を目指す。

富田竜也

職人歴22年
岐阜県出身

幼少期の頃から、豪快な料理を繰り出す中華の料理人を目指し、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、和食を学ぶべく、和食業態の立ち上げを経験。

津田尋司

職人歴18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って人を幸せにできるイタリアンのシェフを目指す。

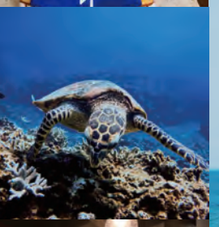
石田達也

職人歴11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『鮨 たつ也』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出来ます。
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出来ます。
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ある男性店主の一日～

- 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プラ鑑賞
- 21:00 奥さんとアイスを堪能
- 22:00 早めの就寝

6K KING.

オープンカーキング　トラックキング　ハイエースキング　キッチンカーキング　キャンピングカーキング　コンパクトカー Kキング

6Kキングは、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」するという新しい形です。

カーライフプロデュース
ハイエースキング

自動車を「賃貸」するという新しい形　6K KING

6Kキングの特徴

6Kキングでは、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歩踏み出せない」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、ハイエース、コンパクトカー、トラック、オープンカー、
キャンピングカー、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　キャンピングカー　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

カーライフプロデュース
Dademo

査定のプロが「損をしない車」をプロデュースします

ダデモ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

オークションでは、日本全国から1日1万台（月間20万台以上）の中から、お客様のライフステージに合ったベストな1台をご提案させていただきます。

査定のプロが車の売り方を伝授

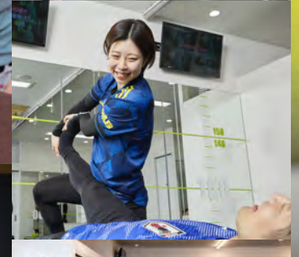
車の色や車種によって売却価格は大きく変わります。
売る時の事も考え、お客様が「損をしない車」を提案いたします。

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

顔トレーニング
gym spicy

イケ男・美魔女製造中。



Dr.stretch

ストレッチを日本の文化に。

私たちは、Dr.ストレッチの提供する「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お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。

神技フェイス筋膜リリース

1. 使ってない筋肉がマイナス印象の原因
表情筋の 80% は日常生活で使われないまま凝り固まっていき、シワやたるみの発生など、顔にマイナス印象を与える原因になっています。

2. 筋膜の解放で、シワもたるみも改善できる
ジムスパイシーの神技フェイス筋膜リリースでトレーニングをすることにより、シワが入りにくく、たるみが引きあがった顔を作り出し、あなたに若々しい印象を与えます。

3. 継続トレーニングで、イケ男・美魔女のできあがり
神技フェイス筋膜リリースで継続してトレーニングすると、表情筋が本来の柔らかさを取り戻していきます。回数を重ねることで、どんどん若返っていきます。

高速デュアルひげ脱毛

ジムスパイシーの光速デュアルひげ脱毛は、光速射方式と E-light 方式の 2 つの脱毛法で施術をします。レーザーで肌を焼かれるような痛みはなく、じんわり温かい感覚です。また、施術時間は 1 回 20 分程度と短いので、仕事終わりの施術も可能。さらに、施術のタイミングを毛周期に合わせる必要がなく、最短 6 か月で脱毛が完了します。

神技整形級パック

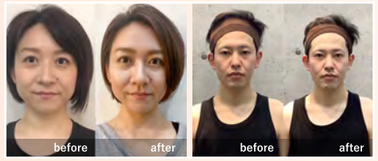
エニシーグローパックは、炭酸ガスで肌の自活力を高めることにより、肌の悩みを根本的にリセットしてキレイで若々しい肌に戻していきます。肌細胞から若返りができる整形級のパックです。

イケ男、美魔女たちの体験談

◆ここに来て1回で首の凝りがなくなりました!施術は気持ちが良く、効果が**半端じゃない**です!定期的に通うとすぐにほぐれるのがわかって気がついたら寝ています。

◆顔のたるみが気になり、体験で施術をしたところ、1回で**リフト効果が絶大**でしたので、定期的に通ってます。スキンケアもシンプルだけど、お肌によく、顔にハリが出て満足です。

◆3か月くらい通ったころ、会社の同僚から最近　顔色も良くなって、元気になったようですねと**声をかけられることが多くなるまで変化**がありました。



スタッフの一日の流れ

ひじタッチ挨拶

挨拶や仲間の成功を喜ぶ時には最高の笑顔と肘タッチ！

掃除

お客様に気持ちよく過ごして頂く為、隅々まで綺麗に！

朝礼

部活の円陣のような活気で朝から盛り上げてスタート！

お出迎え

入口ダッシュでドアを開け、お客様をお出迎えします。

施術練習

月 1~2 回の練習会で自分のスキルをアップデート！

振り返り

毎日振り返りをする事で、日々の成長を実感できます

ストレッチ

お客様に合わせたプランで体質改善のサポートをします

ヒアリング

お客様のお悩み、要望に合わせ丁寧にヒアリング

ジムスパイシー新浦安店

千葉県浦安市明海 4-1-1
NEW COAST 新浦安3F
営業時間：10：00 ～ 21：00
TEL：047-316-1701

顔トレーニング
gym spicy

Dr.stretch

TOKYO AREA	CHIBA AREA	KANAGAWA AREA	OSAKA AREA	KYOTO AREA
赤羽店	本八幡店	センター北店	天神橋筋本店	MOMOテラス店
北千住本町センター通り店	新浦安店	川崎アゼリア店	高槻店	
アリオ西新井店	海浜幕張店	カトレヤプラザ伊勢佐木店	江坂店	
広尾店	松戸店			
目白店	柏店			
経堂店	ペリエ千葉店			
船橋店				

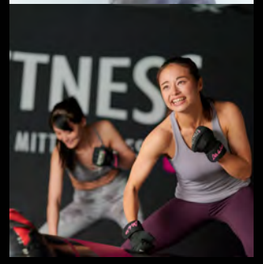
フィットネス業界に
遊びと刺激を

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。

現会員様の8割は運動初心者からスタートしたにも関わらず、驚くことにその平均継続期間はなんと2年！
誰でも楽しみながら、運動習慣が身につけられるのが大きな特徴です。

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！

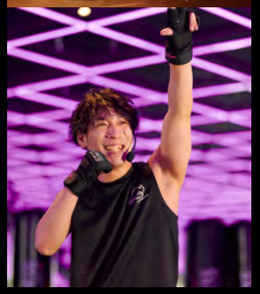
多彩な光の演出と、邦楽、韓流、洋楽と豊富なジャンルのヒットチャートが大音量で流れるライブ感の中、サンドバックを殴って蹴って日常では味わえない爽快感を楽しめます。

02 知識豊富なトレーナーによる丁寧な指導！

ミットネスでは機能解剖学を学び、身体の使い方を熟知しているトレーナーが丁寧・親切に指導。初心者からスタートしても綺麗なフォームを身に付けることができます。
格闘技未経験のトレーナーも多く在籍しており、自分自身もわからなかった、できなかったという経験があるからこそ、お客様の気持ちに寄り添うことができます。また、格闘技経験しているトレーナーも在籍しており、本格的な指導を幅広く受けることができます。

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！

ミットネスでは、2つのスタジオを完備することで、グループレッスンとパーソナルトレーニングの両方が楽しむことができます。さらに、時間帯により1つのスタジオはフリースタジオとして開放しているので自由に使用することも可能。グループレッスンだけではなく、パーソナルトレーニングを楽しめるのもミットネスの特徴の一つです。



**楽しみながら、キックボクシングの持つ高い運動効果が味わえるのです。
だから続く！だから効く！それがミットネスです。**

女性に優しいスタジオ環境

女性が通いやすい空間づくりにこだわった結果、ミットネスは女性専用となりました。
清潔感のあるスタジオには、豊富なアメニティー、ダイソンのドライヤー、ハリウッドミラー、細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です。

MITTNESS
BOXING MITT × FITNESS

銀座店

〒104-0061
東京都中央区銀座4丁目3-1
並木館銀座8階
TEL:03-3535-1231
平日　10:00～22:00
土日祝 10:00～19:00
定休日：毎月第2・第4火曜日

赤坂店

〒107-0052
東京都港区赤坂4-3-6
ヒューリック赤坂一ツ木通ビル3階
TEL:03-6277-7791
平日　10:00～22:00
土日祝 10:00～19:00
定休日：毎月第2・第4火曜日

渋谷店

〒150-0042
東京都渋谷区宇田川町36-19
サーティー宇田川ビル1F
TEL:03-6416-3512
平日　10:00～22:00
土日祝 10:00～19:00
定休日：毎月第2・第4火曜日

神戸店

〒650-0021
兵庫県神戸市中央区三宮町3-8-9
カンデオホテルズ神戸トアロード 2階
TEL:078-391-0787
平日　10:00～22:00
土日祝 10:00～19:00
定休日：毎月第2・第4火曜日

なんばCITY店

〒542-0076
大阪府大阪市中央区難波5-1-60
なんばCITY南館1F
TEL:06-6585-9192
平日　10:00～22:00
土日祝 10:00～19:00
定休日：毎月第2・第4火曜日

※2階フロアから入退室はできません。1階ミットネス専用エントランスをご利用ください。

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。
お酒は楽しく適量で。のんだあとはリサイクル。 www.sapporobeer.jp サッポロビール株式会社

EVENT & TRAINING

SOLA-1グランプリ

ワイナリー見学

酒蔵見学

農業体験

白州研修

表彰式・イベント

富士山研修

牧場体験

RECRUIT

「そら」で世の中に価値を提供できる人になろう!

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、
おもてなしとサービスにはとことんこだわり、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、イタリアンなどさまざまな業態の飲食店を運営するだけではなく、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・サービスマネージャー
②店長候補・料理長候補
③新卒採用
【給与】①33万～ ②28万～ ③25万～（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　その他20通り以上の時間シフトあり
【休暇】週休2日制（シフト制）年間休日日数113日
【福利厚生】社会保険完備・交通費支給・各種手当（住宅 / 子供 / MVP／年末年始等）
インセンティブ・社員寮・制服貸与・まかない・褒賞旅行・
農業体験・漁師体験・ワイナリー見学・ウィスキー工場見学・
日本酒焼酎酒蔵見学・牧場見学・カジノパーティ・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950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!

下記項目にひとつでも該当する方からの応募大歓迎!

① 最幸のおもてなしをお客様に提供したい!
② 和食・イタリアンなど調理技術を身につけたい!
③ 将来独立したい!「のれん分け」で自分のお店を持ちたい!
④ 海外で働きたい!日本のものづくりの技術を世界に広げたい!
⑤ 未経験でも経営企画などのキャリアアップがしたい!
⑥ ブライダル、旅館など、おもてなしの最高峰にチャレンジしたい!
⑦ 飲食に関わらず、さまざまな業種・業態にチャレンジしたい!
⑧ 任せてもらえる環境で自分の力を思いっきり試してみたい!
⑨ 自分のやりたいこと、夢が叶えられる環境で働きたい!
⑩ 仕事も本気、遊びも本気。メリハリのある環境で働きたい!

求人に関するお問い合わせ

080-7263-4205（人事担当：中村）

株式会社 そら　https://www.sola-japan.co.jp

SHARE HOUSE -GOOD CRAFT NISHIOGI-

西荻窪駅まで徒歩15分

多目的スペース完備

男性・女性歓迎

多目的スペースで楽しむ

バーカウンター、卓球台、プロジェクター設備の揃った、多目的スペース。リビングとは異なる雰囲気の空間で、思い思いの時間を過ごすことができます。
ひとりで映画鑑賞を満喫するもよし、仲間と卓球で汗を流すもよし。ひとりでも、大人数でも、楽しむことのできるスペースです。

GOOD CRAFT
NISHIOGI

朝から過ごしたいリビング

大きな窓から、心地良い日差しが入り込むリビング。
天気の良い朝は、少しだけ早く起きて、朝食前に
ソファでゆっくりと過ごしましょう。トーストが焼けたら、
木のぬくもりを感じるダイニングテーブルへ移動して。
GIVENCHYのティーカップにお気に入りの紅茶を注ぎ、
優雅な朝食を。

SOLA HOUSING

株式会社SOLAグループでは、飲食店、ストレッチ専門店等、79店舗を経営しています。その店舗創りのノウハウを活かし、シェアハウスをつくりました。良質な既存建物に新たなる付加価値を付け、リノベーションを行い、今までに無かった「コト（体験、経験）」を実感するシェアハウスづくりを心掛けています。私たちが運営するシェアハウスには「クラフト」という言葉を使っています。新しい生活を始める皆様が、「集まって住む」中で、友人、仲間、体験、経験、思い出を創り上げていくきっかけになったらという願いが込められています。

発行：株式会社そら
東京都渋谷区神宮前6丁目23−2 原25 SYビル9F https://www.sola-japan.co.jp/
発行人：Manabu Tsuzuki 編集：Ayumi Nakamura デザイン：Shun Furutani
この冊子は株式会社そらが全責任を持って制作致しました。
※ご紹介しているメニューは仕入れ状況によってお店にないこともございますことご了承ください。