

2019年12月16日
ロイヤルホールディングス株式会社

レストラン品質のフローズンミール「ロイヤルデリ」を本格展開 「GATHERING TABLE PANTRY 二子玉川」

12月24日（火）二子玉川ライズ バーズモールにオープン

テクノロジーを活用し調理・接客サービスを向上させた“次世代の街の飲食店”

ロイヤルホールディングスは、「GATHERING TABLE PANTRY 二子玉川」（東京都世田谷区）を12月24日（火）15:00にオープンします。本店舗は人口減少や市場の変化、食のボータレス化がますます進む中、生産性向上と働き方改革の両立を目指して2017年11月に开店した研究開発店舗「GATHERING TABLE PANTRY 馬喰町」（東京都中央区）の運営により蓄積してきたノウハウを進化させた店舗です。

テクノロジーを活用して人による調理・接客サービスを向上させ、お客様に価値を感じていただける快適な食体験を提供するとともに、ご家庭でもレストラン品質の味をお楽しみいただけるフローズンミールの新ブランド「ロイヤルデリ」を本格展開し、忙しい毎日をおくる多くの方に寄り添う次世代の街の飲食店を目指してまいります。



店舗イメージ

「GATHERING TABLE PANTRY 二子玉川」の特徴

研究開発店舗で蓄積した完全キャッシュレス、セルフオーダーのオペレーション、FirelessなKitchen^{※1}を進化させ、今後の店舗展開も想定し、よりお客様の体験価値の向上を目指した店舗としてオープンします。

1) 素材の力をいかした一皿、じっくり手間をかけた一皿を提供

- メニューコンセプトは本来相反する2つのキーワード「Fresh & Frozen」を1つに体现
- 「Rakuten Ragri」^{※2}のオーガニック野菜等をはじめとしたフレッシュ野菜を使ったメニュー
- イタリア・パルマ「ガローニ」社のパルマハムや各地から取り寄せる魚介等のこだわり食材
- 自社セントラルキッチンで手間をかけて作る料理を店舗のFirelessなKitchenでスマート調理
例：ボタン1つで調理するリブアイステーキ、湯煎で仕上げるショートパスタなど

2) 体験価値の向上を目指したテクノロジーを導入

- 「完全キャッシュレス」を発展させ、店内で「楽天Edy」のチャージ（入金）が可能に
- 楽天技術研究所が独自に研究開発した顔認証技術を応用した「楽天ペイ（アプリ決済）」による顔認証決済の実証実験を期間限定で実施（一般の方はご利用いただけません）
- 予約/顧客台帳サービスとPOSを連携し、予約体験とおもてなし力を向上

*店舗システムは、株式会社Mt.SQUAREとの協業による共同開発

3) レストラン品質のフローズンミール「ロイヤルデリ」計25品を本格販売

- 自社セントラルキッチンでつくる高品質な「レストランクオリティ」の味をご家庭へ
- 本店舗をパイロットショップとした情報発信

※1：火と油を使用しない調理システム

※2：楽天株式会社が運営し、「100%オーガニック定期便」「契約栽培」などの農業サービスを提供

URL：<https://agriculture.rakuten.co.jp/>

<本件に関するお問い合わせ先（報道関係）>

ロイヤルホールディングス株式会社 コーポレートコミュニケーション室
TEL：03-5707-8852 FAX：03-5707-8860 e-mail：koho@royal.co.jp

株式会社ブラップジャパン 担当 岡根谷、朝比奈、野村
TEL：03-4580-9105 FAX：03-4580-9131 e-mail：royalholdings@ml.prap.co.jp

※報道関係者様向けに各メニュー画像を用意しておりますので、ご希望の方はお手数ですが上記までご連絡ください。

料理は「素材の力を活かした一皿、じっくり手間をかけた一皿」をご用意

「GATHERING TABLE」の名のとおり、気のあう仲間と気軽に集い時間を共有する場所、ライフスタイルや目的にあわせてご友人同士やご家族など様々なシーンでご利用いただける空間を目指した料理をご用意します。

本来相反する2つの性質である「Fresh & Frozen」を融合したメニューを提供します。

●Fresh（フレッシュ）

「Rakuten Ragri」と契約し、愛媛県から届く高品質のオーガニック野菜等の使用をはじめ、野菜が持つ美味しさを存分にいかした料理をご用意します。またイタリア・パルマ「ガローニ」社のパルマハムは、ご注文を受けてからスライスして提供します。そのほか鹿児島県産車海老等、各地から取り寄せた新鮮な素材の一皿を提供します。

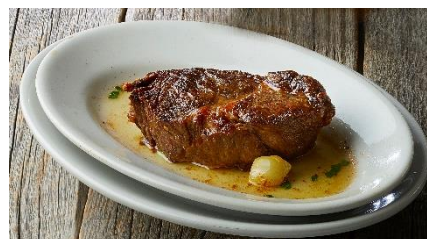
●Frozen（フローズン）

自社のセントラルキッチンで手間をかけてつくった「ロイヤルデリ」のショートパスタやハンバーグ、煮込み料理のほか、セントラルキッチンで肉汁を閉じ込め冷凍し、店舗では火と油を使わず最新調理機器のボタン1つで調理するリブアイステーキ（店内のみで販売）など、これまでの研究開発で得たノウハウを活用した料理を提供します。

Rakuten Ragri



オーガニック野菜など素材を活かした料理



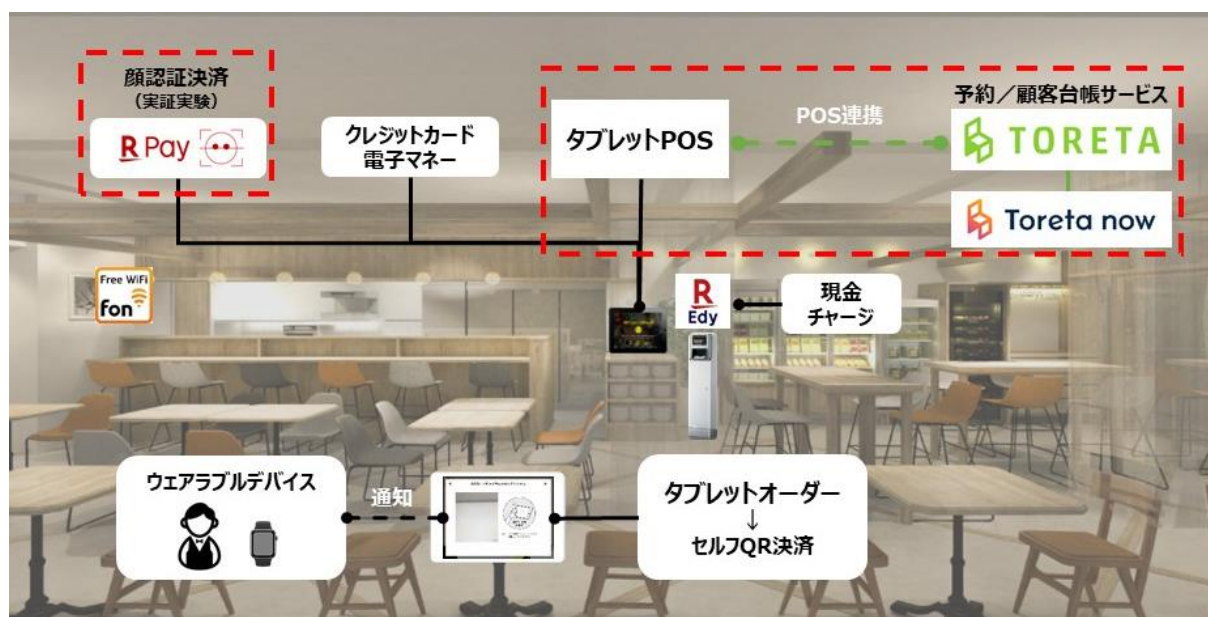
リブアイステーキ

「GATHERING TABLE PANTRY 二子玉川」運営の仕組み

2017年に开店した研究開発店舗（馬喰町）では、生産性向上と働き方改革の両立を目指して、①ITによる店長業務の効率化、②キッチンオペレーション改革による調理工程短縮と料理の質の両立、③小規模・低投資型店舗の展開に取り組み、完全キャッシュレスやセルフオーダーのオペレーション、火と油のないキッチンでの調理などの研究をすすめました。

今回、二子玉川にオープンする新店舗では、「GATHERING TABLE PANTRY」の業態としての展開を見据え、お客様にとっての体験価値向上を目指した運営の仕組みを構築しています。

- 「完全キャッシュレス」を発展させ、店内で「楽天Edy」のチャージ（入金）が可能に
- 「顔認証決済」の実証実験を期間限定実施（一般の方はご利用いただけません）
- 予約/顧客台帳サービスとPOSを連携することで、予約体験とおもてなし力を向上



店舗運営の仕組みイメージ

※赤枠が今回、新たに導入するもの

※店舗システムは、株式会社 Mt.SQUARE との協業による共同開発  Mt.SQUARE

レストラン品質のフローズンミール「ロイヤルデリ」の本格展開

自社のセントラルキッチンでじっくり手間をかけて作った「レストランクオリティ (RESTAURANT-QUALITY)」の味をご家庭でもお楽しみいただけるフローズンミールの新ブランド「ロイヤルデリ」を本格展開してまいります。

「ロイヤルデリ」は、スープ、ショートパスタ、カレー、ドリア、ハンバーグ、煮込みなどを 250 円～780 円（税込）の価格帯でご用意。湯煎や電子レンジで温めるだけで食べられる料理のほか、甘海老、小イワシ、香味野菜等から作る贅沢な魚介のソースなど、ご家庭の料理をさらにリッチな味わいに仕上げる計 25 品（2019 年 12 月時点）を販売します。

高齢化や単身世帯の増加、女性の社会進出など、生活習慣が多様化する中、食品事業で培ったノウハウで内食市場に参入し、グループの新たな事業に育ててまいります。



商品パッケージイメージ



【商品一例】

ペンネアラビアータ	540 円
豚バラの煮込み	680 円
コーンスープ	290 円
フレンチトースト	250 円
ドミグラスソース	410 円
※全て税込	

「GATHERING TABLE PANTRY 二子玉川」 店舗概要

- ・店 舗 名 : GATHERING TABLE PANTRY 二子玉川
- ・所 在 地 : 東京都世田谷区玉川 2-2-1
二子玉川ライズ バーズモール A103
- ・電 話 番 号 : 03-6805-6038
- ・オープン日時 : 2019 年 12 月 24 日 (火) 15:00～
※ランチは 1 月上旬より営業開始予定
- ・営 業 時 間 : 2020 年 1 月上旬まで 15:00～23:00
以降 11:30～23:00 (L.O.22:30)
- ・店 舗 面 積 : 30 坪
- ・座 席 数 : 40 席 (うちカウンター6 席)
- ・お支払い方法 : OR コード決済 (8 ブランド)、クレジットカード、電子マネー
※「楽天ペイ (アプリ決済)」の顔認証決済は一般の方はご利用いただけません
- ・運 営 会 社 : ロイヤルホールディングス株式会社
福岡県福岡市博多区那珂三丁目 28 番 5 号
代表取締役社長 (兼) CEO 黒須 康宏

