

「おいしいは、たのしいねつ。」を テーマに飲食店事業と 流通・外販事業を展開。



株式会社 YOSHIMI
代表取締役社長兼オーナーシェフ
カツ ヤマ

勝山ヨシミ氏

〈プロフィール〉

昭和26年、美唄市に生まれる。中学校卒業後、菓子製造会社勤務を経て、たい焼きの製造・移動販売を開業。同58年、すすきのにレストラン&バー「チャーリーズクラブ」を開店。平成2年、同社設立。

同店の二号店が生まれたのは平成2年。札幌パルコに「YOSHIMI KITCHEN」を開店した。二年後には同フロアにカリー専門店をオープンし、その後は東京・池袋、名古屋、福岡、仙台と全国のパルコの出店オファーに応え、出店を重ねてきた。

「どの店でも安定したおいしさを提供できるよう、カレー製造をメー

カリーに委託するなど全国展開可能な基盤を整えつつ、新業態の開発も果敢に行っています」と勝山社長は語る。「昨年夏には、福岡空港の国内線第二ターミナルビルに、滑走路が一望できるエアポートレストランを

**カリーとオムライスを軸に
多彩な店舗戦略を推進**

すすきの中心部に店舗を構える「YOSHIMI本店」。オープンキッチンスタイルで料理のジャンルにこだわらず、旬の魚介や新鮮な道産野菜のおいしさを生かした創作料理を提供している。昭和五十八年、勝山社長が「食を楽しむ店」と開店したレストランをルーツとする同店は、近年急速に多店舗展開を推進する同社の旗艦店として創業の精神を今なお伝えている。

新しいメニュー、業態、商品の開発を通して、北海道の観光振興、活性化に貢献したい。



観光土産市場を席巻する
「札幌カリーセンべい
カリカリまだある?」(右上)

「札幌おかき
Oh!焼とうきび」(右下)

今年2月発売の新商品
「カリーヌードル」(左上)

現在、同社が展開する飲食店は、全国に十三店を数える。この四月には千葉県木更津市に誕生する三井アウトレットパークへの出店を予定するなど、今後も同社の出店戦略が注目される。

ネーミングとパッケージに こだわりヒット商品を連発

レストラン部門に並び、同社の急成長を支えているのが、外販商品の開発・販売を手がけるリテール部門である。平成二十一年より販売を始めた「札幌カリーセンべい カリカリまだある?」は初年度から好調な売れ行きを重ね、北海道の観光土産菓子の定番商品としての地位を固めつづる。

「大通公園の焼とうきびの甘みや香ばしさを可能な限り再現し、日持ちがする札幌ならではのお土産に仕上げました。当初は一箱六袋入りだけでしたが、ご好評にお応えして十袋入りも販売するようになりました。

商品の売り上げの一部は、札幌市に寄付しています。大通公園やとうきびワゴンの運営の一助になれば光榮です」。

オープンしました。また秋には、池袋パルコに卵料理専門店とカレー専門店を相次いで開きました。札幌圏においても、平成二十一年に札幌パルコにビュッフェスタイルのスイーツ専門店、「昨年には三井アウトレットパーク北

イスYOSHIMI」をオープンし、それぞれご好評いただいています。今後も「おいしい料理と楽しい時間」をお届けできる、YOSHIMIならではの店舗を広げたいと考えています」。

広島と大通ビッグセに『カリーとオムラ

オーブンしました。また秋には、池袋パルコに卵料理専門店とカレー専門店を相次いで開きました。札幌圏においても、平成二十一年に札幌パルコにビュッフェスタイルのスイーツ専門店、「昨年には三井アウトレットパーク北

イスYOSHIMI」をオープンし、それぞれご好評いただいています。今後も「おいしい料理と楽しい時間」をお届けできる、YOSHIMIならではの店舗を広げたいと考えています」。

広島と大通ビッグセに『カリーとオムラ

オーブンしました。また秋には、池袋パルコに卵料理専門店とカレー専門店を相次いで開きました。札幌圏においても、平成二十一年に札幌パルコにビュッフェスタイルのスイーツ専門店、「昨年には三井アウトレットパーク北

イスYOSHIMI」をオープンし、それぞれご好評いただいています。今後も「おいしい料理と楽しい時間」をお届けできる、YOSHIMIならではの店舗を広げたいと考えています」。

広島と大通ビッグセに『カリーとオムラ

Information

株式会社 YOSHIMI
住 中央区南6条西1丁目5番地
6・1ビル8階
TEL 011-511-7323
URL <http://www.yoshimi-ism.com/>



ビュッフェスタイルのスイーツ専門店
「Shall we SWEETS!」(札幌パルコ店)

同社ではこのほかにも、レトルト商

品のスープカリー「じゃがいもチキン」、日本航空国際線の機内食にも採用された「熟成三十年カリー」、カマンベールチーズなどを開発販売。この二

月には、レストランのレンジピを生かした「カリースヌードル」も新たに発売した。【微力ですが、北海道観光の魅力をさらにアップし、経済の活性化に貢献したいという思いは強くあります】。事業の柱はレストランとリテールの一本ですが、その中でいろんなジャンルを広げているのが強みです。北海道には、水、農産物、畜産物などおいしいものがいっぱいあります。既存店のメニュー開発、今までにない業態開発、日本全国から海外まで視野に入れた新しい商品開発など、当社ならではの発想と行動力で、夢を一つひとつ着実に実現してまいります】。