



SRS GROUP

CORPORATE PROFILE
2025

S R S ホールディングス株式会社 会社案内



私たちは、**食**を通じて 社会に貢献します。

私たちは、人々が生きていく上で最も大切な
「食」を事業の柱とし、
潤いのある、楽しい食事の機会を提供することにより、
豊かな暮らしを実現します。
そして、地域になくてはならない企業として、
適正な利益を確保しながら、
社会の繁栄に役立つ様々な活動を推進していきます。



代表取締役執行役員社長

重里 政彦

心を満たす和食を、もっと身近に、 日本中の人々へ。そして世界へ。

私たちSRSグループは、「私たちは、食を通じて社会に貢献します。」というフィロソフィー（企業哲学）のもと、「和食さと」「にぎり長次郎」「うまい鰯助」などの和食チェーンを中心に、おいしくて安全な食事を手ごろな価格でお届けすることで、地域の皆さまの日常に寄り添い続けてまいりました。

2025年5月には、新たな5か年の中期経営計画「SRS VISION 2030」をスタート。「心を満たす和食を、もっと身近に、日本中の人々へ。そして世界へ。」というビジョンを掲げ、成長の舞台をこれまでの関西から全国へと広げ、日本を代表する和食チェーンへの飛躍を目指します。5年後には売上高1,150億円に到達する計画であり、主力業態「和食さと」のナショナルブランド化や、グルメ寿司分野における圧倒的No.1の実現、さらにこれらに続く第3・第4の収益の柱となる事業の確立に取り組んでいきます。

この挑戦を支えるのは、何よりも「人」です。経営理念「DREAM」「ENJOY」「LOVE☆」が示すように、社員やパートナーが夢を持ち、楽しく働ける環境があってこそ、お客さまに笑顔をお届けでき、地域社会に愛される存在になれると信じています。これまで当社は「従業員あつての会社」という信念のもと、給与水準の向上や労務環境の改善、教育研修の充実を推進し、業界トップクラスの職場を築いてきました。多様な人材が活躍できる会社を目指し、性別や国籍を問わない採用やパート従業員からの正社員登用を積極的に行っています。

これからも誠実な事業運営や人的資本への投資を通じて、すべてのステークホルダーの皆さまと喜びを分かち合えるよう、役員・従業員一同、日々努力を重ねてまいります。

■ 経営理念



夢見る

パートナーと共に、
夢の実現をめざします。

パートナーとは、SRSグループで働く仲間をはじめとして、共に生きる人たちのことです。
人には、それぞれ夢があります。私たちは仕事を通じて夢を実現できる、そんな会社を目指し努力を続けます。そのためには、共にレストラン業への夢を持ち、誇りある職場、誇りある企業として、パートナー一人ひとりが未来に向かって挑戦できる場を提供していきます。



楽しむ

カスタマーと共に
楽しさを分かち合います。

カスタマーとはお客さまのことです。カスタマーにゆっくりとお食事をしていただき、心からおいしかった、来て良かったと喜び、感動していただくことが、私たちの楽しみです。そのためには、カスタマーの声に耳をすませて、おいしい食事、快適な店舗、心のこもったサービスを提供します。そして、より多くのお客さまの満足と支持を得ていきます。



愛する

コミュニティを愛し、
人びとと共に生きます。

コミュニティとは、お店のある地域社会のことです。私たちのお店は、コミュニティとの関わりの中にあります。来店されるお客さまばかりでなく、コミュニティで生活する様々な人たち、私たちはどなたにも心のこもったおもてなしをするとともに、地域の様々な活動に参加していきます。そして、愛し、愛され、親しまれる存在になります。

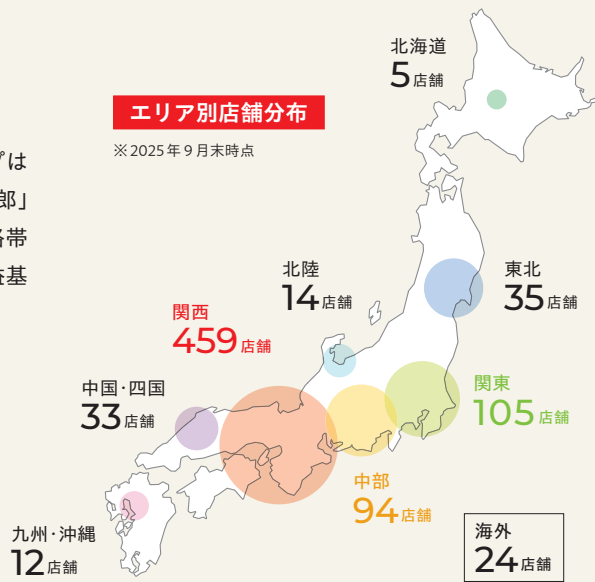
「おいしいのは当たり前、良いものを安く届けたい」

より多くの方にお越しいただくために店舗を増やす。
 期待を裏切らないために安全で高品質な食材を厳選する。
 顧客体験価値を高めるために日々のオペレーションに磨きをかける。
 和食の文化を、誰もが安心して楽しめるかたちで届け続けることが、
 「食の社会インフラ」である私たちの使命です。



和食チェーンNo.1の信頼と広がり

和食チェーンのリーディングカンパニーとして、SRSグループは独自のポジションを確立しています。「和食さと」「にぎり長次郎」など和食に特化したブランドラインナップにより、幅広い価格帯をカバー。この多層戦略が景気変動に左右されない強固な収益基盤を生み出しています。



おいしいと安全を支える独自の調達システム

SRSグループは、原料調達から店舗での販売までの商品の流れの全過程を自社で設計・コントロールする「マーチャンダイジングシステム」を構築しています。一括管理することで価格と品質の安定化を図り、業界最安値の価格帯を目指しながら、お客さまにお値打ち感のある安全でおいしい食事の提供を可能にしています。

商品化計画工程

- ①原材料の調達
- ②加工
- ③流通
- ④店舗での販売

自社でデザインし一括管理
 全リスクを背負い計画を推進



各工程における徹底した品質管理により、安全な食事を提供



調達の最前線に赴き、品質や衛生管理の状況把握に努める

顧客体験価値向上のためのオペレーション革新

グループ全社を挙げて生産性を高めるべく、合理化されたフロアとキッチンオペレーションを基盤に、テーブルオーダーシステムやロボットの導入などを推進。店舗運営の少人数化、業務改革、調理フローの見直し、効率的な仕入れなど、あらゆる面で生産性を向上し、手ごろな価格で付加価値の高い商品の提供を実現しています。

- | | |
|--------------|--|
| 機械化 | <ul style="list-style-type: none"> ●無沸騰型茹麺機 ●オートフライヤー ●だしディスペンサー ●配膳ロボット ●掃除ロボット ●セミセルフレジやセルフレジ |
| システム化 | <ul style="list-style-type: none"> ●販売時点情報管理システム (POS) 更新 ●オーダーエントリーシステム (OES) 更新 ●テーブルオーダーシステム (TOS) 導入 ●自動発注システム導入 ●勤務シフト自動作成システム導入 |
| 単純化 | <ul style="list-style-type: none"> ●食材の加工によって包丁いらずでの調理を実現 ・合理化されたキッチンにより、フロア面積を最大化 ・調理が安定し、職人なしでもおいしい料理の提供が可能に ➡客席数の増加や人件費の抑制により収益性が向上 |

コロナ禍を経て、SRSグループは社会的使命と新たな成長機会を見据えた新中期経営計画「SRS VISION 2030」を始動。基本方針のもと、全国への展開、業態拡充、新規事業への投資など4つの重点戦略を遂行することで、2030年には連結売上高1,150億円、連結経常利益60億円、ROE 12.0%超、店舗数1,100店舗超を目指します。

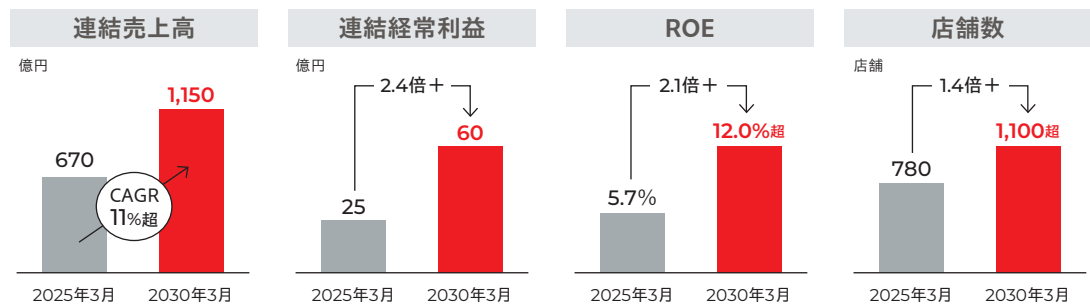
SRS VISION 2030

心を満たす和食を、もっと身近に、日本中の人々へ。そして世界へ。

“Entertain with heartwarming Japanese cuisine, from Japan to the world.”

手ごろで日常的に楽しめて、親しみやすい和食を日本中へ届け、さらには世界へ挑戦し続けることで、世界中の人々にとって必要不可欠な食の社会インフラとなることを目指します。

2030年3月期 主要目標数値



※上記数値に新規M&A含まず

新中期経営計画の全体像

基本方針

既存事業の飛躍的な発展と新たな収益基盤の確立による和食チェーングループ圧倒的No.1の実現

重点戦略Ⅰ

“和食さと”の
 ナショナルブランド化

重点戦略Ⅱ

“にぎり長次郎”
 “うまい鮎勘”で
 グルメ寿司チェーン
 圧倒的No.1の実現

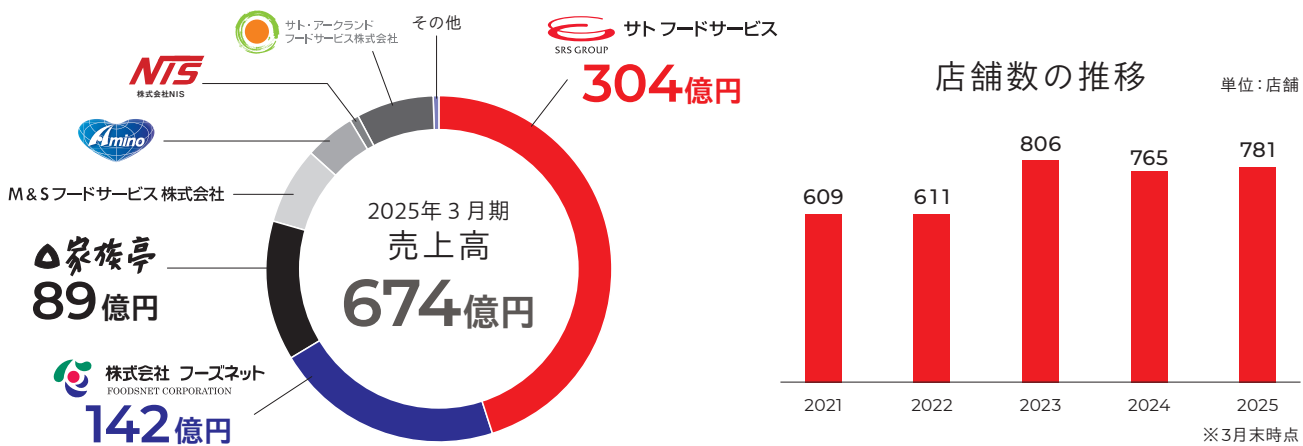
重点戦略Ⅲ

第3、第4の収益の柱
 となる事業の確立

重点戦略Ⅳ

売上高1,000億円超を支えるグループ機能の強化とサステナブル経営の推進

(2025年9月末時点)



日本一の店舗数を誇る和食ファミリーレストラン。食べ放題メニューの「さとしゃぶ・さとすき・さと式焼肉」が大人気。

「早い・安い・熱々」がコンセプトの本格天井・天ぶらをご提供。最安価格帯で本物の天井・天ぶらを提供するファストカジュアル業態。

高いプロ意識で日々技術の鍛錬を重ね、旨さにこだわるグルメ廻転寿司。旬を感じる厳選食材を使用した新鮮なネタを心をこめてご提供。

「あなたのおそばに家族亭」をコンセプトに、おいしいそばをご提供。すべてのお客様にそば湯もご提供しており最後まで味わえる自慢のそば料理。

旨味たっぷり「関西だし」ともちもちとコシのあるうどんをご提供。うどん3玉までは同一価格の提供でお腹も心もまんぷくに。

「うまい」を冠した旬と技を楽しむ寿司」をコンセプトに宮城県を中心に展開。市場で魚を競り落とすことで上質なネタをリーズナブルな価格でご提供。

「熱いぞ！ひとり飯」がコンセプトで元気にワクワクできる食事をご提供。バラエティ豊かな定食とごはんおかわり自由でまんぷくの幸せを実現。

本場明石の味を再現した名物の玉子焼（明石焼）をメインにした食事をご提供。注文ごとに店内でふっくらと焼き上げる職人のこだわり。

日本唐揚協会主催の「からあげグランプリ」で最高金賞受賞＆金賞連続受賞。大分中津しほりを使用した秘伝タレで漬け込んだからあげは絶品。

天然真昆布で一晩熟成して旨味を引き出した熟成肉を使用したビフテキ重。手間をかけた仕込みと丁寧な火入れでやわらかいサーロインをご提供。

「新鮮・デカネタ」な寿司をご提供し、山陰地方で高い支持を誇る。日本でも有数の港である境港をはじめ、全国から鮮魚を毎日仕入れている。

サクサクやわらかボリューム満点のカツ丼や定食をご提供。手ごろな価格で気軽に食べられる「おいしい」カツへのこだわり。

SRSグループのサステナビリティ活動



人を大切にすることが
社会貢献につながる

- 女性・シニア・外国人など、多様な人材の採用と活躍促進
- 経営幹部人材の育成
- 仕事と家庭の両立支援
- 労務環境の改善と継続的な処遇改善



「安全・安心」と
「おいしさ」を追求

- 品質管理の徹底による安全・安心の確保
- サプライチェーンで安定的な食材提供
- 年間を通じた食中毒対策の継続
- アレルゲンや食材情報の開示



地域社会や
環境にやさしく

- 離乳食の無料提供サービス開始
- キッザニア甲子園パビリオンを通じた食育活動の実施
- 食べ残しのお持ち帰り推進やメニュー改善、フードバンクへの協力などを通じた食品ロスの削減
- 植樹活動や廃食用油のバイオ燃料化など環境負荷軽減の取り組み
- 人道活動や教育を支援する募金活動への協力
- 災害時の徒歩帰宅者への支援
- 飲酒運転撲滅運動への積極的な参加

食べ残しのお持ち帰り推進活動



mottECO(モッテコ)という名称には
「もっとエコ」「持って帰ろう」
という意味が込められています。

会社情報

社名	SRSホールディングス株式会社 (SRS HOLDINGS CO.,LTD.)
設立	1951年4月9日(登録上の設立) 1968年8月27日(実質上の存続会社の設立)
本社	〒541-0052 大阪市中央区安土町2丁目3番13号 大阪国際ビルディング30階 代表：06-7222-3101
物流事務所	〒567-0877 茨木市丑寅1丁目1番88号 国分関西総合センター3階
資本金	11,077百万円
売上高(連結)	67,478百万円(2025年3月期)
代表者	代表取締役執行役員社長 重里政彦
従業員数(連結)	正社員：1,742名、パート・アルバイト：16,423名 (2025年3月末時点)
事業内容	グループ会社の経営管理および関連業務等
グループ店舗数	781店舗(2025年9月末時点)
株式上場市場	東京証券取引所プライム市場

子会社

- サトフードサービス株式会社
和食さと、天井・天ぶら本舗さん天、夫婦善哉
- 株式会社フーズネット
にぎり長次郎、CHOJIRO、宅配にぎり長次郎、他
- 株式会社家族亭
家族亭、花旬庵、三宝庵、得得、他
- 株式会社アミノ
うまい鰯勘、うまい鰯勘 ゆとろぎ、
うまい鰯勘別館 鰯正、銀座鰯正、
回転すし まるくに、他
- M&S フードサービス株式会社
定食屋宮本むなし、ひまわり、他
- 株式会社すし弁慶
回転すし 北海道、すし弁慶
- 株式会社NIS
鶏笑、ピフテキ 牛ノ福、勝福惣店、きらりCUCINA
- サト・アークランドフードサービス株式会社
かつや、からやま

海外合弁会社

- Nippon Tei Sato Co., Ltd.
和食さと、さと井【タイ】
- PT.INDOSATO JAYA MAKMUR
和食さと、Washokusato Eat&Go【インドネシア】

SRSホールディングス株式会社

当社Webサイトでは、サステナビリティほか
様々な企業情報についての詳細をご紹介します。

<https://srs-holdings.co.jp/>

