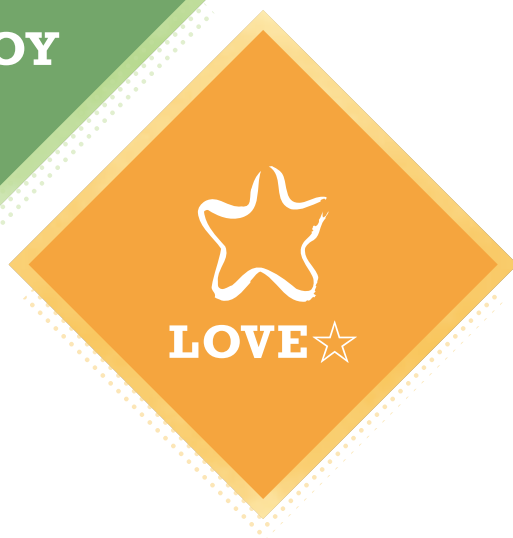




GROUP PROFILE

2024

Top Message

代表取締役執行役員社長
重里 政彦

SRSグループを「人を大切にする会社」に

当社グループは、「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、和食を中心としたレストランチェーンとして、創業以来一貫して「食」のビジネスを展開してきました。特に、この数年間は、新型コロナウイルスの影響で、生活者の様式がスマート化社会などのニューノーマル（新常态）に向けて大きく変化し、非接触型サービスやデジタル化などが急速に発展しました。また、「食」分野ではテイクアウトやデリバリーなどの「中食」分野が急成長しています。このような目まぐるしい変化のなかで「食の社会的インフラ」としての存在感をさらに高めていくことが、当社グループに課せられた使命であると考えています。

私は、社内で「企業としてどんな社会貢献ができるか」と言い続けています。社会への貢献度で分かりやすい指標は「ご来店いただくお客さまの数」です。SRSグループの店舗に足を運んでくれる

ということは、おなかを満たす目的、楽しい時間を大事な人と過ごす目的を感じて選んで頂いているのです。

前述のお客さまの数を増やすためには顧客満足度（CS）を高めることが重要ですが、その為には、従業員満足度（ES）を高めなければなりません。従業員を幸せにできれば、お客さまを幸せにすることはできないのです。そこで、当社グループでは7日間連続休暇制度の取得推進や短時間正社員制度の拡充、多様な人材を育成するための幅広い研修の実施など、働きやすい環境を整え、ひとりでも多くの従業員が「SRSグループで働くこと」に幸せを感じてもらえるように取り組んでいます。

そして、私たちはこれからも多くのお客さまに選ばれ、喜んでいただける商品やサービスの提供を通して持続的成長を目指していこうと思います。ステークホルダーの皆さまには一層のご理解、ご支援をお願いいたします。

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。

フィロソフィー（企業哲学）

経営理念



パートナーと共に、
夢の実現をめざします。



カスタマーと共に
楽しさを分かち合います。



コミュニティを**愛**し、
人びとと共に生きます。

店舗数

2024年7月31日

792店舗

2016年
400店舗

2019年（令和元年）5月
エイチ・ツー・オー リテイリング
株式会社との資本業務提携の
基本合意書締結

2020～

2020年（令和2年）2月
株式会社家族亭及び
株式会社サンローリーの
発行済み株式を100%取得

2021年（令和3年）4月
株式会社宮本むなしと株式会社サンローリーを吸収合併の方式により合併し、存続会社である株式会社宮本むなしの商号を「M&Sフードサービス株式会社」に変更

2022年（令和4年）4月
東京証券取引所の市場区分見直しにより東京証券取引所市場第一部からプライム市場に移行

2023年（令和5年）2月
株式会社NISの
発行済み株式を100%取得

2024年（令和6年）6月
アドバンテッジアドバイザーズ
株式会社との事業提携開始

2024年（令和6年）7月
株式会社アミノの発行済み株式を100%取得



2013年（平成25年）7月
東証・大証統合により東京証券取引所
市場第一部に上場

2013年（平成25年）9月
インドネシア第1号店を開店
【PT.INDOSATO JAYA MAKMUR】

2014年（平成26年）10月
タイ第1号店を開店
【Nippon Tei Sato Co., Ltd.】

2016年（平成28年）9月
株式会社宮本むなしの
発行済み株式を100%取得

2017年（平成29年）4月
重里欣孝 取締役会長就任
重里政彦 代表取締役執行役員社長就任

2017年（平成29年）10月
ホールディングス体制に移行し、社名を
「SRSホールディングス株式会社」
に変更



2018年（平成30年）8月
SRSホールディングス株式会社
創立50周年

2013年
300店舗

2010～
2010年（平成22年）10月
サト・アークランド
フードサービス株式会社を設立

2010年（平成22年）10月
台湾第1号店を開店
【現 台湾上都餐飲股份有限公司】

2010年（平成22年）11月
「かつや」第1号店を堺市西区に開店
【サト・アークランドフードサービス株式会社】

2012年（平成24年）8月
「天井・天ぶら本舗 さん天」
第1号店を
大阪市住吉区に開店



2013年（平成25年）3月
「優良外食産業表彰
地域社会貢献・環境配慮部門
農林水産大臣賞」受賞

2013年（平成25年）7月
株式会社フーズネットの
発行済み株式を100%取得

1994年（平成6年）11月
「ニュー・フードサービス推進優良事業者 表彰
フードシステム部門 農林水産大臣賞」受賞

1998年（平成10年）10月
商号を「サトレストランシステムズ
株式会社」に変更



2000～
2003年（平成15年）3月
「ごはん食推進優良事業者表彰
ごはん食普及部門 農林水産大臣賞」受賞

2009年（平成21年）3月
「食品リサイクル推進環境大臣賞再生利用
部門優秀賞」受賞

2009年（平成21年）3月
キッザニア甲子園に
「すし屋」パビリオンを出展



1990年
200店舗

1979年
100店舗

1978年（昭和53年）7月
洋食店第1号店を兵庫県加古川市に開店

1980～

1984年（昭和59年）3月
株式を大阪証券取引所市場第二部に上場

1985年（昭和60年）1月
現「和食さと」の原型となる郊外型和食
第1号店を奈良県橿原市に開店



1989年（平成元年）9月
株式を大阪証券取引所
市場第一部に指定上場

1990～

1993年（平成5年）11月
低価格郊外和食業態
「和食さと」の実験を開始

1993年（平成5年）11月
創業社長 重里進 逝去
重里欣孝 社長就任

沿革

1958

1958年（昭和33年）11月
「法善寺すし半」開業



1960～

1968年（昭和43年）8月
「株式会社尼崎すし半本店」を
兵庫県尼崎市に設立
（実質上の存続会社の設立）



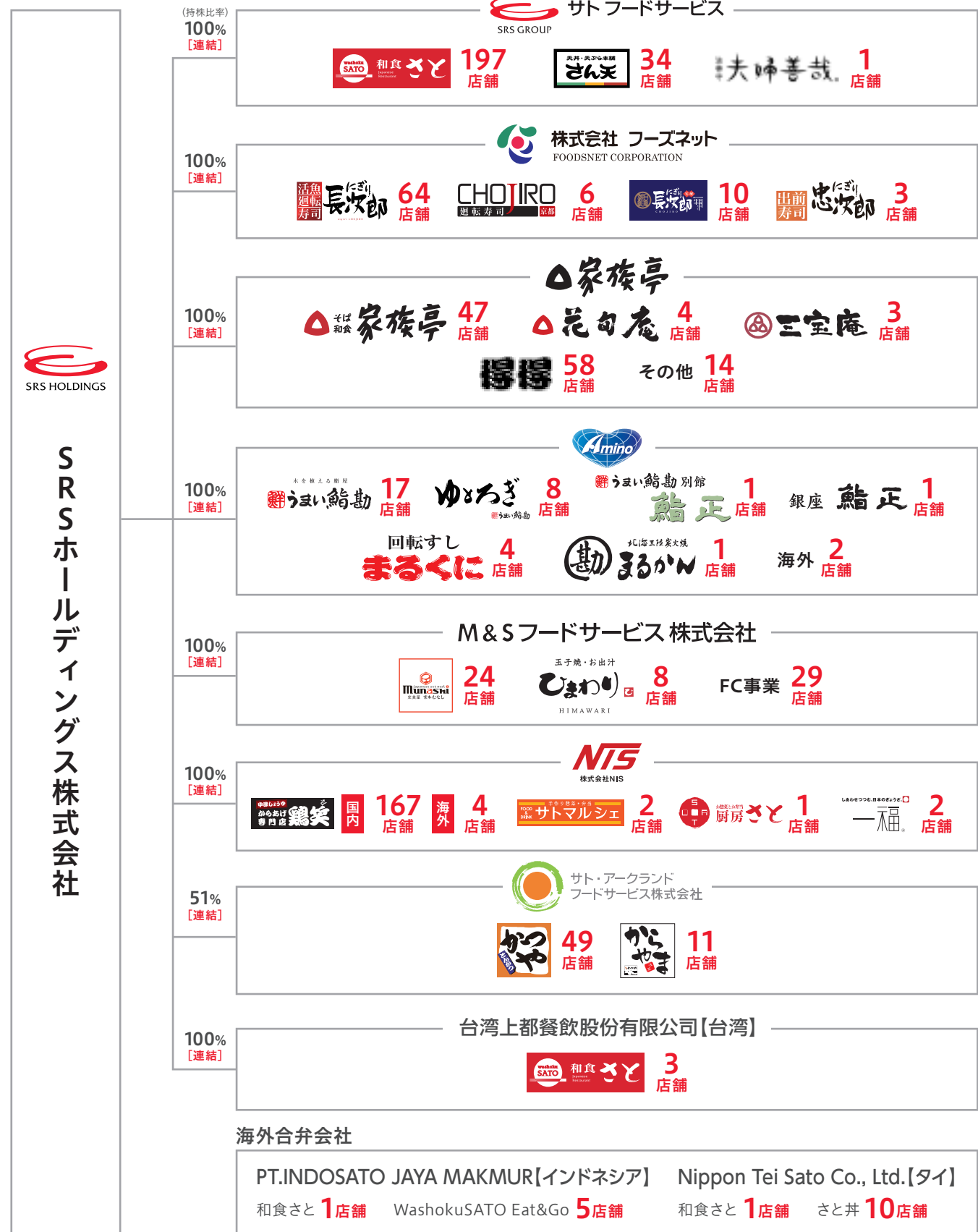
1968年（昭和43年）11月
第1号店である尼崎本店を
兵庫県尼崎市に開店

1970～

1974年（昭和49年）7月
商号を「株式会社サト」に変更

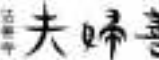


店舗数
1958年
1店舗

**サト フードサービス**
SRS GROUP

和食 **さと**
手ごろな価格で
本物の**和食**を提供

日本一の店舗数を誇る和食ファミリーレストラン。手ごろな価格で本物の和食を楽しんでいただけるよう食材調達・商品開発・機器選定などを続けています。季節ごとに変わるフェアメニュー、しゃぶしゃぶ・すき焼き・焼肉食べ放題「さとしゃぶ」「さとすき」「さと式焼肉」などが人気です。

夫婦善哉

創業以来、その伝統を頑なに守り続ける大阪名物・夫婦善哉。一人前を二つのお椀に分けて出すことから「夫婦善哉」と呼ばれ、恋愛成就の縁起物として親しまれています。

株式会社 フーズネット
FOODSNET CORPORATION

活魚廻転寿司 **長次郎**
CHOJIRO 廻転寿司 京都

厳選食材で旨さにこだわる

グルメ**廻転寿司**

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です。吟味された厳選食材を使用し、クオリティを日々追求しています。旬を感じる新鮮なネタを、心を込めてご提供しています。



電話一本で自宅に届く本格**板前寿司**

四季折々の食材を存分に活かした豊富なメニューを取り揃え、様々な場所でお寿司を楽しんでいただけます。素材に安心、技に安心、おもてなしに安心。この三つの安心とともに、お電話一本で「この時季一番」の本格板前寿司をご自宅にお届けしています。

数字で見る
SRSグループ

店舗数
(2024年7月31日時点)
792 店舗
うち海外 **26** 店舗

年間来客者数
(2024年3月期 直営店の実績)
40,349 千人

△家族亭



そば 家族亭 そば湯までご賞味いただける
心を込めた**自慢のそば**

創業以来、お客さまに満足していただける美味しいおそばをご提供することを最も大切にしています。こだわりの「そば」と「季節感が味わえるお食事」で
お客さまに喜んでいただくために、心を込めたおもてなしをお届けします。

△ 三宅庵 茹でたてのそばと、毎日丁寧に取る風味豊かな出汁。季節の食材を使ったこだわりのお料理をお召し上がりくださいませ。



本を継ぐ 鮎動

“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。仕入れの買受人が市場で魚を直接競り落とすことで、上質なネタをリーズナブルな価格でご提供します。

鮎動 別館 **鮎正**

ワンランク上のネタ、技術をもって、真心のおもてなし。趣のある店内で、職人が仕入れから吟味した旬の素材を伝統の技術で仕上げる握りやお料理が自慢です。

回転すし **まるくに**

職人が握る寿司が一皿100円(税込110円)～お楽しみいただけます。グループの仕入れを活かし、直接ネタを見極めて買い付けた海産物をリーズナブルな価格でご提供します。

湯揚

のどごしと食感が自慢の
こだわりの**うどん**

つるつるとしたのどごし、こしのある食感が楽しいうどん麺と心が和らぐ美味しいお出汁。たくさんつまったこだわりの多いお客さまに愛され続ける秘訣です。

△ 花旬庵

蕎麦・出汁に手間暇をかけてこだわり、みなさまにご満足いただけるおいしいお料理をご提供いたします。

ゆめろ

半個室で仕切られたお席は、全席タッチパネルオーダーで座り心地も広々。市場直送のネタを板前が握るスタイルはそのままに、会話とお寿司を心ゆくまでお楽しみいただけます。

銀座 **鮎正**

高級感あふれる店内で上質な鮎会席と、ゆったりと流れる優雅なひと時をお楽しみいただけます。個室もご用意しており、接待や晴れの日にも気兼ねのない時間をお過ごしいただけます。

勤 **まるかん**

宮城を中心に三陸の旬の食材や厳選された海の幸を堪能できるお料理をご提供いたします。人数に合わせた個室やお座敷もご用意しておりますのでゆったりとお寛ぎください。

M & S フードサービス 株式会社



毎日元気に
ワクワクできる
「**熱いぞ!ひとり飯**」

「熱いぞ!ひとり飯」をコンセプトに、ひとりでも気軽にご利用いただけるお店を目指し、お客さまの一番身近な存在として、我が家のような自分だけのごはん時間をご提供します。



玉子焼・お出汁
ひまわり
HIMAWARI

玉子焼(明石焼)が
人気の軽食と
和風甘味の店

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、うどん・そば・井と和風甘味をご提供しています。ご注文ごとに店内で焼き上げる玉子焼(明石焼)は、香ばしさと、ふっくらとした食感が特徴です。

NTS
株式会社NIS



唐揚げの聖地大分中津発祥店舗数日本一の
唐揚げテイクアウト専門店

日本唐揚協会主催「からあげグランプリ」最高金賞を受賞。大分中津しょうゆを使用したこだわりの秘伝ダレに漬け込み熟成させた国産若鶏の唐揚げは絶品で、アツアツでも冷ましても美味しいのが「鶏笑」の唐揚げです。



サト・アークランド
フードサービス株式会社



サクサクやわらか
ボリューム満点の
とんかつ

「とんかつをもっとおいしく安く食べることはできないか」を出発点として、幅広い年代に喜ばれる味の追求と、気軽に入れる価格を実現したとんかつ専門店。サクサクやわらか、ボリューム満点のとんかつをご提供します。



ジューシーな
からあげを
存分に味わえる

からあげをお手ごろ価格でたっぷり楽しんでいたきたいという思いから誕生したからあげ専門店。メニューは、からあげを中心に、定食・井から鉄板まで幅広くご用意しています。お持ち帰りメニューも充実させ、複数種類のからあげをグラム単位で選んでいただくことができます。



海外グループ

SRSグループは、台湾(和食さと)やマレーシア(銀座 鮎正)、タイ(さと井 他)、インドネシア(WashokuSATO Eat&Go 他)などの海外の国々に合計26店舗を展開しています。
※店舗数は2024年7月31日時点

正社員従業員数
(2024年3月31日時点)
1,384人

パート・アルバイト従業員数
(2024年3月31日時点)
14,559人

女性管理職比率
(2024年3月31日時点)
7.8%

売上高100万円当たりの
エネルギー消費原単位(CO₂換算)
0.5654t

食品廃棄物の
再生利用等実施率※
46.9%

社会活動団体への
年間募金額
1,052,187円

※ サトフードサービス株式会社の2024年3月実績

DREAM

働きやすい職場環境に



8.働きがいも 経済成長も

- 多様な人材育成の為に研修制度の充実
- 社員のワークライフバランスの向上
(7日間連続休暇の取得推進)
- 多様な働き方の推進
(短時間正社員制度の拡充)
- グローバル人材の積極的な採用と勤務サポート



ENJOY

「安全・安心」と「おいしさ」を追求



3.すべての人に健康と福祉を

- 従業員の体調把握の感度を高めた、ノロウイルス検査の実施
- 品質管理の徹底による安全・安心の確保
- サプライチェーン一丸で安定的な食材提供
- アレルギーや食材情報の開示



LOVE☆

地域社会や環境にやさしく



11.住み続けられるまちづくりを

- 食材ロスの削減(食材の適正管理、小ロット化、廃棄物量の管理、食べ残しの削減、フードバンクへの協力)
- SDD(飲酒運転撲滅運動)への協力
- 災害時帰宅支援ステーションへの協力
- セーブ・ザ・チルドレン活動及びジェフ愛の募金活動への協力
- キッザニア甲子園パビリオンを通じた食育活動の実施



食品ロス削減に向けた取り組み

食べ残しによる食品ロス削減活動 モットECO mottECO

2020年10月に環境省により開催されたNewドギーバッグアイデアコンテストで、利用者とお店の相互理解のもとで行われる飲食店での食べ残しのお持ち帰り行為の新たな名称として誕生したのが「mottECO(モットECO)」です。



▲ mottECO容器



▲「mottECO FESTA」の様子



mottECO(モットECO)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。

- 食品ロス削減につながる優良な取り組みとして評価され、2023年10月に環境省と消費者庁が主催する令和5年度食品ロス削減推進表彰において「環境大臣賞」を受賞。
- 企業・自治体・消費者それぞれが食品ロス削減について考える機会の創出およびmottECOの普及を目指して、産学官連携のイベント「mottECO FESTA」を2年連続開催。

会社概要

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(登記上の設立) 1968年8月27日(実質上の存続会社の設立)
本社所在地	〒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(2024年3月31日時点)
売上高	60,228百万円(2024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	正社員:1,384人 パート・アルバイト:14,559人(2024年3月31日時点)

事業内容	グループ会社の経営管理および関連業務など
店舗数	792店舗(2024年7月31日時点)
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 株式会社フーズネット 株式会社家族亭 株式会社アミノ M&Sフードサービス株式会社 株式会社NIS サト・アークランドフードサービス株式会社 台湾上都餐飲股份有限公司[台湾]
海外合弁会社	Nippon Tei Sato Co., Ltd.[タイ] PT.INDOSATO JAYA MAKMUR[インドネシア]

SRS ホールディングス 株式会社

〒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
TEL:06-7222-3101



公式ウェブサイト
<https://srs-holdings.co.jp/>



Facebook
<https://www.facebook.com/satorsgroup/>

