

世界一のコトづくりカンパニー SOLA GROUP

# GREEN TIME

volume 09

SOLA GROUP  
JAN.-DEC. 2025  
TAKE FREE ¥0

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



東京 行きたいお店  
今話題の20選  
気軽に楽しめる  
行きつけのお店へ



## TOKYO GOURMET 20

今行きたい東京のお店 20 選

- 06 焼鳥 佐田十郎
- 08 鮨よしかわ / 鮨たつ也 よしかわ
- 09 鮨よしかわ 勝 / 鮨よしかわ 勝 別邸  
/ 鮨よしかわ 海道
- 10 ととら
- 11 中華 Aoki
- 12 BLU
- 13 Archan
- 14 スペメシ Leon
- 15 THE NEW NORMAL
- 16 MIDTREE 代官山
- 18 NORAN
- 20 SONON
- 21 CLASSIC 参鶏湯
- 22 CASINO BLOW 恵比寿
- 23 2025 年開業予定店舗
  
- 24 Men's Server 2025
- 26 Lady's Server 2025
- 28 特別対談「繁盛店に導いたファンづくりの流儀」
- 30 SOLA の理念
- 32 部活動 / 食育 / 表彰 / 褒賞旅行
- 34 SOLA'S HISTORY

## MY FAVORITE PLACES TO EAT OUT

気軽に楽しめる行きつけのお店へ

- 36 うっとり
- 40 か志わ十八番 / 秀へい / しろろ
- 41 鮨 NOBU / NOBU / あばら大根 / 三ノ汁
- 42 THE MEAT DUTCH / GREEN TIME  
/ MID TREE 海浜幕張
- 43 Azzurro520
  
- 44 独立支援制度
- 46 カウンジャー / ハイエースキング
- 47 SOLA OKINAWA
- 48 Dr.stretch
- 49 Fashionista
- 50 MediTRA
- 51 MITTNESS
- 52 Onobii
- 53 RICK-SHAW
- 54 採用情報



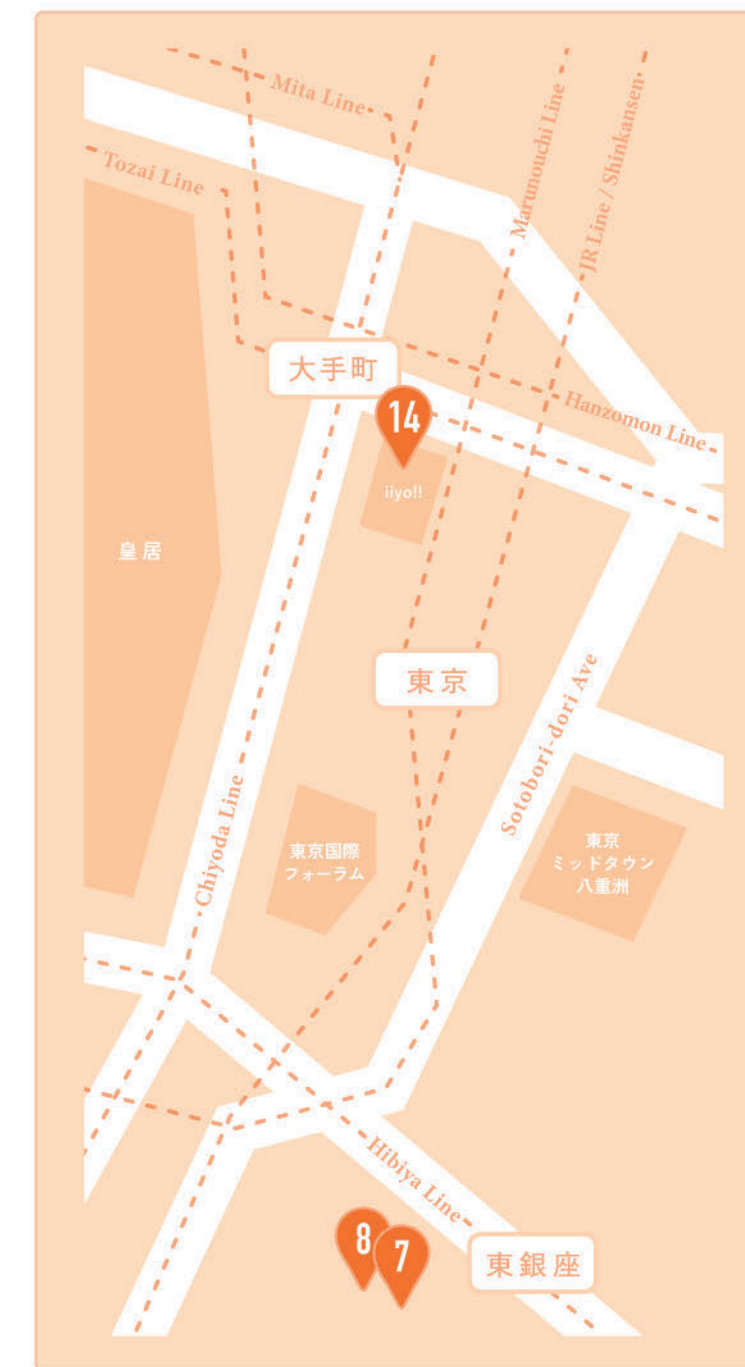
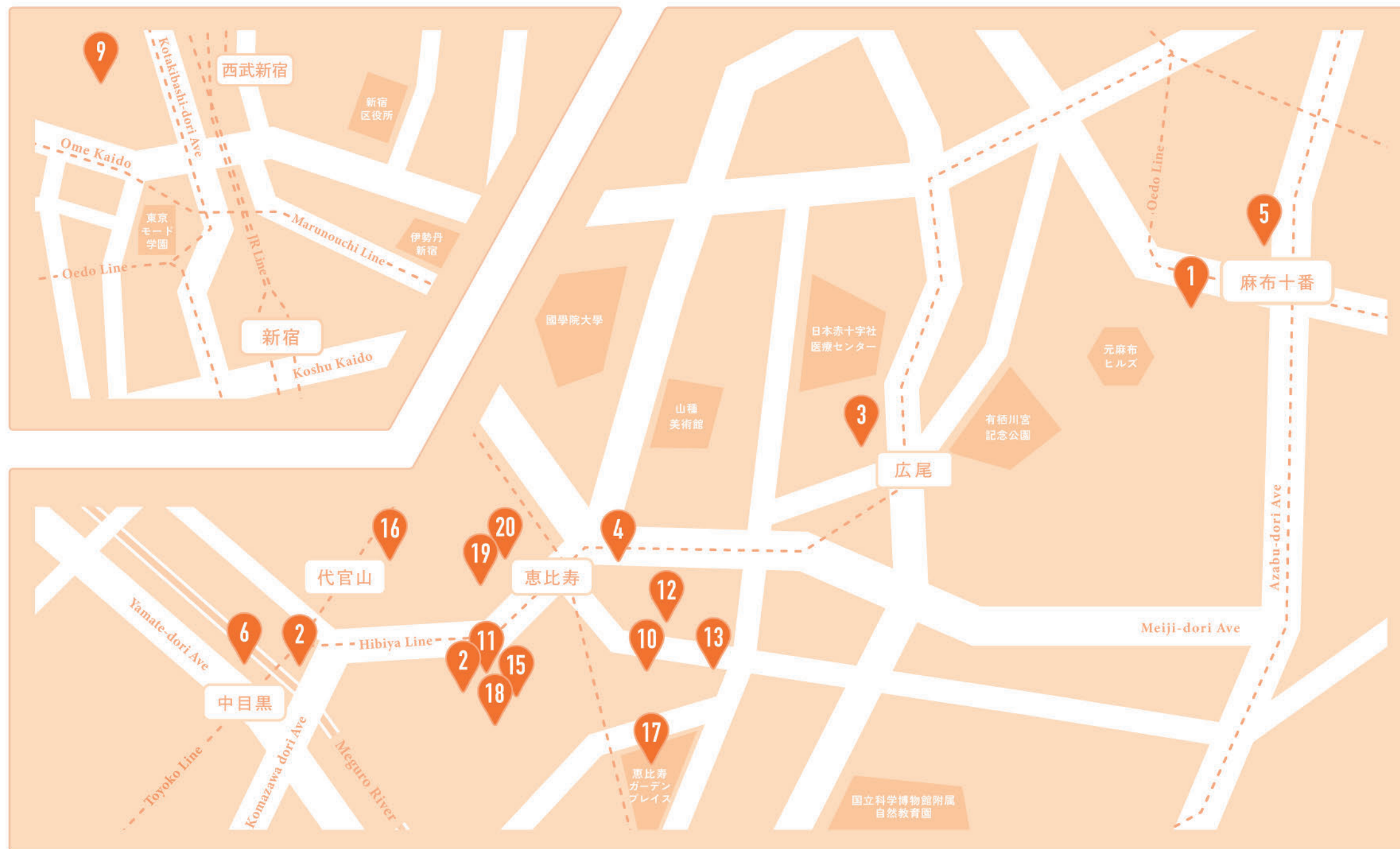
SUNTORY BEER **サントリー生ビール** SINCE 1963



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。お酒はなによりも適量です。サントリー(株) **ビール**

**SUNTORY**





# 2025 TOKYO GOURMET 20

今行きたい東京のお店 20 選

- 01 焼鳥 佐田十郎 麻布十番店
- 02 焼鳥 佐田十郎 中目黒店
- 03 佐田十郎 囲ム

- 04 鮭よしかわ 恵比寿店
- 05 鮭よしかわ 麻布十番店
- 06 鮭 たつ也 よしかわ
- 07 鮭よしかわ 勝
- 08 鮭よしかわ 勝 別邸
- 09 鮭よしかわ 海道

- 10 ととら
- 11 中華 Aoki
- 12 BLU
- 13 Archan
- 14 スペメシ Leon
- 15 THE NEW NORMAL

- 16 MIDTREE 代官山
- 17 NORAN
- 18 SONON
- 19 CLASSIC 参鶏湯
- 20 CASINO BLOW 恵比寿

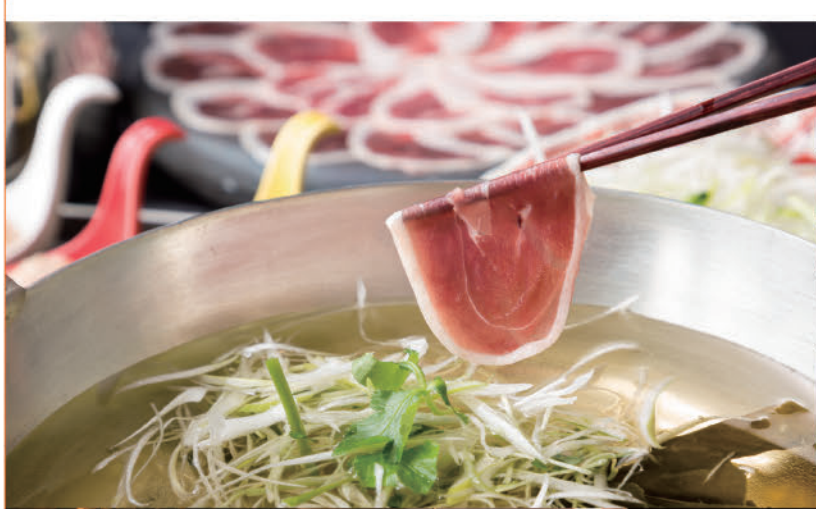


# 日本の季節を感じる

## 料理と空間



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。



### 焼鳥 佐田十郎 麻布十番店

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」。「単価六千円で一万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。こだわりの、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希少部位まで、さまざまな串焼が楽しめます。四季の食材を使用した肴や逸品料理、渾身の出汁と様々な木ノ子に効いた「鴨しゃぶ」たくさんの木ノ子のお出汁」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、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

### 焼鳥 佐田十郎 中目黒店

Japanese Style Pub Sadajuro Nakameguro

佐田十郎のハイブリッド

2024年7月にOPENした中目黒店。ここはこれまでの佐田十郎で蓄積された経験を活かした新店舗となっています。店内にあるワンちゃん席はカウンターとテーブルをご用意。テーブル席の個室や小上がりの完全個室など様々なシーンでご利用が可能です。また、カウンターに座れば目の前で気さくな店長が魂をこめたて焼き上げるライブ感を味わえます。どうぞ、今宵もごゆっくり。



Yakitori Sadajuro  
Nakameguro  
東京都目黒区上目黒  
1-3-19 SSビルB1階  
☎ 03-6303-4251

### 焼鳥 佐田十郎 目黒店

Japanese Style Pub Sadajuro Kakomu

焼鳥佐田十郎を日常使い

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。コンセプトは「ざぱり」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五千円台で提供したいという想いから開店は誕生しました。「熟成鶏」はもちろんのこと、シンブルだど「捻り加えられた料理、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ます。



Yakitori Sadajuro  
Kakomu  
東京都渋谷区広尾 5-4-16  
GEMS 広尾 2-B  
☎ 03-6450-3520

### NEW OPEN 焼鳥 佐田十郎 六本木店

Japanese Style Pub Sadajuro Roppongi

佐田十郎の深化

佐田十郎六本木店は、従来の串をさらに深化。つくねをはじめ、名物のひなとろや鶏ひななど、こだわりの価値を感じていただけるよう魂を込めて開発しました。ぜひご賞味ください。また、佐田十郎六本木の楽しみ方として、新しいコースに加え、ワイン・焼酎・日本酒などドリンクラインナップも一新。お客様の時間に彩りを添えられるようご提案いたします。串を楽しむもよし、お酒を楽しむもよし。落ち着いた空間で、感動の料理とともにお待ちしております。



Yakitori Sadajuro  
Roppongi  
東京都港区六本木 3-8-7  
茂海ビル1階  
☎ 03-6455-4790

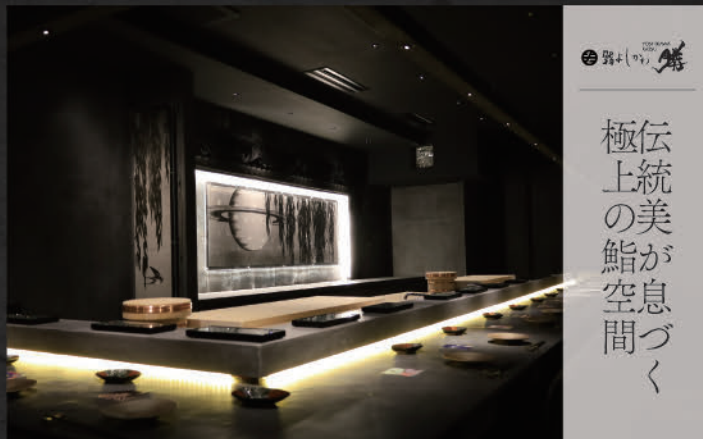


# 「伝統」と「革新」 よしかわの新店が銀座に



別邸

贅を尽くした鮨と  
ペアリングを堪能



よしかわ

伝統美が息づく  
極上の鮨空間

唯一無二の  
マリアージュ

銀座の静寂な空間で、大将・斎藤勝紀のみがカウンターに立つ特別な別邸。食材にさらなるこだわりを持ち、厳選された最高級の素材と熟練の技が生み出す芸術的な鮨をご堪能ください。一貫一貫丁寧に合わせたられた日本酒やシャンパーニュとのペアリングは、味覚に新たな発見をもたらします。伝統と革新が調和した、他では決して味わえない唯一無二のマリアージュ体験をお約束いたします。

巨大な水墨画と  
洗練された空間

店内を圧倒する巨大な水墨画がお客様を迎える格別な空間です。日本の伝統美と、職人の技が光る極上の鮨を堪能いただけます。墨の濃淡が織りなす芸術作品を眺めながら、厳選された旬の食材で握られる一貫一貫は、まさに五感で味わう贅沢な体験。静寂に包まれた上質な時間の中で、日本料理の真髄をお楽しみください。心に残る特別なひとときをお楽しみください。



08 鮨よしかわ 勝別邸

Sushi Yoshikawa Katsu Bettei

〒153-0051  
東京都中央区銀座 6-12-15 いちご銀座 612ビル 2階  
☎ 03-6263-9043



07 鮨よしかわ 勝

Sushi Yoshikawa Katsu

〒153-0051  
東京都中央区銀座 6-12-15 いちご銀座 612ビル 2階  
☎ 03-6263-9430

珠玉の銘酒と鮨の饗宴を、心ゆくまで  
都心で味わう本格江戸前の粋

新宿の喧騒を離れた静寂な空間で、大将・出口良が織りなす世界にひとつだけの鮨体験をご堪能いただけます。16席のカウンターから望む四季で変わる水墨画とともに、豊洲市場から厳選した厳選食材を一貫ずつ丁寧に握ります。名物「トロと卵黄の太巻き」や隠し味にロゼワインを加えてじっくり煮込んだ熟なふわふわ、とろけるような食感の「究極のアナゴ飯」など、こころでしか味わえないスペシャルリテと、山崎・白州をはじめとする選り抜かれた銘酒。一期一会の感動をお届けします。心に深く残る至福のひとときです。



09 鮨よしかわ 海道

Sushi Yoshikawa Kaido

東京都新宿区西新宿7-19-7 サンローゼ新宿101  
☎ 03-6807-4846



海道

鮨と銘酒が織りなす、  
極上のひととき



04 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

05 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



よしかわ

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

「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、ベッ甲卵」の2品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、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30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。



中目黒駅から徒歩2分  
落ち着きのある大人の  
上質空間

2019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30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、ひと手間加えた料理をつくることで、さらにお客様が喜んでいただける体験をお届けすることを大切に、「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。

鮨よしかわという、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、鮨の道を極めることに決めた石田達也が心を込めてお届けいたします。

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行く様子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。



06 鮨たつ也 よしかわ

Sushi Tatsuya Yoshikawa

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



たつ也

贅沢な  
プライベート空間と  
最高の特別体験

「大将」石田達也





「シェフ」吉本良輔（写真中央）

中華 Aoki



ととら

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



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、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いたします。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にだけ」ご提供いたします。

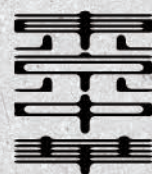
四川中華×日本の四季を感じられる独創性と  
特注カウンター席で会話が弾む特別な食事体験

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うってつけな空間です。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。個室にはタインテーブルがあり、接待や合コン等、様々なシーンで使い分けが可能です。さらに、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。

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



恵比寿に大人が通う  
カウンター中華

恵比寿の東口から5分。ひっそりとした裏路地に入り、薨が目印のお店。オープンキッチンをお客様が目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感、繊細さを備えた空間は肩肘張らず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、四季折々の食材を使用した様々な料理が目まぐるしく並びます。夏場は鮎や鰻、秋には松茸や白子、冬はニユーに加わり、冬は北海道から届く蟹や鰻鰯をお楽しみ頂けます。当店はジビエを使用した焼肉、本マクロやイクラを使用した鮮魚のガリ大葉巻

きが名物です。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。自家製のガラスミと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、ワインは十五種類をご用意。お客様の好み、料理とのリアレンジを考え、最高の一杯をご提供させて頂きます。カウンター以外に4名様個室を2室、8名様個室を2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。

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



10 ととら  
Totoro

東京都渋谷区恵比寿4-10-18 京マンション1階  
☎03-6277-3428  
カウンター14席/テーブル24席 個室あり



Archan

恵比寿にはたくさんのイタリアンがあるからこそ、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」には極上肉と日本の四季で選りすぐりのワインと共に満たしてくれる。  
至福の時間が待っていた！

# お肉と日本の旬 × 本格イタリアンと厳選ワイン



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『日本の四季×厳選ワイン』を楽しむイタリアン、Archan（アーチャン）。モダンな雰囲気をもった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現れます。和食店だった古民家を改装した店内で日本の旬素材×イタリアンをリーズナブルなワインと共に提供いたします。四大名物である「トリッパ煮込み、オムレツ、自家製生パスタ、パイ包み」は季節ごとに食材が変わり、日本の四季を感じていただけるメニュー構成となっております。中でもイチオシは国産黒毛和牛や熟成鹿肉を低温のオーブンでゆっくり焼き上げるのが特徴の赤身肉のステーキ。噛むほどにしなやかな旨味がお口の中へ広がります。思いついたときにふらりと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。ワインも世界各国のものを常時仕入れており、お客様のニーズにもお答えします。豊富に揃えたワインは赤・白、共に充実しており、Archanが誇るソムリエがどんなお料理にもピッタリなワインをご提案させていただきます。ゆったりと過ごせる個室やテーブル席のほか、真っ先に予約が埋まるカウンター席ではシェフの技とトークをお楽しみください。柔和な笑顔でお客様をお迎えし、アットホームな接客で緊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。



Archanはサービスもシェフもソムリエ資格を所有しています！ワインのセレクトもお任せください。常時11か国以上のワインを用意しています！



13 Archan  
Archan  
東京都渋谷区恵比寿 4-24-3  
03-6456-4255

# 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。

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。料理に合わせるの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見ながら、お気軽にワインとお食事をお楽しみください。



前菜では群馬県川場村から取り寄せたブ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ブ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、漬した胡椒、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。



BLU 恵比寿  
BLU Ebisu  
東京都渋谷区恵比寿 1-22-8  
EBISU FIRST PLACE201  
03-6447-7793

12





## 季節を彩る、国産フルーツを楽しむパフェ専門店

THE NEW NORMALは、全国から取り寄せる国産フルーツをふんだんに使用し、今しか味わえないフルーツを【旬】を感じながら堪能できるパフェ専門店です。

パフェは、極上自家製アイスと濃厚でリッチなミルクシャンティの贅沢ご褒美パフェをご用意。カップルやご夫婦でお越しただいた際、甘いものが苦手な方向けに軽食メニューを楽しんでいただけるよう考案をしました。アフタヌーンティーのような華やかなビジュアルのオードブル ヴァリエをぜひお酒と共に楽しみください。レコードが流れる落ち着いた店内で、女子会やデートにも最適です。こだわりのパフェをお酒とともに召し上がりいただく大人のカフェタイムをご提案します。

The  
NEW  
NORMAL

15

THE NEW NORMAL  
THE NEW NORMAL  
東京都渋谷区恵比寿南 2-3-13 山燃ビル 2 階  
☎ 03-6303-1232

お肉と旬の魚介、旬野菜から織りなす

## 地中海スパニッシュ料理

大手町駅B1a出口2分、  
月替わりメニューとワイン“チャコリ”で味わう、スペイン料理の魅力

地中海スパニッシュを楽しむなら、是非当店へ。お肉、お魚、旬の野菜を中心に本場スペインの味を再現しています。絶妙な焼き加減で提供する赤城黒毛和牛のステーキ、本場スペインのイベリコ豚のステーキカジキマグロのステーキをメインに旬の食材を使用したパエリア、その他月一で変わるおすすめ料理各種を取り揃えております。

### 料理に華を添えるドリンクとおつまみ

目の前で芳香放ち注がれる3種のチャコリ。生ハムの専門家コルタドールの技術が要求されるハモンイベリコのハムスライス。五感で愉しむスパニッシュのドリンクと料理。見て楽しい、香って楽しい、飲んで食べて美味しいドリンクとお料理各種。食卓を華やかに楽しい時間をお楽しみ頂けます。



Leon

14

スペメシ Leon  
Supemeshi Leon  
東京都千代田区丸の内 1-4-1  
丸の内永楽ビル iiyo!!B1F  
☎ 03-3214-6075





### 3ヶ月に一回変わる MIDTREEこだわりのアート展示

店内はアートと音楽でお食事を華やかに。シーズンごとにテーマを変え、個性豊かな作品をご紹介。店舗でのひとときに、心を満たすアート体験を添えてお楽しみいただけます。

**16 MIDTREE 代官山**  
MIDTREE Daikanyama  
東京都渋谷区代官山町 20 番 23 号  
フォレストゲート 代官山  
☎03-6416-9760



## ハンバーグとパンケーキの人気店 MIDTREE が代官山に出店

代官山駅から徒歩わずか1分、複合施設「フォレストゲート代官山」の1階に位置する MIDTREE 代官山 は、ランチからディナーまで一日を通してお楽しみいただけるオールデイズカフェ&レストランです。店内までワンちゃん連れ可能な愛犬家には嬉しいお店。チーズクリーム溢れる絶品パンケーキやこだわりのパスタ、お肉料理がラインナップ。スイーツはテイクアウト販売も可能です。







## NORAN

노랑

最高のロケーション  
絶景で味わう。  
整う、薬膳韓国料理店

恵比寿ガーデンプレイス39階。  
都心の夜景を一望するこの場所で、  
「整う韓国料理」。  
名物「薬膳タッカンマリ」  
香り高い「薬膳しゃぶしゃぶ」  
そしてとろける「薬膳ブルコギ」。

韓方の知恵を取り入れた薬膳料理で、  
内側から美しく整っていく食体験を  
お届けします。  
心と身体にやさしく染み込む、  
極上のひととき。  
癒しの韓国料理を五感で  
お楽しみください。



17 NORAN

NORAN  
東京都渋谷区恵比寿 4-20-3  
恵比寿ガーデンプレイス タワー棟 39 階





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



### 参鶏湯と韓国餃子マンドゥの こだわりの店

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CLASSIC参鶏湯。  
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。量が多いように感じる丸鶏でも健康的にサラッと食べられます。

もう一つの名物マンドゥは、韓国式の薄皮蒸し餃子です。毎日手作りしているマンドゥは可愛いビジュアルながらも、おいしい肉汁が溢れる逸品。ご注文を頂いてから蒸し上げるので、いつでもアツアツ。

その他、チヂミやチャプチェ、当店オリジナルの解けるフライドチキンなど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に加え、オリジナルカクテルやサワー類も充実しています。ライブ感溢れる空間でおいしく健康的なひと時をお楽しみください。

CLASSIC  
参鶏湯

클래식삼계탕

# 19

CLASSIC 参鶏湯  
CLASSIC samgyetang  
東京都渋谷区恵比寿西 1-13-2 サンキビル 2 階 F 号室  
☎ 03-6455-0376

SONON  
선홍

マッコリと自然派ワインで愉しむ

## 気の巡りが良くなる 韓国料理

素材を活かした包みたて、蒸したてが自慢の自家製「明洞餃子」。柔らかく食感の豚肉と優しい味わいのとろみスープのコサリユッケジャン。満足感が得られる種類豊富な野菜のおかずパンジャン。お食事に合わせてセレクトしたマッコリ、自然派ワインと共に本場韓国の魅力が詰まった料理を楽しめます。

鍋は身体を温める料理として美容が好きな方にもおすすめです。

他にも、牛、豚、鶏、羊などバラエティ豊かなお肉を絶妙な火入れで韓国風にアレンジしたお肉料理とナチュラルワインを合わせて。滋味が溢れた無添加のスープなど、恵比寿のおしゃれな大人の空間で、本場の味わいをゆっくりと堪能できます。

# 18

SONON  
sonon  
東京都渋谷区恵比寿南 2-3-13  
山燃ビル 1 階  
☎ 03-6451-2033





# 開業予定店舗 ————— 2025年

10月  
OPEN  
予定

中華 Aoki

8月  
OPEN  
予定

焼鳥 佐田十郎 六本木

9月  
OPEN  
予定

焼鳥 佐田十郎 恵比寿

9月  
OPEN  
予定

和食 佐ノ



## 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えています。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を創造していくために、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（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。エンタメテイメントを追求した、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。



CASINO BLOW  
恵比寿

東京都渋谷区恵比寿西 1-4-4  
恵比寿 S2 ビル 2 階  
☎ 03-6416-1349

20







脂よしかわ たつ也  
DAIGO OSOEGAWA

うっとり網島  
KATSUYA SUZUKI

MIDTREE 海浜幕張  
TATSUKI YOSHIDA

うっとりゆりのき台  
RIKUTO YAMAMOTO

うっとり緑が丘  
TATSUYA KOIDE

脂よしかわ たつ也  
TATSUNOSHIN KATSUMATA

うっとり西葛西  
SOMA SATO

Azzurro520 柏  
JUNPEI FUKUSHIMA

BLU  
KEFUKA YAMADA

Archan  
SATOSHI TAKAOKU

Azzurro520 代々木  
JINNO SUKE KORETO

あばら大根西葛西  
HARUKI ITO

経験豊富なベテランから、フレッシュなアイデアを持つ若手まで、多彩なメンバーが揃うSOLAのメンバーたち。

CLASSIC 参鶏湯  
JUNICHI MURATA

脂よしかわ 麻布十番  
TSUBASA MIYASHITA

とら  
RYOSUKE KOSHI

脂 NOBU  
HARUTO MORI

# MEN'S SERVER 2025 SOLA

SOLA GROUP Co., Ltd

佐田十郎 岡ム  
DAISUKE KOBAYASHI

ミノ汁  
SHO YAMAGUCHI

かきわ十八番 おたかの森  
EIJI SATO

Azzurro520 成田  
SEIYA SHINGYOJI

THE MEAT DUTCH  
SHOGO MATSUMOTO

佐田十郎 恵比寿  
KAKERU YOKOYAMA

BLOW  
SHO MATSUKUBO

脂よしかわ 恵比寿  
UJUNG KIM

Azzurro520 海浜幕張  
EIJI TAKAYASU

かきわ十八番 柏  
YUSHI KUGE

中華 Aoki  
SHO IDOJI

ロングスリーパーです  
脂 たつ也

よく恋愛ソングを聴きます  
Azzurro 代々木

寝る前に映画を観る派です  
中華 Aoki

ペットを飼うならシヤム猫派です  
Archan

サッカーゲームは負けません  
佐田十郎 中目黒

短距離走より長距離走派です  
脂 たつ也

物は長く使いたい派です  
CLASSIC 参鶏湯

朝はパン派です  
Azzurro 代々木

〇〇系男子

家はスイーツ男子です  
脂 たつ也



# LADY'S SERVER 2025



MIDTREE 代官山  
NAMI YONETA



佐田十郎 中目黒  
MIYU ISHIKAWA



三ノ汁  
MOE YAMADA



NOBU  
AYAKA MARUYAMA



あばら大根 幕張本郷  
HIME YAMATO



CLASSIC 参鶏湯  
YURI TAKAO



MIDTREE 海浜幕張  
KOU NAKAYAMA



THE MEAT DUTCH  
RINA MATSUBARA



かさわ十八番 柏  
YUNA KIKUCHI



佐田十郎 囲ム  
ASAHA MARUYAMA



Azzurro 柏  
YUTSUKI YAMADA



スヘメン Leon  
YURIKA TSUNODA



うっとり 北習志野  
HINATA ARIGA



NOBU 船橋  
NANOKO KUROOKA



うっとり 網島  
MAASA ICHIMURA



Azzurro 海浜幕張  
MAYU SHIGENAI



スヘメン Leon  
SAORI KATO



鮭NOBU  
FUMINA KAWASHIMA



鮭 よしかわ 恵比寿  
YUMA YAMAGUCHI



## マインドのあり方で掴んだ、本当の繁盛店づくり

後藤 僕の中で転機だったのは、アイヌスタンダード研修でした。この研修でSOLAの理念、9ページにに対して、それまではただ自分の勢いだけでやってたけど、ちゃんとSOLAの理念を自分の中に落とし込めたなっていう瞬間が

素晴らしいですね。後藤さんが広尾店の業績を上げるために実践したことは何ですか？  
後藤 僕の中で転機だったのは、アイヌスタンダード研修でした。この研修でSOLAの理念、9ページにに対して、それまではただ自分の勢いだけでやってたけど、ちゃんとSOLAの理念を自分の中に落とし込めたなっていう瞬間が

後藤さん、2024年SOLAアワードMVPおめでとうございます！  
都築さんからMVPを受賞した理由を教えてください。



都築 学



ありました。そこから9ページを実践できて、景色がどんどん変わっていくのが実感できました。  
具体的にどのようなことを実践したのですか？  
後藤 自分のマインドを変えてポジティブな行動をすることができた。以前は売上が悪かったり、お客さんが来なかったりするとネガティブになっていましたが、マインドをポジティブに変えました。全然お客さんが入ってない時にも、満席の状態をイメージして営業することを徹底しました。  
例えばよく「ニツパチは暇」とか言うと思うんですけど、そう言えばそれが当たり前の概念になるし、店長さんがそういう空気を出したら、そこで働くみんなもそういう空気で伝わるから、そういうネガティブなこととは全然違うようにしています。店内を見ると全然暇なんですけど、絶対に「今日も忙しい」と言うようにしました。ポジティブを意識してやれるのを見つけていきました。それが、2〜3組しかお客さんがいない時でも、お客様を楽しませることに繋がりました。そしてリピーターに繋がりました。

### MVP特別対談

## 繁盛店に導いたファンづくりの流儀

都築学 × 後藤聡一郎

/ 代表取締役CEO

/ 焼鳥 佐田十郎 中目黒店 店長

後藤聡一郎

ポジティブなマインドと行動が広尾店を繁盛店に導いたのですね。  
中目黒に異動して、都築さんが後藤さんに期待されていることはありますか？  
都築 常連様が絶えないお店にすることだよ。料理は美味しいものが提供できているので、もう料理をいくら開発しても売上は変わらない。あとはどれだけファンをつくるか。人が人を呼ぶ。常連さんって最大の応援団。お客様がリピーターになりファンになり、最終的に応援団。そうなるとお店を応援しなくなる。どんな紹介したくなる。そういうファンをいっぱいにつけていく。後藤さんのエネルギーが社員さんやアルバイトさんにも伝染して、お客様がファンになったら絶対700万はいけるって思ってる。それが、後藤さんがいない日の営業でやれるかどうかポイント。  
後藤 はい、頑張ります。  
とても期待されていますね。後藤さんは今後、SOLAでの理想はありますか？  
後藤 一生焼鳥を焼くというのを志としてるので、そうなりたいです。  
都築 新宿とか渋谷エリアで、世界中の人が集まるところで焼鳥を焼きたいんだよね。  
後藤 焼きたいですね。  
佐田十郎の焼鳥が世界の方々に楽しんでいただくイメージワクワクしますね。今後、後藤さんの活躍を楽しみにしています。本日はありがとうございます。

※タトゥーについて  
SOLAはタトゥーを見せるとの営業は基本的にNGですが、後藤さんは鶏のタトゥーで焼鳥との親和性があると判断しOKとしています。

### 都築 学 / 代表取締役CEO

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  
2025年 9事業、86店舗の運営をする

### 後藤聡一郎 / 焼鳥 佐田十郎 中目黒店 店長

神奈川県出身  
1999年 高校卒業後地元の焼鳥屋でアルバイトとしてスタート  
その後焼鳥ダイニングで焼き場を任せられ新店舗開発にも携る  
2007年 憧れていたアパレル業界に飛び込む焼鳥の魅力が忘れられず  
2011年 恵比寿の高級焼鳥屋に店長として入る  
2019年 学さんの思いに共感しそらに入社  
焼鳥 佐田十郎 恵比寿、麻布十番、広尾を経て、現在中目黒店の店長になる



MVP  
INTERVIEW





SOLA の MVVB  
GROUP Co., Ltd



## MISSION 世界一の 体験づくりカンパニー

SOLA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SOLA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『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。

## Fun style&place

SOLAグループは、これまで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きました。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SOLA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。



## VISION



## VALUE

## コト 体験づくりの プロフェッショナルチーム

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てとき、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人々々を尊重し、創造性に富んだ価値を発揮できる組織で在り続けます。

## SOLAグループ の行動指針9箇条

ありがとう・ごめんなさいの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、何の為に何かを考えます！  
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！



## BASIC



# Award

## 表彰

テンション&モチベーション！  
年2回の大感謝祭！

表彰式を半期ごとに開催！SOLAを盛り上げ、成長に貢献してくれた仲間に感謝の気持ちを込めて、表彰状と副賞をプレゼントしています。表彰式の後には懇親会！食事をしながら仲間と話したりゲームをしたり、みんなで楽しめます。



# Incentive tour

## 褒賞旅行

受賞者だけが参加できる  
最高に楽しい旅行！！

表彰式で表彰されたメンバーが副賞として参加できる特別な旅行。夏は沖縄、冬は北海道のリゾートホテルに宿泊し、アクティビティや豪華な宴会やBBQなど特別な体験が盛りだくさん。仲間と語らいながらとことん遊び食べ尽くします。



# Well being

## 部活動

業態を越え、  
全員が有機的に繋がる。

SOLAは創業から「仕事も遊びも全力！」をモットーに成長してきました。趣味の合う仲間たちで行ってきた遊びも今では部活動制度として会社の取り組みとなりました。現在10の部活動があり、毎月部活動の開催をしています。好きな部活に参加するもよし自分で主体的に部活を立ち上げるもよし、仕事や遊びを通じてたくさんの仲間を創ります。



# Food education

## 食育

「体験」を通じて  
一流の飲食人を育成する。

SOLAは世界一の体験（コト）づくりカンパニーを目指しています。そのために「一流の飲食人になる」をテーマに様々な食育活動をしています。農園体験やワイナリー見学等々、自分たちが生産者の想いや「本物」を体験し、学ぶことでお客様にも最高の体験（コト）を提供できる。と考えています。





# LOVE



# SOLA'S HISTORY



Light





# MY FAVORITE PLACES TO EAT OUT 2025

—— 気軽に楽しめる行きつけのお店へ ——



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

千葉や神奈川などの住宅街にあるお店。創業店舗である「うつとり」は株式会社その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つて励んでおります。都心へ行かなくても、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。



## 2 うつとり 西葛西店

カウンターにある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

『博多串焼もつ煮込みうつとり』の自慢の、店内カウンター越しにある5メートルの特注ネタケースには、こだわりの熟成鶏を使用した串焼を取り揃えております。元気活気が自慢な本場の博多串焼が楽しめるお店「うつとり西葛西店」にぜひお立ち寄りください。

うつとり西葛西店

東京都江戸川区西葛西6-17-12 第三関口ビル102  
03-3675-3405 OPEN 17:00



## 1 うつとり 北習志野店

うつとり発祥の地、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え、炭を使い、直火で一気に焼き上げます。仲間、ワイワイ、接待、大宴会、デートなど、さまざまなシーンでご利用いただけます。うつとり発祥の地、一号店で、伝統と革新の調和をぜひ感じてください。

うつとり北習志野店

千葉県船橋市習志野台2-4-5 エムビル201  
047-496-0056 OPEN 17:00



## 3 うつとり 成田店

お祭りの街・成田で活気あるスタッフが自信の料理をおもてなしいたします

成田山表参道入ってすぐの一軒居酒屋。座席数が充実した店内は、一階は地域トップを誇る串焼のネタケースがあり、二階まで繋がる開放的な吹き抜けが特徴です。お祭りの街ならではの活気あふれるスタッフ、少人数から大人数の団体様の宴会をおもてなしいたします。

うつとり成田店

千葉県成田市花崎町533-113  
047-227-7705 OPEN 17:00







#### 4 うっとり 緑が丘店

1日1組様限定！  
緑が丘店の大人気、囲炉裏席を  
ぜひご堪能ください

緑が丘駅から徒歩1分の「炭火のうっとり」。カウンタース席では、元気・活気ある空間で作られる創作串焼と鉄板料理を目の前に「うっとり」すること間違いなし！団体様やご家族様にも楽しんでいただけるテーブル席も多数あり、個室、囲炉裏席などさまざまなシーンにてゆつくりと楽しい時間をお過ごしいただけます。名物の鉄板料理と串焼をや個室、カウンタース席などいろいろな組み合わせでご堪能ください。

うっとり 緑が丘店

千葉県八千代市緑が丘1-2-22 緑が丘ビル1階  
0477-7500866  
OPEN 17:00



#### 6 うっとり 網島店

希少部位まで揃う  
本格炭火焼鳥居酒屋  
焼鳥の他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用意しています。神奈川第一号店となる「うっとり網島店」おかげさまで、活気あふれるお店に成長しました。店内に足を踏み入ると、熟成鶏が並ぶ圧倒的なショーケース。手刺しされた串焼を熟練の焼き師が手にかけて炭火で焼き上げます。奥には団体様用宴会にご利用できる掘りこたつ席もございます。

うっとり 網島店

神奈川県横浜市港北区上綱島西1-6-8 泉興産ビル1階  
045-8347177  
OPEN 17:00



#### 8 うっとり 上大岡店

田舎に帰ってきたような懐かしい  
雰囲気、炭火焼鳥、旬野菜の豚巻きを  
厳選した日本酒でお愉しみください

ショーケースにズラリと並び新鮮な焼き鳥と季節で変わる野菜の豚巻き。焼き師が一本一本丁寧に焼き上げる美味しい串焼と女将が厳選した日本酒を、懐かしくてホッとする空間でお愉しみください。日本酒の品揃えも豊富で、焼鳥に合うお酒やその時期にしか飲めない旬のお酒を取り揃えています。夏には縁側席、冬にはこたつ席と、季節や用途に合わせてゆったりとした気分でお楽しみいただけます。

うっとり 上大岡店

神奈川県横浜市港南区上大岡西1-10-15  
泰誠ビル1階  
045-3499594 OPEN 17:00



#### 5 うっとり ゆりのき台店

屋台をコンセプトにした  
名物鉄板料理をお祭り気分  
でお楽しみください

親子3世代から愛される三つ葉の出汁巻き玉子は超絶品。毎朝新鮮な食材を、一本一本愛情込めて串打した、名物の串焼や麦味噌もつ煮込みが楽しめる「うっとりゆりのき台店」店内中央にある鉄板では、香ばしい匂いが漂い、活気ある楽しい音が響きます。当店自慢の鉄板料理を是非ご堪能ください。

うっとり ゆりのき台店

千葉県八千代市ゆりのき台4-1-22 クレール25 1階  
0474-801277  
OPEN 17:00



#### 7 うっとり 浦安店

種類豊富な串焼と  
年中無休の鶏塩おでんが自慢

当店の自慢は、ネタケースに並び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です。一年中、扱うこだわりの鶏塩おでんや、厳選した味噌を使用し、長時間煮込んだモツ煮込みが絶品！シーンに合わせて選べる種類豊富なコース料理もおすすです。素敵な時間をぜひ当店でお過ごしください。

うっとり 浦安店

千葉県浦安市北栄1-115-25 エミネンスZEN102  
0473-189130  
OPEN 17:00



#### 9 うっとり 石垣店

南の島のリゾート地  
石垣島で本格炭火焼鳥と  
島ならではの香を楽しめます

開放感たっぷりのテラス席をご用意。炭火で焼き上げる焼鳥と豊富な種類の泡盛で乾杯。南国の食文化をおりこんだメニューもラインナップ。地元のお客様から観光客、また海外のお客様まで、広く喜んでいただけるお店です。開放的な店内で会話も酒も進む「石垣うっとり」に、観光の際はぜひお立ち寄りください。

うっとり 石垣店

沖縄県石垣市美崎町8-9 8-10 石垣島ヴィレッジ2階  
0980-870711  
営業時間は直接お問い合わせください







10 か志わ十八番 柏店

少し歩いた先の古民家で  
楽しむ大人の焼鳥屋

焼鳥は王道のネギマやレバーなどはもちろん希少部位であるちようちゃんやスキミも数量限定ではありますがお楽しみいただけます。カウンター中央にディスプレイしながら煮込む染み煮は夏でも人気。二階では最大50名様、一階の個室では18名様の宴会もできます。

11 か志わ十八番  
おたかの森店

いつでも誰とでも楽しめる  
焼鳥屋

柏店と同様に王道の焼鳥はもちろん、おたかの森店限定の釜めしもご用意しております。店内に入っすぐの大鍋からは染み煮は元より、黒豚焼き小籠包なども大人気メニュー。日本酒も焼酎も季節ごとに取り揃えております。個室で20名様、テーブルでは40名様様の宴会も可能です。



か志わ熟成鶏十八番 柏店  
千葉県柏市中央町4-31  
04-7157-0269 OPEN 17:00~

か志わ熟成鶏十八番 おたかの森店  
千葉県流山市おたかの森1-9-7  
04-7199-9960 OPEN 17:00~



12 焼鳥 しろろ

炭火で焼き上げる焼鳥と  
豊富なお酒で楽しむ居酒屋

焼鳥は王道のネギマやレバーなどはもちろん、希少部位であるちようちゃんやスキミも数量限定ではありますがお楽しみいただけます。また、姉妹店秀へいのモツ焼や染み煮も楽しめます。のれん街では唯一の気持ちよく飲めるテラス席も大人気です。



焼鳥  
しろろ

焼鳥 しろろ  
愛知県名古屋市中区錦3-17-5.19  
EXIT NISHIKI 2区画  
052-256-5456



13 もつ焼 秀へい

大ぶりのモツ焼と染み煮が名物！  
しろろの姉妹店



秀へい  
愛知県名古屋市中区錦3-17-5.19  
EXIT NISHIKI 2区画  
052-256-5456

14 あばら大根  
西葛西店

調理法で「食材」の特徴を引き出す  
こだわりの料理を手軽に楽しむ

毎週豊洲より直接買い付けした季節の魚介と炭火焼き料理。創作和食が毎日変わるメニューで楽しめる。活気あるスタッフが、入口から最高のおもてなし、挨拶、賑やかで楽しいお店です。釣った魚の持ち込みが可能です。お好みの料理に仕上げます。



あばら大根 西葛西店  
東京都江戸川区西葛西6丁目  
17-12 第三関ビル101  
03-3688-8733 OPEN 17:00~

15 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「刺し盛」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、またお客様と近い接客でもてなします。



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 OPEN 17:00~

17 鮓 NOBU

空間はまるで高級店  
笑顔と活気あふれる親しみやすい鮓居酒屋

目の前で仕上げる、こだわりの本格的な江戸前鮓をはじめ、豊洲から仕入れた魚や季節の素材で、他では食べられないセンス良い料理をご提供。スタッフは親しみやすく、店内の雰囲気とコスパをお客様の三半規管をバグらせる鮓居酒屋。



鮓 NOBU

鮓 NOBU  
千葉県流山市おたかの森1-9-12  
Luana1A  
04-7152-4750  
12:00~ / 17:00~

18 NOBU

旬菜鮮魚と創作料理が自慢  
天ぷらと釜炊き飯は必須！

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。大将が週一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 OPEN 17:00~



16 三ノ汁

直接買い付けした魚とそばを楽しむ  
お食事のみ居酒屋としても使える蕎麦屋

「そば」「しゃぶしゃぶ」「おでん(出汁)」にこだわり、今こそしか食べられない料理をご提供。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。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  
さんのじゅう

しゃぶしゃぶ・蕎麦 三ノ汁  
千葉県船橋市習志野台2-4-4  
J.S 北習志野ビル1F  
047-404-4508





Azzurro520

### 厳選した食材でもてなしする リーズナブルな本格イタリアン料理

Azzurro520は、お子様からシニアのお客様まで幅広く楽しんでも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♪

#### 23 Azzurro520 柏店

千葉県柏市旭町 1-4-16 カネマツビル 1F  
☎04-7193-8300 OPEN 17:00~



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、オシャレにくつろげるソファ付きテラスや個室席で記念日に華を添えます♪

#### 24 Azzurro520 成田店

千葉県成田市花崎町 839-36 フォルテヌ 1F  
☎0476-85-4266 OPEN 17:00~



参道入ってすぐ!広々と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やすりたての生ハム、ワインをライブ感のあるカウンター席でお楽しみください♪

#### 21 Azzurro520 海浜幕張店

千葉県千葉市美浜区ひび野 1丁目 7 ROOMDECO 1F  
☎043-301-2552 \*11:00~ / ☎17:00~



広々空間での食事は海浜幕張店へ!  
貸切パーティーや結婚式二次会、大人数での宴会に最適です!ランチも選べるパスタと魅力的なビュッフェで大人も子供も楽しめるお店、ご家族でのお食事やママ会にも最適です!

#### 22 Azzurro520 代々木店

東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-20-10 ほぼ新宿のれん街 は 区画  
☎03-6709-8363 月~金 OPEN 17:00~ / 土・日 OPEN 13:00~



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。  
ショーケースに並べられた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



### 厳選した千葉県産野菜を楽しむ 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農園オアシスカフェ。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。

自然の豊かさと恩恵を届ける農園オアシスカフェ。歌舞伎の隈取をモチーフにしたイラストが目玉の『ファーマーズキッチン・グリーンタイム』。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!お好みに合わせて4種のソースから選べます。

夜の時間帯は、お酒をご利用のお客様で賑わい、多国籍のさまざまなタパスもご用意しております。お酒を嗜んだあとのデザートメニューも豊富に取り揃えております。宿泊のお供に、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。

#### 19 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 OPEN 11:00~



### 自家製肉汁ハンバーグと 黒毛和牛が楽しめるレストランバル

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和牛を、リーズナブルにお楽しみ頂けます!

THE MEAT DUTCH 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レストランバル。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。もう一つの名物、お肉に合うビュッフェは「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。お客様が豆から選ぶ体験型ドリップコーヒーも人気!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可能です。店内で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!

#### 18 THE MEAT DUTCH [柏の葉キャンパス店]

千葉県柏市若葉 227-7-142 街区 KASHIWANOHA T-SITE C 棟  
☎04-7197-7142 OPEN 11:00~



GREEN TIME  
FARMER'S KITCHEN



### 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 カフェダイナー

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。

海浜幕張駅前、プレナ幕張2階にひっそりとたたずむ隠れ家のようなカフェダイナー。ランチタイムは肉汁溢れるハンバーグを乗せた【濃厚デミグラスソースのオムライスハンバーグ】が一番人気!カフェタイムは【スチームスフレパンケーキ】とカフェドリンク。夜になると、懐かしのレコードがかかり、お酒に合うお食事をご提供しております!

#### 20 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 \*11:00~ / ☎15:00~



# 十八番プロジェクト

始動から9年で8店舗開店！独立開業を支援するそのFCライセンス事業



## 十八番プロジェクトの強み

創業18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。

壹

### 創業18年こだわりの自慢の串焼

18年かけてとり着いた「熟成鶏十八番」。一定温度・一定時間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。

貳

### 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年

渡邊 十八番

オーナー：渡邊優輝氏  
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年

勇屋 熟成鶏十八番

オーナー：渡邊勇人氏  
千葉県船橋市本町4-19-6  
船橋サンプラザ106号  
☎047-405-9607



2018年

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年

薙-nagi- 熟成鶏十八番

オーナー：草薙孝二氏  
千葉県松戸市新松戸1-422-1  
GENTENビル  
☎047-710-8208

# 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します

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れます。

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。

東京エリアを中心に現在6名の店主が活躍中



吉川 貴将

職人歴30年 / 千葉県千葉市出身

13歳から鮎屋の門をたたき、19歳銀座で初めてお客様に鮎を振る。10店舗以上の鮎屋の立ち上げに関わりながら、鮎、和食の多種多様な技法を学び、フレンチなど洋食も学ぶ。鮎の正統な江戸前振りスタイルを大事にしながら、新しい技法などを用いて鮎にとらわれずチャレンジし、世界一の鮎屋を目指す。



富田 竜也

職人歴24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20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、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らせ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13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「鮎 たつ也」オープン。



斎藤 勝紀

職人歴20年 / 埼玉県越谷市出身

高校(調理科)を卒業後、鮎店で板前が立ち振る舞う姿やお客様と向き合うサービスの魅力に惹かれ、鮎職人の道を志す。その後、鮎・和食店で17年間の修行をする。2021年、更なる成長と独立を見据え、「鮎しかわ」の門をたたき、2025年「鮎しかわ 勝 別邸」オープン。



出口 良

職人歴20年 / 秋田県秋田市出身

25歳で横浜中華街に惚れ込み、飛び込みで中華料理の世界へ、3年間修行を積んだのち、鮎と和食の職人に憧れて転身。15年間以上、鮎・和食・居酒屋を3店舗運営したのちに「鮎しかわ」の門を叩く。2025年「鮎しかわ 海道」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できます。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できます。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ブラ鑑賞
- 21:00 奥さんとアイスを堪能
- 22:00 早めの就寝

## SOLA GROUP 賃貸事業



【SOLA GROUP賃貸事業】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」という新しい形です。



自動車を「賃貸」という新しい形

### 【SOLA GROUP賃貸事業】の特徴

【SOLA GROUP賃貸事業】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。  
「車に乗りたけれ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步踏み出せない」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グリーンうおーく多摩A-202

## SOLA GROUP 販売・買取



査定のプロが「損をしない車」をプロデュースします

### カウンジャの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

在庫型店との大きな違いとして第三者による鑑定が全ての車に掛かるため、事故歴や修復歴を確実に避けた上で、細かなご要望に合わせ、納得のいく一台をご納車いたします。

#### ■ 査定のプロが車の売り方を伝授

新車に関しては業販価格で仕入が出来るため、直接ディーラーに足を運んで頂くよりも値段を抑えご納車出来ます。また、人気の抽選対象車を抽選無しで仕入れる事も可能です。

☎ 0120-846-122

受付時間 10:00～19:00  
東京都八王子市別所2-56グリーンうおーく多摩A-202



# 毛穴洗浄 × 小顔専門エステ

—— “1回で変わる”だから続けたい。

美容をライフスタイルにする時に起こる3つの悩み

☑ 忙しくて時間が取れない ☑ 色々興味があるけどお金がかかる・高額 ☑ 自分に合った美容方法が分からない

Fashionistaが選ばれる  
3つのPOINT

## 01 美容の効率化を実現

最短30分～の短時間メニューを体験できるコスパ最強エステです！  
美しさのメンテナンスをライフスタイルに…続けられる美容が1番の美を保つ秘訣です！

## 02 明確なシステム

Fashionistaの定額プランは、毎月受けられるコース内容と価格が明確です。  
また、お客様のスケジュールやニーズに合わせて、プラン変更や一時休止・再開などすぐに対応可能です。  
毎月の美容代が明確になる事で、安心してご自身のペースで美容を追求できる、新しい形のエステティックサロンです。

## 03 最先端のメニューが豊富

美容業界最先端の人気メニューだけをラインナップ！  
本格エステの技術力にも自信があります！

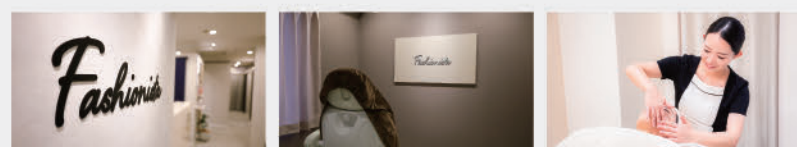
**ハイドロスキン** 毛穴洗浄で人気の水光肌！  
**スノーピール** ツヤ肌×小顔×白雪肌を実現！  
**ララピール** 育てるピーリングで、ツヤ肌&ノーファンデ



お客様の声

一回でこんなに変わるんだ！

初めてハイドロスキンの施術をしていただきました。説明も施術もとても丁寧で気持ちよかったです。汚れもしっかり落ちました。  
今後もハイドロスキンだけやりたい旨をお伝えすると、1番お得にできる方法をいくつか提案してくださり助かりました。



Fashionista / ファッションιστα  
恵比寿東口店  
〒150-0013  
東京都渋谷区恵比寿1-11-3 アキックスエビビル5階  
03-6447-7800



# ストレッチを 日本の文化に。

私たちは、Dr.stretchの提供する「コアバランストレッチ」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。

## スタッフの一日の流れ

ハイタッチ挨拶



挨拶や仲間の成功を喜ぶ時には最高の笑顔とハイタッチ！

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。

ストレッチ練習



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をサポートします

ヒアリング



お客様のお悩み、要望に合わせて丁寧にヒアリング

TOKYO AREA

赤羽店  
北千住本町センター通り店  
アリオ西新井店  
松戸店  
目白店  
経堂店

CHIBA AREA

本八幡店  
新浦安店  
海浜幕張店  
松戸店  
柏店  
ペリエ千葉店

船橋店  
流山おおたかの森店

KANAGAWA AREA

センター北店  
川崎アゼリア店  
カトレヤプラザ伊勢佐木店

OSAKA AREA

天神橋筋本店  
高槻店  
江坂店  
イオンモール茨木店

KYOTO AREA

MOMOテラス店  
枚方モール店





# 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。

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！
- 02 知識豊富なトレーナーによる丁寧な指導！
- 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！



## 女性に優しいスタジオ環境

清潔感のあるスタジオには、女性がパンチやキックをしても、痛くないサンドバックを用意。更衣室には豊富なアメニティ、ハリウッドミラー。細や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になっています。



|                                |                                |                                |                                |                                     |
|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|
| <b>銀座店</b><br>TEL:03-3535-1231 | <b>赤坂店</b><br>TEL:03-6277-7791 | <b>渋谷店</b><br>TEL:03-6416-3512 | <b>神戸店</b><br>TEL:078-391-0787 | <b>なんばCITY店</b><br>TEL:06-6585-9192 |
|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|

## MITTNESS GRAND

男女兼用 心斎橋店

TEL:06-4256-4735



# One Life, One Trainer

スポーツ医学に基づく機能改善トレーニング

## トレーニング×コンディショニング×ドクター



理想のカラダを手に入れ、さらには維持するために、  
なにより機能的に身体を動かさることが必要です。  
日々の仕事・ストレス・生活リズムの崩れなど、  
日時生活を送っている間に身体の機能は低下していきます。

まずは身体の本来持っている機能を獲得し効果的なトレーニングをするため、  
コンディショニングの専門家が1対1でサポートいたします。

## MediTRAの強み

### MediTRAの機能改善

コア機能を高め、上半身と下半身の連動が行えてくると負担が軽減され、悩むことなく日常生活を送ることが可能になります。

### ダイエットメソッド

MediTRAのボディメイクは忙しくて満足に時間が取れない方に最適なプログラムです。  
科学的に効果が立証されたメソッドで効果的なボディメイクプログラムをご提案します。

### アンチエイジング

機能改善を通じ、腰や膝などの負担が軽減されていくので、怪我に悩むことなく運動を通してアンチエイジングすることが可能です。

### コンディショニング

マシンが無いとできないトレーニングだけでなく、フリースペースでのトレーニングが充実しているからこそ、日常生活の中でも習慣的に取り組めるコンディショニングトレーニングを提供します。

### 理想のカラダをつくるサポートアイテム

メディトレでは、大豆を原料とした体に優しい植物性のプロテインや健康・ダイエットに最適な発芽酵素玄米などを取り扱っています。



〒106-0045 東京都港区麻布十番2-5-9  
ライオンズマンション麻布十番 1F

営業時間 8:00~21:00 定休日 無し







 **RICK-SHAW**

#### どんな場所でもカッコよく

RICK-SHAW(リキシャ)とは、アジア人の体型に合わせたタンクトップブランドです。タンクトップは「ダサイ」というイメージをなくし、誰でも着こなせるように、よりアジアの人達の「カッコよく」を追求するブランドとして、RICK-SHAWは有りつづけます。トレーニングウェアとして、普段着として、インナーウェアとして、「形」と「素材」に拘りぬいたウェアを是非ご利用ください。RICK-SHAWでは、タンクトップを中心にオーバーオール等のアイテムも取り扱い、「カッコよく」を発信しつづけます。

  
**Onobii**

しばられない、とらわれない、自由な私をつくる  
のびやかな心と身体をつくりだす  
自分と向き合う時間に寄り添う“マイタイムウェア”

Onobiiは、忙しく過ごす日々の中にのびのびできる時間をつくりだし、着る人の可能性を広げていくウェアを提案します。  
ワークアウトやちょっとした外出など日常のあらゆるシーンに馴染み、着るだけで自然と背筋が伸びるような、洗練されたアイテムを生み出すライフスタイルウェアブランドです。







乾杯を  
もっとおいしく。

# Premium YEBISU



賢くやれたか、よりも、  
夢中でやれたか。

ただひとつのものって  
そうやって生まれるんだと思う。

さあ、エビスは  
どんなビールをつくる？

## たのしんでるから、 世界は変えられる。

# RECRUIT

「そら」で世の中に価値を提供できる人になろう！

1都7府県 36ブランド 86店舗 / 和・洋・中・カフェ・館・居酒屋・バー etc...  
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、価値の創出にこだわり、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、カフェなどさまざまな業態の飲食店を運営するだけでなく、  
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・<br>サービスマネージャー | 37万～インセンティブ<br>(～150,000/月)           |
| 2 | 店長候補・料理長候補            | 35万～インセンティブ<br>(～90,000/月)            |
| 3 | 新卒採用                  | 30万～インセンティブ<br>(～30,000/月)(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)

【休暇】完全週休2日(シフト制)年間休日113日

【福利厚生】社会保険完備・交通費支給・各種手当(MVP/年末年始等)  
インセンティブ・社員寮・バスチケット・まかない・褒賞旅行・  
農業体験・漁師体験・ワイナリー見学・ウイスキー工場見学・  
日本酒焼酎酒蔵見学・牧場見学・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984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

※めっ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！

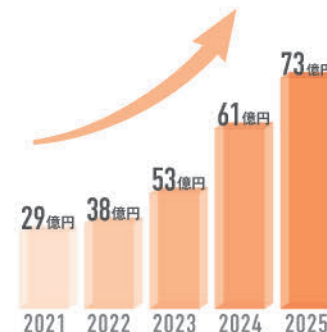
### ステップアップ

明確で平等なステップアップ制度を導入。4ヶ月に一度  
の昇格・昇給チャンスがあり、年功序列ではなく、成長  
と実力に応じてキャリアアップが可能です。

|            |         |
|------------|---------|
| 店長・料理長     | 38～45万円 |
| S副店長・S副料理長 | 35万円    |
| 副店長・副料理長   | 34万円    |
| 店舗責任者      | 32万円    |
| チーフ        | 31万円    |
| 一般         | 30万円    |

全階層  
4ヶ月に一度の  
研修・検定  
実施

### 年間売上



2021年の売上29億円から年々成長を続け、  
2025年には73億円となりました。  
安定した経営基盤と挑戦を続ける風土の中で、  
若手にもチャンスが豊富にあり、自分の成長と  
会社の成長を同時に実感できる環境です。

求人に関するお問い合わせ

☎ 03-6459-3345 (人事担当:ミヤマ)

株式会社 そら

<https://www.sola-japan.co.jp>





株式会社SOLAグループでは、飲食店、ストレッチ専門店等を経営しています。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。