



S.H.N
STAR HUMAN NATURE

About Us

SHN株式会社
会社案内2021年度版

ニューノーマル時代に対応できる
時代の先を見通したサービスで
飲食業界を牽引していきます。

SHN株式会社 代表取締役

高橋 竜太



1988年8月22日東京都足立区生まれ

高校卒業後、群馬県にホームを置くJFLのサッカーチーム（現在はJ3に所属）でプロのサッカー選手として3年間活動後、退団。

セカンドキャリアを模索する中で、これまで自身を支えてくれた方々への感謝を形にしたいと強く思い、『人に必要とされる人間になって恩返しをしたい

自分の価値を起業して確かめたい』と考え、飲食店業での独立起業を志しました。

しかし、プロとはいえ3年間無給だったため資金が乏しく飲食店での経験値も浅かったため、資金を貯めノウハウを身につけるために、

3年間、日夜アルバイトをする日々を送りました。その結果、25歳で念願の起業。

1号店の「和のや」を赤坂にオープン後順調に拡大を続け、

直営や業務委託での店舗運営を83店舗行って、今に至ります。

ごあいさつ

食～幸せへの架け橋～

私達は自信を持ってそれぞれのお客様にサービスして、
お客様の満足した、喜ぶ顔を見ることが、最大の喜びです。

お客様から愛されるS. H. Nの輪を広げたいと考えております。 **Food in Bridge of Happiness**



飲食店経営を中枢として、商品企画開発、
店舗出店コンサルティングまで、
トータルサービスをご提供する会社です。

「日本ブランドを世界へ、世界のアイデアを日本に。」
私たちは常により良いもの、より良いサービスを提供します。

時代の変化と先を見通せる視野と行動力が企業の原点

平成26年。赤坂にOPENした居酒屋からスタートしました。
そこからわずか6年で全国に92店舗、売上は55億（2019年度）と
全国に店舗を展開するグループ会社まで成長いたしました。
わずか6年間での急成長は全てが順調なものではございませんでした、
幾度となく危機的な状況にも陥りましたが、その都度、訪れた
“時代の変化”や“様々な危機”の中で、いかなる時もお客様に寄り添い、
その声に耳を傾け、常に新たな時代の新たな課題を解決し続けてきた
環境変化への対応の歩みであったのだと自負しています。



新型コロナ後のニューノーマルを見据えて

コロナ禍以前より店舗運営はその省人化・効率化、IT化が声高に叫ばれ、
当社もまた時代の要請に基づく様々なITソリューションサービスの開発に
注力をしてまいりました。
今年度からは、更に速度を上げ、新しい時代の飲食店の姿を見据えながら、
お客様と共に時代の新しい価値を創造する店舗の“総合サービス企業”として
S. H. Nはこれからも進化への挑戦を続けてまいります。



会社概要 Company Profile

会社名	S. H. N株式会社
代表	高橋 竜太
取締役	河合 将英 山崎 洋介
設立	2014年7月2日
資本金	1000万円
所在地	【本社】〒150-0002 東京都渋谷区渋谷2-12-13八千代ビル2F
TEL/FAX	TEL:03-6416-4173 FAX:03-6416-4143
従業員	[社員] 100名 [スタッフ] 400名
店舗数	83店舗 (2021年6月現在)
取引銀行	三井住友銀行 三菱UFJ銀行 みずほ銀行 りそな銀行 百十四銀行 東日本銀行 群馬銀行 さわやか信用金庫 商工中金 西武信用金庫 京葉銀行 日本政策金融公庫 北陸銀行 徳島銀行 千葉銀行 足利銀行 きらぼし銀行
顧問	弁護士法人 浅野総合法律事務所
事業内容	不動産事業/飲食事業/卸売事業 広告事業/その他



全国店舗数 **83** 店舗

九州エリア
5 店舗

中部エリア
11 店舗

北陸エリア
3 店舗

沖縄エリア
2 店舗

近畿エリア
3 店舗

関東エリア
48 店舗

北海道エリア
11 店舗

SHNでは北から南まで全国展開を
繰り広げて食の架け橋を目指しています。

「日本ブランドを世界へ、世界のアイデアを日本に。」
私たちは常により良いもの、より良いサービスを提供します。





鮓 やまけん

美味しさを楽しむ鮓は無尽鮓やまけんでは概念にとらわれず江戸っ子本来の遊び心と粋な計らいをとりいれ本来の鮓より更に上の鮓創りを鮓の芸術と楽しさを提供しております

リーズナブルに提供絶品の共感多くのお客様に 食べて頂きたいという願いが込められ鮓やまけんではリーズナブルな価格で提供しております。その為コース形式にすることによって趣向を凝らした料理を安価で食べることを鮓やまけんは実現しています。



これまでに17以上のメディアに取り上げられ鮓やまけんが紹介されております。

Netflix配信『TERRACE HOUSE (テラスハウス) TOKYO 2019-2020』第24話「PINK ROSE」で鮓やまけんが撮影で使われました。

食のエンターテイメント

五感で楽しめるエンターテイメント性の高い料理。

江戸前の技術を基礎としながら進化する鮓をコンセプトに味だけではなく「香り」「食感」「見た目」など細かな工夫が施されております。



鮓 やま田

カウンター7席の隠れ家のような鮓屋「鮓やま田」
16歳から料理の道一筋、大阪北新地の予約が取れない名店で腕を磨いて来た27歳の若き大将、金光将輝氏が繰り広げるお店です。

リーズナブルに提供絶品の共感多くのお客様に 食べて頂きたいという願いが込められ 鮓やまではリーズナブルな価格で提供しております。その為コース形式にすることによって 趣向を凝らした料理を安価で食べることを鮓やまけんは実現しています。



特集記事! Produced by 東京データナビ Special Feature

若き大将が語る関西風赤酢の高級鮓店が西陣布にオープン!

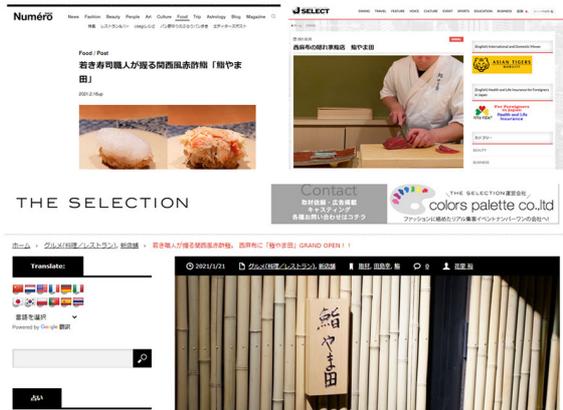


上質な鮓店「鮓やま田」が西陣布にオープン

西陣布にオープンした上質な鮓店「鮓やま田」へ、若き大将との会話を楽しみながら、次々と出される“おまかせの逸品”を堪能しましょう。

1. 緊急事態宣言解除後にふたりで行きたい、とっておきの高級鮓店

※掲載内容は2021年1月27日現在のものです



OPENして僅か1ヶ月で4メディアで紹介されました。

「東京にはあまりない関西風の甘めのシャリで勝負。あっさりとして食べ疲れしない赤酢のシャリとネタ合わせて、口あたりのやさしいお鮓を堪能いただきたい」と語る。赤酢のシャリは酸味が強い場合が多いが、鮓やま田のシャリは程よい甘さで食べやすい。アテとなるお料理と握りを交互に、お酒と共に楽しめるスタイルなので日本酒ペアリングかワインペアリングを是非とも注文して欲しい。日本酒ペアリングでは、純米吟醸 弥山(広島県)や純米吟醸 飛露喜(福島県)、純米大吟醸 田酒(青森県)など、鮓によく合う銘酒を取り揃える。ワインペアリングは、ソムリエセレクトの国産オーガニックワインを中心にラインアップしている。



直営店舗 Sakabagyouza Kenkyujo



酒場餃子研究所

酒場餃子研究所は「楽しく」「美味しく」「安く」都心で食べたい。そんな夢を叶えた庶民派の居酒屋です。お酒との相性抜群な餃子を種類多く取り揃えております。

多種多彩の餃子や餃子料理におつまみがあればお酒が最高!!



常に研究!!他店じゃお目にかかれなような楽しく美味しい餃子が満載。ただ美味しいだけではなく皆が楽しくお酒を飲みながら美味しいものを食べて頂きたいという願いを込めて研究所では日々おいしい餃子を研究しております。

笑いながら飲んで食べてほしい

酒場餃子研究所では笑顔のたえないお店にたく日々餃子以外でも努力をしております。時には楽しながら友達などと気軽に飲めたい。気軽に同僚と語り合いたい。そんな人の為の憩いセンターなお店作りをしております。



直営店舗 Izakaayakakumei Yotteba

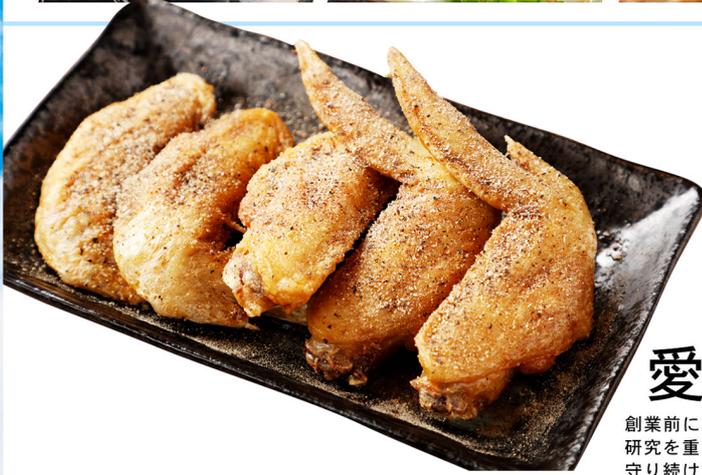
居酒屋革命

YOTTEBA よつてば
酔っ手羽®

居酒屋革命酔っ手羽

居酒屋革命酔っ手羽は楽しく飲める居酒屋をコンセプトに手羽先がウリの居酒屋です。お客様に安く楽しく飲んでもらう為に居酒屋業界初の日替わりイベントを取り入れております。

伝説の手羽先を筆頭に居酒屋業界トップレベルの品数を誇ってます。



居酒屋革命酔っ手羽の手羽先は愛知県観光公式プロモーション手羽先店として紹介されています。

愛知県が認めた手羽先

創業前に幾度なく何回も何回も手羽先と手羽先のタレやスパイを調査し直し研究を重ね出来上がったのが酔っ手羽の手羽先です。昔から変わらない味を守り続け10年以上皆様から好評を頂いております。

居酒屋革命酔っ手羽はメディアに注目されてる居酒屋です

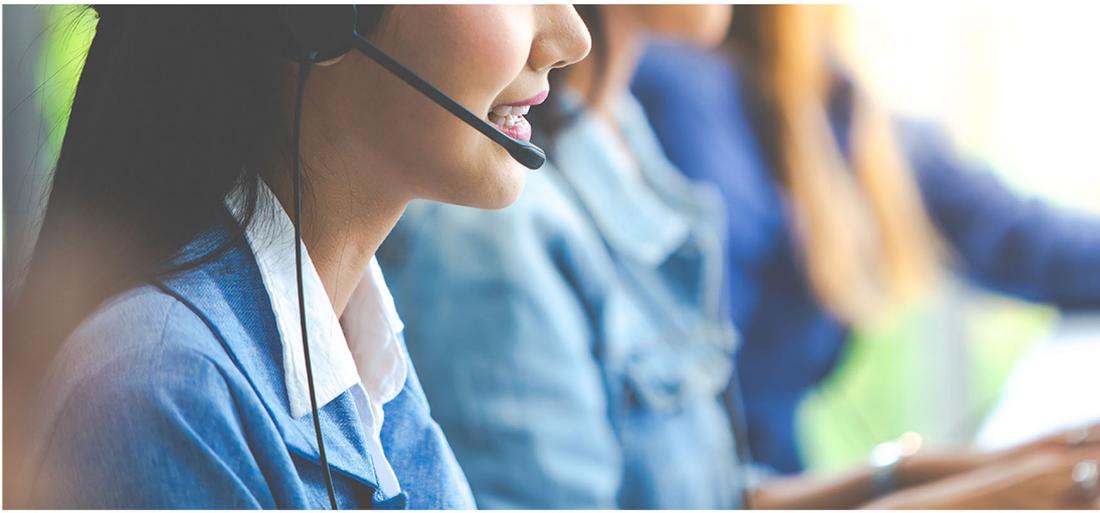
酔っ手羽はメディア出演が多く特にTVで注目されることが多い居酒屋です。これに理由があり世間が注目する話題をいち早く取り入れて対策や改革をすぐ実行する行動力がSNSから話題を呼びニュースとなって注目されています。



事業概要

舗の予約管理（ネット予約、電話予約対応）

首都圏を中心に、総合居酒屋業態、専門業態、FC業態の飲食事業を展開しています。昔ながらの和風居酒屋から肉バル、ダイニングなど幅広い飲食店舗を運営しており、地域マーケティングに基づく出店戦略で黒字経営店舗を実現しています。



キャンセル規定の説明

24時間前に予約者へ事前確認をし、無断キャンセルの軽減に貢献します。

席効率を常に意識した配席管理

予約取得時の段階で効率的な配置管理を行います。

リアルタイムで店舗と予約情報の共有

Web上の予約台帳システムにより、webベースで情報を共有します。





Daiichi Foods

第一フーズ株式会社

第一フーズでは加工技術・保存技術により

他社ではできない生肉保存方法を実現しております。

食の未来を私達を作る

昔から変わらぬ味や食材は十分ありますが食が進化し続けているものがあります。「加工技術」と「保存技術」など留まることを知らず進化しております。私達第一フーズは進化を止めず常に新しい技術へ挑戦しています。新しい技術により美味しいが生まれ食卓や飲食店など今までにない美味しさや食べられなかったものを実現しています。実現だけではなく私達は食の未来を作ることを心がけ常に食への未来を作ります。



低温調理 技術

第一フーズの最新機器で減菌処理をします。自社工場にて低温真空調理を施し瞬間冷凍処理をして配送しています。カンピロバクターに代表される食中毒の原因菌類はこれにより減菌されます。※公的機関検査においても陰性の証明が取れています。



瞬間冷凍 技術

第一フーズでは瞬間冷凍を行っています。従来の急速凍結技術とは違い更に早く瞬間冷凍することによりホタルイカなど生食で食べることが難しい海鮮類など富山湾の魚介類や生肉を全国へお届けすることを可能にしております。



加工技術

ひと手間かかり生産が難しい食品などを弊社技術では可能としております。このため全国の美味しい名物商品などを他社へ卸すなども行っています。

九州名物ぐるぐるかわ串



ECサイトも充実

第一フーズの美味しい食品を全国の方にも食べて頂きたい。そのためECサイトを強化し日々全国へ配送しております。全国に配送しても味が落ちずに美味しいと言われ続けるのは「低温調理技術」「瞬間冷凍技術」「加工技術」が特化してる為と、工場からの直送になってるため美味しく提供することを実現しております。



ブランド

創作居酒屋

全国で展開している経験を元に地域に合わせた創作居酒屋スタイルを確立しています。地域の特産品や弊社の創作料理に弊社独自の予約システムがウリのスタイルとなっております。



鮨

全国で展開している経験を元に地域に合わせた創作居酒屋スタイルを確立しています。地域の特産品や弊社の創作料理に弊社独自の予約システムがウリのスタイルとなっております。



食べ飲み放題

「寿司」「和食」「洋食」と幅広い食のジャンルを確立している食べ飲み放題を展開しております。予約管理システムを完備していることにより大箱での展開も可能にしております。



手羽先

手羽先の名所愛知県愛知官公庁公式HPで紹介されている手羽先事業を展開しております。弊社オリジナルの手羽先ダレがヒットの決めとなり幅広い層より支持をえております。



らーめん

大つけ麺博のラーメン部門優勝を誇る肉玉そばに加え豚骨ラーメンの本場九州の地で初めて高菜を加えた元祖長浜ラーメンなど数多くの本格的なラーメンを提供しております。



高級焼肉

焼肉の世界は普通に焼くだけではないをコンセプトに高級焼き肉に加え割烹系の焼肉業態。コース制であり今まで食べたことがないような新しい焼肉の世界を繰り広げております。



イタリアンバル

種類豊富なお肉とチーズ料理がリーズなるブルに楽しめる新感覚肉バル。ボリューム満点のお肉料理を堪能するコースなど様々なコースをご用意しております。



ステーキ&ハンバーグ

ステーキとハンバーグ専門店をウリに展開しております。近年美味しさが認められデパート有名なマルイのフードコートでも2店舗出店しています。



定食・食堂

定食屋だけでも気軽に食べて飲めるそんな新しい町の食堂スタイルを展開しております。料理もお酒も安いので「せんべろ」系の雑誌や近年youtubeなどでも取り上げられています。



鶏とチーズ

鶏料理とチーズ料理をメインとしたブランドです。UF0フォンデュなどみんなで楽しめるスタイルが人気で少人数より団体様からの支持率が高いブランドとなっております。



餃子

ちょっと他ではお目にかかれぬような餃子を主体とするブランドです。価格もリーズナブルな価格となっており楽しく美味しく飲食ができるお店づくりとなっております。



ピザバル

ワンコインでピザが注文できる低価格での提供となっております。店内はもちろんテイクアウトやUberEATSなどのデリバリー面でも活躍している業態です。



ジンギスカン/ラム

日本ではまだまだあまり食べられてないジンギスカンとラムのお店です。色々な人に羊の美味しさを知ってもらいたく現在店舗拡大中の注目業態となっております。



ブランド 物件関係



出店の神様

出店の神様

飲食店の独立支援から多店舗展開まで、飲食店を開業するまでをサポートしています。開業資金の調達から、日頃使う食材の調達ルートの紹介など、飲食店を開業から運営までをサポート。また、他社と違い私達は、自社でも全国に店舗を展開しており、これまで培ってきたノウハウを提供しております。



店舗ナビ

店舗ナビ

全国の居抜き物件を紹介しております。独自のルートから物件情報を取得し、自社で得たこれまでのデータを元に売上が見込める情報を提供しております。また、お店をやめるなどのご相談も承っております。店舗を明け渡す際に無駄な費用を抑え、負担を減らすことができます。



居抜きの神様

居抜きの神様

全国の居抜き店舗紹介の大型サイトを運営しており市場に出回っていない物件や飲食店店舗に特化しています。条件や地図から探すなどサイト内検索にも強いので大変見やすく活用ができるサイトとなっております。