# PRESS RELEASE
**報道関係者各位**

2021年7月13日
株式会社KICHIRI

**本厚木駅直結の食の新エリア登場！**
**利用するシーンや利用する人によって様々な形へと変化し対応していく**
# カメレオン型フードホール『FLDK(エフ・エル・ディ・ケー)』7月14日(水)よりオープン！
**~モバイルオーダーシステムやテイクアウト専用ロッカー等を導入し次世代フードホールを目指して~**

国内外で飲食事業を展開する株式会社KICHIRI（本社：渋谷区、代表取締役社長：平田 哲士）は、朝も昼も夜も、3世代が楽しめるフードホール「FLDK(エフ・エル・ディー・ケー)」を、2021年7月14日(水)より本厚木駅直結の商業施設「本厚木ミロード」内にて、本厚木エリア初のフードホールとしてオープンします。

FLDKでは、食をキーワードにそれぞれ異なる特性をもつ7つの業態を揃え、朝・昼・夜の時間帯ごとに変化するメニュー等、1つの空間で多種多様なこだわりの詰まったメニューを楽しめます。フードホール内で手軽に楽しむ食事としてはもちろん、テイクアウトも可能なため、家でのおかずの一品としても、様々な食を堪能できるだけでなく、コロナ禍でも安心して利用できるように、株式会社寺岡精工(本社：大田区/代表取締役社長 山本宏輔)が運営するモバイルオーダーシステムやテイクアウト専用ロッカー、タッチパネル券売機を導入し、次世代フードホールを目指します。

## ■店舗ごとにこだわりの料理が提供され手軽にグルメを楽しめるフードホール「FLDK」とは

フードホールは、ルクア大阪の「LUCUA FOOD HALL」や東京ミッドタウン日比谷内の「HIBIYA FOOD HALL」など都心部にあることが多く、郊外には存在しませんでした。またコロナ禍でテイクアウト需要が高まり、職場または家で食べるシチュエーションが多い中、郊外ではなかなか家にテイクアウトできる場所が少ない状況です。

今回ファミリー層や、共働きをしている夫婦層が多く、住みたい街ランキング(首都圏版)第1位※の本厚木に着目。より身近でより便利なフードホールを提供したいとの思いから本厚木の出店を決意しました。今まではスーパーの冷めてしまった状態のお惣菜を、家で温め直して食べるという「当たり前」の環境から、その日食べたい好きなものを時間指定で注文し、出来たてを持ち帰って家でそのまま食べるという新しい「当たり前」を実現したいという思いから「FLDK」が誕生しました。

新しく提供するフードホール「FLDK」は、その場で食べることも持ち帰ることもでき、利用する人によって様々なスタイルで、表情豊かな人々の暮らしに彩られ自由に姿を変えゆくフードホールです。食をきっかけとしながらも、過ごす時間のかたちは様々で賑わい、寛ぎ、ときどき無心になってみたりと。それぞれが自分に合った日常の小さな贅沢と縁を結ぶ、そんな場所を提供します。

※不動産一括情報サイトLIFULL HOME'S調べ2020年1月から12月までに掲載された1都3県の物件のうち、検索・問合せ数から算出した「実際に探されている街・駅」のランキング結果

## ■店舗ラインナップ

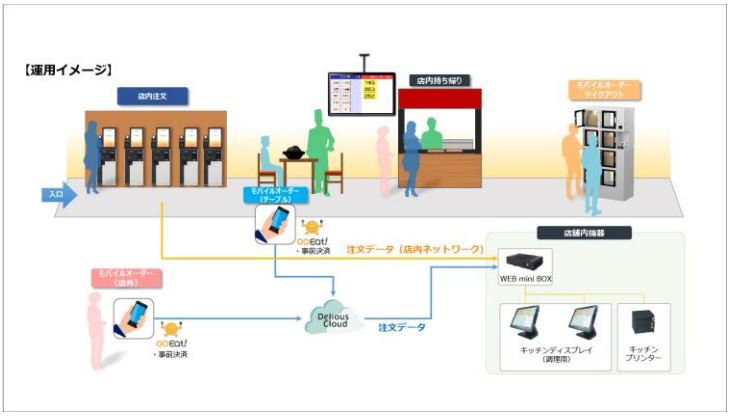
| 店名 | 業態 | 営業時間 | 内容 |
|---|---|---|---|
| GOODMEATSTOCK | ステーキ専門店 | 11:00-23:00（L.O. 22:30） | 日本にわずか2%しか輸入されないUS産最高ランクのプライムビーフと、約1ヶ月寝かせた柔らかな熟成肉を用意。お肉に合うワインなどお酒も豊富に取り揃えております。 |
| VEGEGO | 韓国料理店 | 11:00-23:00（L.O. 22:30） | コリアンフードを気軽にお召し上がりいただけるよう、選べる定食スタイルに。人気のスンドゥブ、チヂミ、ビビンバと、野菜たっぷりの総菜をお楽しみください。チャミスルやマッコリ等韓国のお酒も用意しております。 |
| ひな鶏伊勢ゐ | 鶏料理専門店 | 6:30-23:00（L.O. 22:30） | 自慢の親子丼はあらかじめ焼いて香ばしさを出した鶏肉と独自に配合した混合節の出汁をトロトロの玉子で綴じ、仕上げにゆずを乗せています。また、特製の唐揚げは中はしっとり外はパリッとさせた人気商品です。 |
| 34PASTERIA | パスタ専門店 | 11:00-23:00（L.O. 22:30） | 低温熟成で作られたこだわりの製法でもっちりつるっとした食感がクセになる、毎日でも食べたいパスタを用意。5種類のソースから選べます。 |
| 自家焙煎GOOD BEANS COFFEE | 自家焙煎珈琲<br>マリトッツォ<br>クラフトビール他 | 6:30-23:00（L.O. 22:30） | 生産者の顔が見えるスペシャリティコーヒー豆のみを厳選し自家焙煎したコーヒーが楽しめます。その他、マリトッツォやケーキといったスイーツ、コンテストで金賞を受賞したクラフトビールも用意し、毎日ちょっと寄りたくなるカフェ＆バーです。 |
| たいの八 | たい焼き専門店 | 11:00-22:00 | 餡は北海道産十勝の香りの強い小豆を、同じ北海道産の甜菜糖で炊き上げ瀬戸内海の藻塩を隠し味に使いました。生地は軽さを感じられるように仕上げ、時間が経っても「サクッ」「ほろっ」とした食感を楽しめます。 |
| CHAVATY | カフェ | 8:00-21:00（L.O. 20:00） | 世界に向けてお茶の魅力を発信する日本発ブランド。ゆったりとした雰囲気の店内で素材本来の良さや製法にこだわった本物志向とシンプルに洗練された美味しさを大切にしています。 |

## ■次世代フードホールシステム導入

本厚木エリア初のフードホールとしてオープンする「FLDK」では、株式会社寺岡精工が運営するシステムを導入し、モバイルオーダーシステムを中心としたDXによるニューノーマルのオペレーションを構築し、新しい顧客体験の提供をサポートしていただきます。

**【モバイルオーダー】**

モバイルオーダーシステムの導入により、店内席での注文が可能な他、店外においてもモバイル上で事前注文、事前決済が可能なため、仕事の帰り道等でも時間指定を行うことで店舗到着のタイミングに合わせ、出来立てを提供します。



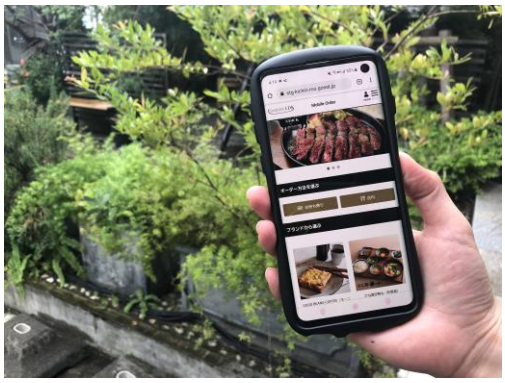

**【テイクアウト専用ロッカー】**

店内に設置されるテイクアウト専用ロッカーで商品の受け取りが可能です。スマートフォンと連携して開錠する仕組みで、スマホ1台で事前注文・決済から受け取りまで完全非対面で完結するため、コロナ感染対策はもちろん、来店時のレジ待ちなしを実現しました。

**【タッチパネル券売機】**

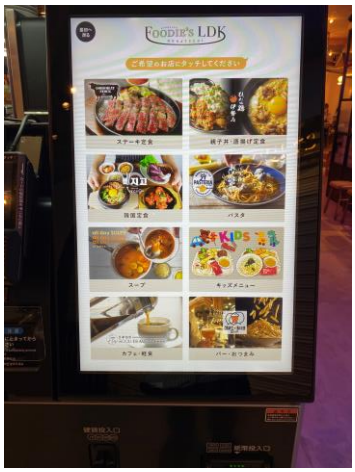
フードホール入口等に設置された縦型22インチのタッチパネル券売機で各店舗のメニューの注文が可能です。イートイン、テイクアウトともに対応しています。

レシートに印字された番号が店内にある液晶画面に表示され、番号を呼ばれたら提供口に商品を取りに行っていただくという利用方法です。



<モバイルオーダー>

<テイクアウト専用ロッカー>




<タッチパネル発売機>

**■新しいフードホールの形を目指して**

外食を取り巻く環境は、社会情勢、働き方の変化、食の多様化により、必要となる“食”はより専門的に、テイクアウトやデリバリー等目的ごとに細分化され常に大きく変化しています。このように大きく変化する状況の中でも、お客様のニーズの変化に対応するために、5店舗の厨房を１つにし、その時、その時代、その場所に必要とされる“食”へと変化していきます。5店舗の厨房を１つにすることで5店舗の業態を変化させていくことを容易にします。お客様に求められているものをいち早くキャッチし、柔軟に対応していく、まさにカメレオン型のフードホールへと進化させていこうと思っています。

実店舗がもつ、作り立ての料理の味、スタッフによる質の高い接客等の食体験を大切にしながらも、積極的にDXを取り入れながら、お客様に必要とされる新しいフードホールの形を目指していきます。

**■株式会社KICHIRI　概要**　公式HP：http://www.kichiri.co.jp/

カジュアルダイニング「KICHIRI」、石窯で焼くハンバーグ専門店「いしがまやハンバーグ」を中心に多岐にわたる業態を関西圏、首都圏、長野県、愛知県など国内に100店舗(2021年7月13日時点)展開する外食企業。

おもてなしNo.1になること、そして外食産業の新たなスタンダードの創造をビジョンに掲げ、真心のこもった「おもてなし」で楽しい食事を企画・演出し、楽しい食事の時間を通じて「癒し・豊かさ・明日への活力」を感じていただくことを目指しています。

**<本件に関するお問い合わせ>**
株式会社KICHIRI　広報：松永・小林　TEL：03-5466-3456　／　e-mail：press@kichiri.co.jp