

# 株式会社 PLEIN

東京都港区

需要獲得  
サービス

## “食を通じて関わる人の幸せを創る” 経営理念を体現し、コロナ禍でも躍進

2017年に創業し、2021年時点で、東京都内で6店舗のそれぞれ異なるコンセプトの飲食店・小売店を運営。コロナ禍においてはEコマースを強化。フードビジネスのノウハウを他社へ還元するAlliance事業や、異業種のコラボレーションを行いながら、飲食業界では珍しい週休2日制の導入など革新的な取組を進めている。

所在地 東京都港区南青山6-3-13  
電話/FAX 03-6452-6077  
URL <http://replein.com/index.html>  
代表者 代表取締役 中尾 太一

設立 2017年  
資本金 500万円  
従業員数 41人



### 時代・立地に合わせてコンセプトの異なる店舗を運営

2021年時点で、東京都内で6店舗のそれぞれ異なるコンセプトの飲食店・小売店を出店している。王道のフレンチビストロから、スパイスカレー専門店やアフタヌーンティー専門店、不動産会社と協業して行う地域密着のネオ食堂、渋谷駅中商業施設内にデリカテッセン専門店などを展開。コロナ禍においても売上・雇用確保を実現している。



コラボレーション

### コロナ禍でEコマースを本格的に拡大。早期の売上回復

猟師直送のジビエやシェフの厳選した肉、契約農家から届く有機野菜など食材にこだわった料理を提供するフレンチビストロをベースに、コロナの長期化を見据え、食品メーカーや取引先の食肉販売業者と冷凍食品のパテやリエットを2月ごろから開発してきた。また、店舗を休業している期間も仕入れを継続すべく契約農家の野菜を使ったキッシュを開発、Eコマースで販売し1年間で10,000セット以上の販売を達成。農家の収入も確保され常に自社に関係するすべての人がWin=Winとなる取組を実行している。



Eコマース向け食材

### 飲食店を誇れる仕事にしたいという信念をもって事業を展開

飲食業の休みがないというネガティブなイメージを変えたいという信念を持ち、職人とライフワークの両立を目指す。全店舗の業務状況に合わせてスタッフを配置するマルチタスクなどの仕組みを用いて週休2日制を実現している。業態・商品・人材開発を継続的に行い、雇用の維持、スタッフへの還元をしている。全従業員の7割がリファラル採用(従業員の紹介による採用)で社員を増やしてきたことは、経営者の信念に共感する人が多いことへの裏づけといえる。



技術研鑽とプライベートの両立を目指す

需要獲得

サービス