

「地元を豊かに」 地場食材活用と地元特化の店舗展開で、若者が楽しめる街をつくる

武相エリア（かつての武蔵の国と相模の国の国境一帯）を中心に、様々な業態の飲食店をグループ全体で36店舗運営（レストラン、ダイニング、カフェ、居酒屋、和食、パティスリー）。近年では、コワーキングスペースやホテル等のスペースビジネスにも着手。「自分たちの地元をもっと豊かにする」をモットーに、出店は武相エリアに特化し、武相の地場食材を積極的に使用している。

●所在地	東京都町田市原町田6-9-8 AETA 町田4階
●電話／FAX	042-851-8460／042-851-8462
●URL	https://www.keepwill.com/
●代表者	代表取締役 保志 真人

●設立	2004年
●資本金	4,800万円
●従業員数	約700人



町田駅を拠点に、武相エリアに魅力的な若者の街をつくる

町田駅を拠点に、地元の特化して店舗を展開している。町田はかつてカフェ砂漠と呼ばれていたが、現在は多様な独自性ある飲食店が立ち並び、若者の街のイメージに変わりつつある。この背景に同社の地元根差した店舗展開の影響がある。2019年には西東京最大級のルーフトップレストランをオープン。飲食店だけでなく、コワーキングスペースやホテルといったスペース事業も立ちあげている。同社のビジネスモデルは、町田の活性化に大きく寄与している。



レストランでパーティを楽しむ若者たち

武相エリアの地場食材をプロデュース、料理に積極的に採用

相模原の幸福豚、地場のオーガニック野菜、町田ブルーベリー、町田日本一醤油等、武相エリアで生産している食材や調味料を積極的に料理に使用している。地域の魅力的な食材を発信し続けることは、料理による他の飲食店との差別化だけでなく、地場農家への貢献や、武相エリア全体のイメージ向上に繋がっている。



地場野菜を活用した人気料理

ホスピタリティを全社員に浸透し、サービスレベルを高める

毎年、理念と価値感の浸透を目的に「キープウィルアワード」と呼ぶ成果発表会を開催。店舗やホスピタリティの優れた従業員を表彰し、社外にも広報することでQSCの向上を図っている。お客様目線でおもてなしやサービスを確認するため、覆面調査も実施している。居酒屋日本一を決める「居酒屋甲子園」にも毎年出場している。この他にもおもてなし規格認証（紺認証）の取得海外のレストランやカフェで本場の文化に触れて技術を学ぶ海外研修支援制度等、お客様に提供するサービスを向上する取り組みや、教育・サポート体制の構築を行っている。



成果発表会の集合写真