

2022年11月21日

ファストカジュアル新業態「^{いのうえ}猪の上」新規開発の件

ラーメン・中華を中心にレストランチェーンを展開する株式会社JBイレブン（本社：名古屋市緑区代表取締役社長 新美 司）は、ファストカジュアル新業態「^{いのうえ}猪の上」を新規開発し来月12月に新規出店します。

記

<ウィズコロナ・アフターコロナを見通して>

顧客の外食ニーズはより中食化し、高品質で本物志向でありながら、利便性が高くコストパフォーマンスが良い食事をしたいという意識に変化しつつあります。そんなニーズにお応えするために、当社はファストカジュアル※新業態「猪の上」を新規開発、新規出店します。「猪の上」はテイクアウト、デリバリーに強く郊外型店舗では可能な限りドライブスルー方式を採用します。（※ファストカジュアルとは、商品を絞り込んだファストフードでありながらカジュアルレストランの高品質な食事を提供する業態のこと）

猪の上
I N O U E 



<開発の背景>

上記顧客ニーズ変化に対応し、高品質で本物志向な食事をお手頃価格かつスピーディーにお召し上がりいただくために、DX（デジタルトランスフォーメーション）の要素を取り入れ、当社が持てる食材の調達力や加工・調理技術を加味して、今回、取り組むのがノンフローズンの鶏肉を使用した「とり丼」と「からあげ」です。「とり丼」は新鮮な鶏肉を店舗キッチンで焼き上げて、味噌・醤油の絶品タレで仕上げ丼物に仕立てるものです。また、「からあげ」は当社の人気商品ですが、これを「猪の上」仕様に仕上げ、販売します。当社ではイートインとテイクアウト・デリバリーの売上目標の割合を各々、半々と想定し、ラーメン・中華業態とは異なり、テイクアウト・デリバリーを強化していきます。なお、第1号店は岐阜県庁前店の予定です

<商品コンセプト>

新鮮で安全・健康な国内「平飼い鶏」※をノンフローズンの状態で店舗へ配送し、店内カットし調理します。「とり丼」、カットした鶏肉を焼き上げ、味噌・醤油の絶品タレで仕上げ、ダシ飯と共にかきこむ至高の丼です。「からあげ」、鶏肉を特製タレに漬け込み、手仕込みでサクッと揚げてジューシーな美味しさを閉じ込めました。（※「とり丼」の一部の材料には「平飼い鶏」ではない鶏肉も使用します。）

以上

本件に関する問い合わせ先

株式会社JBイレブン 総務部長 黒田博司

住所 名古屋市緑区桶狭間切戸2217 番地

電話番号 052-629-1100