



株式会社地方総合研究所

【和食弁当・寿司 デリおためし屋】新規開店のご案内

1. 事業の目的とタイトル

【事業名】プロの板前が創るおためし屋の和食弁当～お寿司もいかが～

【事業の目的】既存店「おためし屋」の和食技術を活かし、共働き世帯や高齢者の「日常の中の贅沢」ニーズに応える、高品質なテイクアウト専門店を確立する

2. 事業概要

日常の食卓をアップグレードする、板前仕込みの本格的な「お弁当」と「お寿司」を提供します。モバイルオーダーによる事前予約・決済を軸に、スマートで温かみのある購入体験を実現します。

3. 事業コンセプト

「毎日の食卓に、ちょっと贅沢を」 外食のクオリティを家で楽しむ「プレミアムな日常食」を提案。モバイルオーダーにより、「欲しい時に確実に手に入る」安心感と満足度を提供します。

4. 出店背景・目的

共働き世帯の増加や、少量でも質の高い食事を求めるニーズに対応

。外食高騰を背景に、「家でプロの味をゆっくり楽しみたい」というプレミアムな中食需要をターゲットとします。

5. 商品・サービス内容

満足度の高い「一食」に特化します。

※価格、内容、名称は予定です。

おためし屋の和食弁当(飯) (焼き魚・煮魚・肉系・その他) : 約 1,000円 / 1,500円 / 2,000円

おためし屋の贅沢和食弁当(飯) (魚も肉も) : 約 3,000円～

お子様弁当(飯) : 約 800円～1,500円

おためし屋の自慢寿司 : 価格未定 (旬の素材による設定) 1人～グループでも楽しめる盛り込み寿司

6. ターゲット顧客

メイン : 質を重視する近隣会社員・共働き世帯。サブ : 本物を知る高齢者、および子育て世帯。

夕食 : 「仕事のご褒美に、美味しいお寿司を」

家族 : 「子供はお子様弁当、大人は贅沢弁当で団らん」

晩酌 : 「夫婦でゆっくり、お寿司と日本酒で」

グループ : 「大人数の会合など」

7. 競争優位性

既存店の技術やメニューを共有することで、お家でもおためし屋の味を楽しめる。

品質：既存店の板前による本格調理

効率：モバイルオーダーによる受注管理とレジの円滑化

品揃え：贅沢和食弁当、お寿司盛り合わせ、オードブル盛り合わせ、お刺身盛り合わせ

8. 販売・集客戦略

SNS 発信とモバイルオーダーを連動させ、事前予約率を高めます

9. 運営体制

販売スタッフ 1～2 名の少人数体制

モバイルオーダーの導入により、会計業務を削減し、調理と商品の梱包と丁寧な受け渡しに集中します。

10. 売上想定

高価格帯へのシフトにより、1 日 50 人の接客で高い収益性を確保します

想定客単価：約 2,000 円以上

目標客数：50 人/日

目標日商：100,000 円（月商 約 2,500,000 円）

11. 想定リスクと対応策

鮮度が重要な「お寿司」の管理を、閉店前の戦略的割引でカバーします。

キャンセル → 事前決済で防止

在庫ロス → 割引販売で完売徹底を目指す

会計滞留 → 専用受取窓口の設置

12. 将来展望

- ・「おためし屋の贅沢弁当～お寿司もいかが～」のモデルを確立し、地域ブランドを強固。
- ・「贅沢弁当×寿司×モバイルオーダー」モデルの完成
- ・デリバリーサービスの運用検討（近隣配達）
- ・法人・催事・ケータリングへ

13. 開店予定日

5月13日(水)



プレスリリースに関する問い合わせ窓口

株式会社地方総合研究所

住所：〒114-0013 東京都北区東田端 1-13-10 ツインビル田端 A 棟 7 階

電話：03-5692-5170（平日：9:00～17:00）

FAX：03-5692-5035

担当：藤田