



目次

1, 会社紹介

- 明治屋とは
- 明治屋の取り組み

2, 食へのこだわり

- 明治屋のお惣菜
- 明治屋テストキッチン

3, 外食ブランド紹介

- 明治屋外食ブランド
- 颯香亭
- 料匠 虎白
- Restaurant KOHAKU S (箱根久織亭)
- Buffet KOHAKU-ビュッフェコハク
- グロッサリア

4, 取材対応可能場所/人

- 取材対応可能場所
- 取材対応可能メンバー
- 社長メッセージ

明治屋とは

食を通した新しい価値創造
「食」を通して、より多くの人々の幸せに貢献します。

店舗数
311店舗
2023年
12月末時点

デリカ
事業部

セントラル
キッチン

外食事業部



明治屋



TRIAL

明治屋とは、ディスカウントストア**トライアルの惣菜の開発から製造**まで行っているトライアルグループの会社です。

明治屋には様々な部門の料理専門家や職人である**「食のスペシャリスト」**が連携して、職人技術を活かした惣菜を提供できるよう日々取り組んでいます。

トライアルで販売されている全ての惣菜は、プロの職人が監修しているワンランク上の惣菜が提供されています。

トライアルグループとは

小売業向けのIoTデバイスの開発やサプライチェーンにおける各種ソリューションの提供を行う「リテールDX(スマートストア)事業」と食品を中心とした総合品揃え型のディスカウントストアの店舗の運営を行う「流通小売り事業」の2つの軸を運営しています。「ITで流通を変える」をスローガンに、IT技術を駆使したローコスト運営によって、現在は全国に店舗を展開する小売企業に成長しています。

店舗数
311店舗
2023年
12月末時点

売上高
**6,531
億円**
2023年
6月期

Skip Cart
導入
**19,401
台**
2023年
12月末時点

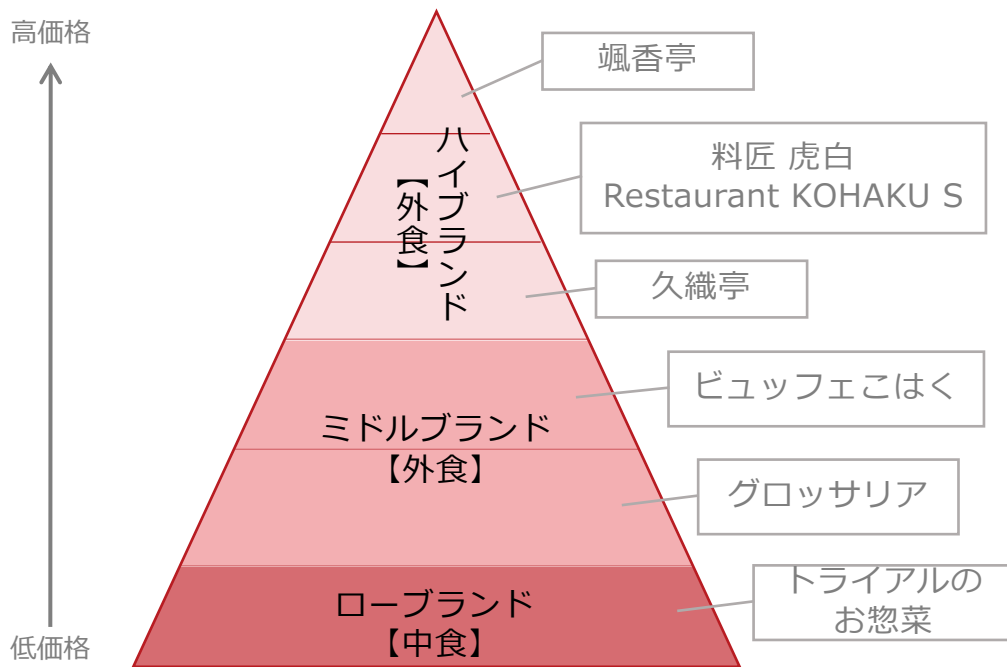
AIカメラ※
**2,300
台**
2023年
7月末時点

サイネージ※
**約2,000
台**
2024年
2月末時点

AIカメラ=リテールAIカメラ ※サイネージ=デジタルサイネージ

明治屋の取り組み

明治屋はトライアルグループと連携することで、ワンランク上の惣菜を提供していますが、海外有名レストランで修業を積んだシェフを始めとする職人が腕を振るった、コース料理もレストランで提供しています。レストランの中には、3万円以上するハイブランドから気軽に楽しむことができるミドルブランドがあります。



**59円のおにぎりから3万5,000円のコース料理まで、
職人がこだわった「食」をお届けしています。**

トライアルで提供している惣菜の商品開発から製造、フレンチを始めとするコース料理まで全てを統括する「食」のプロフェッショナルが“明治屋”です。

明治屋の思い

- 1 職人による食の提案**
トライアルの惣菜は、和食・洋食・フレンチ・中華等の各ジャンルで修業した経験のあるプロの“職人”がメニューを監修しています
- 2 安心と安全を食卓へ**
製造から販売までを全て自社で行っているため、安心と安全を保証します
- 3 「食」から楽しみを**
様々なライフスタイルに合わせて、より多くの世代・人へ「美味しさ」という幸せを届けていきます

日本一の食の総合商社を目指す

明治屋のお惣菜

「食のスペシャリスト」が監修しているトライアルの惣菜は、これまでも数々の賞を受賞しています。中でも一番人気は、「三元豚のロースかつ重」で、惣菜で実現するのが難しい半熟卵を、職人たちの度重なる試作で実現させました。

お惣菜受賞履歴

2020年3月 黄金比てごねハンバーグ弁当	「ファベックス 惣菜・べんとうグランプリ」の「わが社自慢の惣菜・べんとう部門」で優秀賞受賞
2021年4月 大きな焼き鯖弁当	「ファベックス 惣菜・べんとうグランプリ」の「わが社自慢の惣菜・べんとう部門」で優秀賞受賞
2022年2月 たっぷり玉子サンド	「ファベックス 惣菜・べんとうグランプリ」の「わが社自慢の惣菜・べんとう部門」で優秀賞受賞
2022年2月 トンテキ丼	「ファベックス 惣菜・べんとうグランプリ」の「地方食材・調理法部門」で入賞
2023年2月 ベーコンエッグおにぎり	「ファベックス 惣菜・べんとうグランプリ」の「わが社自慢の惣菜・べんとう部門」で入賞
2023年2月 こだわりの焼きカレーパン	「ファベックス 惣菜・べんとうグランプリ」の「デリ・ベーカリー&スイーツ部門」で入賞 ※2年連続
2023年2月 帯広風豚丼	「ファベックス 惣菜・べんとうグランプリ」の「催事・イベント部門」で優秀賞受賞
2023年4月 2段仕込みの旨み醤油から揚げ	「第14回からあげグランプリ®」の「西日本スーパー惣菜部門」で金賞受賞 ※3年連続
2024年2月 大人様プレート	「ファベックス 惣菜・べんとうグランプリ」の「丼部門」で優秀賞受賞
2024年2月 生姜焼きおにぎりサンド	「ファベックス 惣菜・べんとうグランプリ」の「おにぎり部門」で優秀賞受賞

人気お惣菜



自家製おはぎ

- ・1個160gの大きさ
- ・1週間で約8万個販売



三元豚のロースかつ重

- ・トライアルの惣菜人気NO.1
- ・年間約570万食販売
- ・1食299円の高コスト



4種の醤油と
生姜香る唐揚げ

- ・甘さを抑え、
ジューシー感をアップ



ベーコンエッグおにぎり

- ・「お弁当・お惣菜大賞
2023」おにぎり部門にて
優秀賞受賞

明治屋テストキッチン

トライアルで提供されているお惣菜は、**明治屋の職人が商品開発**から行っています。

職人がほぼ毎日、「テストキッチン(右写真)」にて新メニューの開発や既存メニューの改良を行っています。

テストキッチンとは、職人たちが試作や研究を日々重ねている、店舗で惣菜を調理するスペースと同じ間取りで作られたキッチンのことです。

和食・洋食・中華など各ジャンルに精通した40~50名の職人が在籍しています。



惣菜へのこだわり

①店内で手作りしているから出来立てが味わえる

トライアルの惣菜は、店内に設置されているキッチンで調理されています。出来上がったものから店頭で並んでいくため、出来立てを購入することも可能です。

②職人が商品開発しているから本格的な味に

年間1,300~1,500通りのレシピが考案され、その中から厳しい審査をクリアした300種類ほど(2022年3月現在)が、惣菜コーナーに並んでいます。

どの店舗でも職人の味をお届けできるよう、日々尽力しています。

③素材調達のプロが仕入れた良質な食材を使用

総菜で使用している食材は、「食材を探すプロ」が厳選しています。仕入れからメニュー開発、調理までを一貫して行っているため、リーズナブルで美味しい惣菜を提供できています

店頭で並ぶまで

①市場のトレンドを調査し、総菜にマッチしたメニューをピックアップ

- ・食卓での出現率が高く、調理が簡単・使う材料が少ないもの
- ・食卓での出現率が高いが、作るのに時間がかかる・使う材料が多いもの

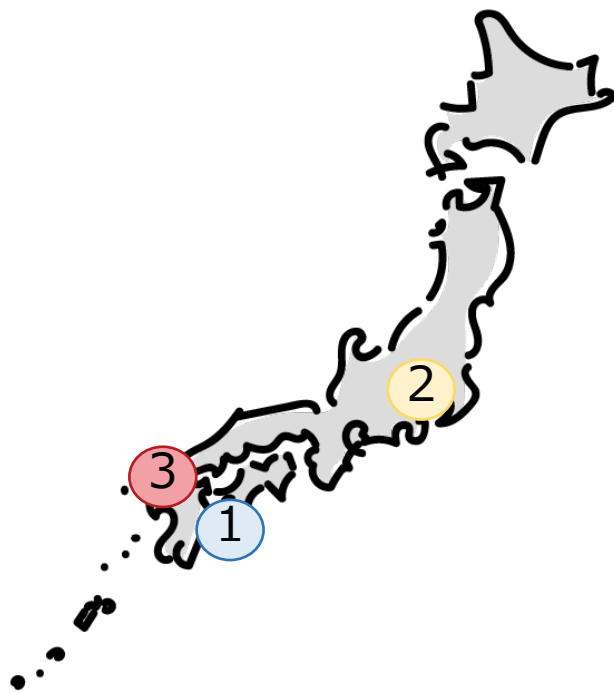
この2つの観点から市場のトレンドを調査しています。作るのに時間がかかるものは、調理されたものを購入することが多いのではないかという考えから、惣菜は開発しています。

②職人考案のレシピを、店舗の調理担当者が再現できるか実験

職人が開発した惣菜を店舗で同じクオリティで提供しなければ意味がありません。テストキッチンでは、職人が考案したレシピを店舗の調理担当すが再現できるかを繰り返し実験しています。

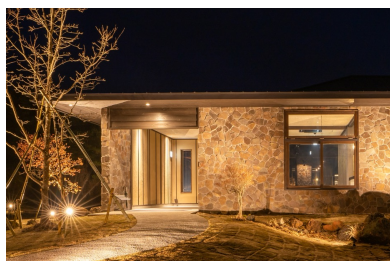
明治屋の外食ブランド

明治屋は、福岡県内だけでなく、「神奈川県箱根」「大分県九重」にも外食ブランドを展開しています。



①大分エリア

料匠KOHAKU(九重久織亭)



②箱根エリア

Restaurant KOHAKU S
(箱根久織亭)



③福岡エリア

颯香亭



ビュッフェこはく



料匠 虎白



グロッサリア



颯香亭



颯香亭は決まったメニューはなく、季節の移ろいや素材の声に耳を傾け、その一瞬を切り取ったインスピレーションをテーブルにお届けします。

また、地域の伝統野菜を料理に使用することで、継承に貢献しています。器の中からその1皿に携わった人々のメッセージをお届けする1品です。



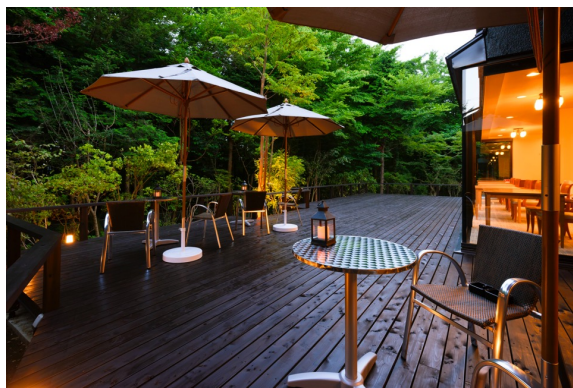
※食事はイメージ写真です

- レストラン名 颯香亭
- 料金
 - ・ランチ ¥13,200/10皿
 - ・ディナー ¥16,500~38,500/12~16皿
- 住所 〒822-0131 福岡県宮若市乙野666-2
- TEL 0949-52-6795
- URL <https://info-soukatei.com/>
- 条件 スマートカジュアル、お子様連れNG
要予約

Restaurant KOHAKU S (箱根久織亭)



季節の食材で五感を演出します。
季節で変わる食材をフレンチコースでデザインします。
地の素材にこだわり、その持ち味を最大限に引き出す技による「旬感」のスペシャリテをお楽しみください。



※食事はイメージ写真です

- レストラン名 Restaurant KOHAKU S
- 料金
 - ・ディナー ¥12,000、¥22,000
 - (箱根久織亭宿泊者朝食利用可 ¥3,000)
- 住所 〒250-0631
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原 830-6
- TEL 0460-83-8542
- URL <https://hakonekuoritei.com/>
- 条件 要予約

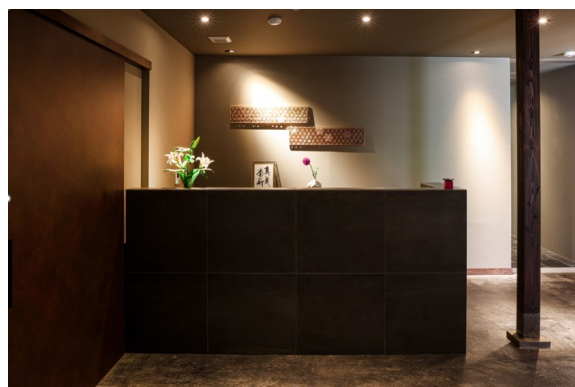
料匠 虎白

 料匠 虎白

伝統と逸脱が織りなす味わいの調和を提供します。

旬の素材を使用するのはもちろんのこと、季節はずれだからこそその粋な合わせ技を追求しています。

日本料理のその手法や伝統は守りつつ、時の流れや地域に適応しながら進化して参ります。



※食事はイメージ写真です

- レストラン名 料匠 虎白
- 料金
 - ・朝食 ¥3,000
 - ・夕食 ¥15,000~25,000
- 住所 〒822-0131 福岡県宮若市乙野666-2
- TEL 094-952-6796
- URL <https://ryosho-kohaku.com/>
- 条件 要予約

料匠KOHAKU

大
分
九
重
久
織
亭

【大分九重久織亭】
本場フランスのミシュラン3つ星レストランで腕を磨いたシェフが送る本格フランス料理です。
料理長自らが各地方へ足を運び、厳選した食材を用いてアレンジした独創的なりょうりでは、できる限り最高なものを探し1品1品の拘りを追求しています。



※食事はイメージ写真です

- レストラン名 大分九重久織亭
- 料金
・ディナー ¥12,000～(朝食含む)
- 住所 〒879-4911
大分県玖珠郡九a重町大字田野255-30
- TEL 0973-73-0065
- URL <https://www.kuoritei.com/>
- 条件 要予約

Buffet KOHAKU-ビュッフェコハク



ビュッフェコハクでは、3つのこだわりを持ってお客様に多くの料理を提供しています。

楽しさ：ライブ感溢れるオープンキッチンからおいしいものを出来立てでお届けします。

おいしさ：和・洋・中・スイーツの職人たちが常に新たな料理の境地を目指して挑戦し続けます。

安心・安全：バイヤーが世界の、全国の現地へ赴き選びに抜いた素材を料理に使用しています。

見る
楽しさ

選ぶ
楽しさ

食べる
楽しさ



※食事はイメージ写真です

■レストラン名 Buffet KOHAKU-ビュッフェコハク

■料金

- ・ディナー 宿泊料金に含む
- ・モーニング 宿泊料金に含む

■住所 〒822-0131
福岡県宮若市乙野644-2

■TEL 0949-28-7245

■URL <https://buffet-kohaku.com/>

■条件 -

グロッサリア

GROCERIA グロッサリア TRIAL

新たな食事シーンや食文化の創出につながる場を提供する、スーパーとグルメレストランを掛け合わせたトライアルの新しい複合業態です。

熟成肉料理をはじめとするフレンチを提供する「ミヤワカキッチン・コハク」グロッサリアオリジナルのスイーツとドリンクを提供する「ヤマ・トルテ」九州の自然食材を生かした自然派ベーカリーの「Pont Pain(ポン・パン)」の3つが入っています。



ミヤワカキッチン
KOHAKU 熟成肉
since 2010

トルテ
tart to coffee

Pont Pain
miyawaka



※食事はイメージ写真です

- レストラン名 グロッサリア
- 料金 ミヤワカキッチン：¥980~¥1,580
ヤマトルテ：¥280~¥580
Pont Pain：¥120~¥450
※変動する可能性有
- 住所 〒822-0133 福岡県宮若市脇田362-1
- TEL 0949-55-9002
- URL <https://groceria.jp/>
- 条件 -

4, 取材対応可能場所/人

取材対応可能場所



明治屋LAB（テストキッチン）

トライアル店頭にならぶ惣菜の開発拠点

住所：福岡市東区多の津1-12-2

【取材可能事項】

- ・テストキッチン内撮影
- ・職人インタビュー（事前申請）
- ・職人による調理実演（事前申請）



グロッサリア

スーパーとグルメレストランを掛け合わせたトライアルの新しい複合業態

住所：福岡県宮若市脇田362-1

【取材可能事項】

- ・グロッサリア内撮影
- ・試食撮影（事前申請）
- ・お客様インタビュー
（お客様に承諾を得ることが条件）



Buffet KOHAKU

明治屋初のビュッフェ形態のレストラン

住所：福岡県宮若市乙野644-2

【取材可能事項】

- ・ビュッフェコハク内撮影
- ・ライブキッチン撮影
- ・お客様インタビュー
（お客様に承諾を得ることが条件）

【その他】

- ・ 颯香亭
- ・ 料匠 虎白
- ・ Restaurant KOHAKU S
- ・ 大分久織亭

取材対象者



大塚 長務 (おおつか・おさむ)

明治屋 代表取締役社長

職人歴：30年

京都・福岡ミシュラン星付き料理店にて修業

得意分野：和食（日本料理）

監修商品：かつ重・チキンカツ・とんかつ・唐揚げなど

明治屋惣菜商品全体の監修



出田 大介 (いでた・だいすけ)

職人歴：32年

得意分野：和食（日本料理）/スパイス調理
（インドでの職人経歴もあり）

監修商品：生姜とニンニク香る唐揚げ
/各種お弁当



浅生 貴之 (あそう たかゆき)

職人歴：28年

得意分野：寿司・和食（日本料理）

監修商品：セントラルキッチン商品
（かしわおにぎり、肉じゃがなど）



甲斐 孝文 (かい・たかふみ)

職人歴：34年

得意分野：中華料理

監修商品：杏仁豆腐/マンゴープリン
エビチリ/酢豚/青椒肉絲など



今西 洋平太 (いまにし・ようへいた)

職人歴：20年

得意分野：洋食

監修商品：ミヤワカキッチンコハク監修
グロッサリア店舗の商品開発など



添島 敬 (そえじま・けい)

職人歴：32年

得意分野：和食（日本料理）/洋食

監修商品：グループ店舗飲食店の
商品開発



山本 彩子 (やまもと・あやこ)

職人歴：15年

得意分野：スイーツ・洋菓子・ブレッド

監修商品：buffet KOHAKU スイーツ
コーナー

ヤマトルテ・PontPaint監修

社長メッセージ

「食」は私達にとってなくてはならない要素です。現在、生活習慣が多様化する中で、「食」の形も大きく変化していますが、人々が求める「食」とは何なのでしょう。 「健康志向」「手軽さ」「低価格」など様々な需要があると思いますが、これらを満たしながら「おいしさ」を提供する事が、明治屋最大の特長です。

明治屋は、あらゆる部門の料理専門家や職人と連携しながら、『食のプロ』が持つレシピやアイデアを、惣菜をはじめとする商品に的確に落とし込み、表現できる技術があります。そして、トライアルグループと連携する事で、製造から販売まで、効率的かつ安心で安全な供給体制を確保し、お客様が「ほしい」と思える商品を、最適なタイミングでお客様にお届けします。

更に、「惣菜事業」以外にも、スーパー内での本格レストラン形態である「グロッサリア」運営による新しい外食の形、旅館運営による「非日常」の特別な空間を「食」を通して提供していきます。

家族が囲むいつもの食卓から、人生にとって特別な瞬間まで、さまざまなライフスタイルに合わせて、よりたくさんの人、より多くの世代の人へ「おいしさという幸せ」を届けていきます。

これまでも、これからも、私たちだからこそ提供できる日本一のおいしさを目指します。