



報道関係者各位

2020 年 12 月 21 日
株式会社出前館

『出前館』運営、配達機能を備えたクラウドキッチンの旗艦店がオープン ～冷凍パンやラーメンのミールキットなど新カテゴリーの販売開始～

日本最大級の出前サービス『出前館』（運営：株式会社出前館）は、イートインスペースを持たずキッチン 1 つで開業できるデリバリー専門店「クラウドキッチン」の運営を 2020 年 12 月 21 日（月）から東京都江東区大島にてスタートします。

このクラウドキッチンは、『出前館』のデリバリー拠点を併設しており、1 階にはバイクや自転車の駐車スペース、3 階には『出前館』の配達オペレーション室を設置しています。近日中に、自動検温システムや勤怠システムなど最新設備を導入予定です。また、商品の受け取り時間を短くできるようピックアップカウンターを設け、お客さまへのお届け時間短縮を実現します。



▲2 階キッチンスペース、3 つの独立したキッチンを用意

クラウドキッチン開設の背景と目的

今年流行している新型コロナウイルス感染症によりデリバリー・テイクアウト需要が拡大し『出前館』の 8 月末時点の通期オーダー数は 3,707 万件と去年同期比で 31%増となりました。外出自粛によるイートインの売り上げ減少を補填するために、デリバリーを導入する飲食店が増えているため、各デリバリー企業の販売プラットフォームでは、ユーザーに商品を選んでもらうために工夫が必要となっています。

また近年、「クラウドキッチン」や「ゴーストレストラン」といった店内飲食スペースを設けずに、キッチン一つでデリバリーやテイクアウト用の調理に特化し、配達代行業者による商品のお届け、お客さま自身のピックアップによって商品を提供する新しい飲食のビジネスモデルが増えています。新規で飲食店を開業する場合、好立地の賃貸料や、接客スタッフの人件費、内装費など多額なコストが発生します。これらが不要の「クラウドキッチン」の場合、開業初期費用を半額から 1/10 程度に抑えることも可能となります。



▲「クラウドキッチン」施設外観

そこで、『出前館』では新たに東京都江東区大島に 3 つのキッチンを備えた調理スペースと、飲食店の配達代行を行うための配達オペレーション室を兼ね備えた「クラウドキッチン」をオープンし、新たにデリバリーブランドを展開・拡大したい個人・企業さまの公募を行いました。低リスクで事業トライアルができる店舗（厨房スペース）と、販売販路（『出前館』への掲載）、さらに『出前館』に蓄積しているデータを駆使したデリバリーのノウハウを提供し、デリバリー新規参入希望者の立上げやデリバリーブランドの販路拡大をサポートいたします。

【本リリースに関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社出前館／広報担当：小宮・濱本 Mail:pr@demae-can.co.jp



▶クラウドキッチン併設型デリバリー拠点の概要

【施設】	東京都江東区大島近辺 施設全体：186 m ² 、3 キッチンの内 1 キッチン部分：約 20.4 m ² （厨房設備完備） ※施設は、『出前館』が運営するシェアリングデリバリー®の配達拠点及びクラウドキッチンとの併設型
【施設利用料】	月額 18 万円(税込)、家賃、厨房設備利用料金、水道・ガス・光熱費込。 デリバリー資材費などは飲食店負担。 敷金は利用料金の 2 か月分（36 万円）。 退出時に現状回帰等、清掃費用と相殺し残金発生時は利用者へ返金。
【出店企業一覧】	
	～フード・デジタル・トランスフォーメーション～ 株式会社ヴァーチャルキッチン 株式会社フードリヴァンプが、イートインスペースを持たない飲食店に特化したブランドを立ち上げる会社として株式会社ヴァーチャルキッチンを設立しました。今回は、メインブランドである「野郎ラーメン」、渋谷センター街に新出店した韓国ヤンニョムチキンブランド「韓国食堂チキンタイム」、中津からあげ「おお丘」、新潟タレかつ丼「亀ちゃん」の計 4 ブランドを導入。
	N Fit Food お米や野菜を卸していた家族経営の兼業農家。取引先のひとつに、特別な熟成技術を持ち近江牛のドライエイジング肉が有名な滋賀県の精肉業者「肉のかねやす」があり、ドライエイジング近江牛を業務用として初めて仕入れることに成功しました。今回、家族経営で育てているお米と野菜を融合させた、ドライエイジング近江牛丼「牛bako」と、地元の野菜を使ったカレーブランドを導入。
	株式会社ノムノ 東京都赤坂などに定額制ワインバー「nomuno」を展開している企業。代表の藏石（くらいし）氏は、飲食店コンサルタント出身で赤身の肉山「肉のヒマラヤ」を開発し、メディアでも話題を呼んでいます。デリバリーで同ブランドを成長させるべく、大人気の低温調理された SNS 映えする肉ブランドと、丼ぶりのブランドをオープン。
	パンフォーユー “冷凍×IT”で地域のパン屋さんと消費者をつなぐプラットフォームを構築する IT ベンチャー企業。 パンのもっちり＆ふわふわを 1 か月後も維持できる“独自冷凍技術”を使った【パン屋さんで焼きたてパンのおいしさを閉じ込めた冷凍パン】を軸に、オフィス向け福利厚生サービス「オフィス・パンスク」、個人向けサブスクサービス「パンスク」、冷凍パンを活用したパン屋開業支援サービス「ゴーストベーカリー」の 3 事業を展開。
	cake.jp 全国各地の洋菓子店と提携し、ご自宅はもちろんレストランや宿泊先、オフィス等、さまざまな場所に冷凍の状態でケーキを宅配するプラットフォームサービスを展開。3,000 種類以上の商品をラインナップし、冷凍でケーキの品質を保つために専用に配合された生クリームにするなど、味にもこだわった商品を提供しています。今回のクラウドキッチンにも、お祝いのシーンからちょっと贅沢をしたい日常まで楽しめる商品を揃えている。
	三度目のラーメン一代 2003 年に当時はまだ少なかった二郎インスパイア系ラーメンのはしりとして人気となったラーメン店。今回、『出前館』では、ラーメンキットを届ける形で展開いたします。麺には「浅草開花楼」の極太麺を使用。特製タレとヤサイを自由にトッピングでき、やみつきになるまぜそばを看板メニューにオープン。

今回の取り扱いジャンルでは、『出前館』初となる「冷凍パン」や、これまで商品数が少なかった「冷凍デザート」、「ミールキット」を拡充しています。これらの商品は時間指定でのオーダーが多く、他のユーザーとの注文を組み合わせることにより一度の配達で 2～3 つの商品を同時配達することができ、配達効率を上げることができます。

【本リリースに関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社出前館／広報担当：小宮・濱本 Mail:pr@demae-can.co.jp



今後の展望

今回の、クラウドキッチン併設型デリバリー拠点は、『出前館』ならではの“配達拠点”を生かした取り組みです。デリバリーに特化した新しい形のビジネスモデルである「クラウドキッチン」と、『出前館』の配達代行サービス「シェアリングデリバリー®*1」が併設する新たな業態となりますが、どちらも『出前館』のノウハウを活かし、多角的に飲食店のサポートができると考えています。まずは大島の拠点を軌道に乗せ、今後は首都圏を皮切りに地方への展開も予定しています。

*1：シェアリングデリバリー®とは、配達機能を持たない飲食店でも、『出前館』が構築した配達代行機能を加盟飲食店舗でシェアすることにより、出前が可能になるサービスです。2017年より開始し、現在、関東・関西を中心に1都1道2府28県にて展開をしています。

【『出前館』とは】

『出前館』は、アプリやサイトから簡単に注文でき、さまざまな食事シーンで活用可能なフードデリバリーサービスです。注文から最短20分のお届けを実現し、現在、加盟店舗数は45,000店舗以上となり、国内最大級のサービスとして展開しています。また、単なるフードデリバリーサービスだけではなく、地域密着のオンラインとオフラインを繋ぐサービスとして進化し続けています。シェアリングデリバリー®（配達代行）やテイクアウト事業、インキュベーションキッチン®（クラウドキッチン併設型デリバリー拠点）など、次々と新しい事業に取り組み地域の活性化を実現するライフインフラを創造します。

【株式会社出前館 概要】

（コード番号：2484 東京証券取引所 JASDAQ 市場）

所在地：（東京本社）〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷 5丁目27番5号 リンクスクエア新宿 11階

代表者：代表取締役社長 藤井 英雄

WEBサイト：<https://corporate.demae-can.com/>

概要：日本最大級の出前サービス『出前館』の運営

資本金：161億1,342万円（2020年8月末現在）

設立年月日：1999年9月9日

※本ニュースリリースに記載されている会社名および商品・サービス名は、各社の商標または登録商標です。