

病みつきになる看板メニュー「絶望のスパゲッティ」が大人気 スープスパゲッティ専門店『HOME'S PASTA』 「フランチャイズ・ショー2025」出展でFC出店加速へ

国内外に飲食店を約50店舗展開している東京レストランツファクトリー株式会社（本社：東京都目黒区、代表取締役：渡邊仁、以下 当社）は、2025年3月5日（水）～7日（金）の3日間、東京都・江東区の東京ビッグサイトで開催される第42回「フランチャイズ・ショー2025」に出展いたします。「フランチャイズ・ショー2025」に出展して、人気のスープスパゲッティ専門店『HOME'S PASTA（ホームズパスタ）』のフランチャイズ加盟オーナーを全国的に募集することになりました。『HOME'S PASTA』FCのページ URL：<https://homespasta1986.com/franchise/>

第42回 フランチャイズ・ショー2025



■ 病みつきになる「絶望のスパゲッティ」で人気の『HOME'S PASTA』

『HOME'S PASTA』は1986年スパゲッティの聖地 渋谷宇田川町にて創業した、日本におけるスープスパゲッティのパイオニアです。溢れんばかりに盛り付けられた、見た目も美味しさも感動的な日本発のスープスパゲッティを、一人でも多くの方に届けお腹も心も満たしてほしい。そんな幸せいっぱいの一と時やトキメキの感動体験を作り出すことが『HOME'S PASTA』の願いです。看板メニュー「絶望のスパゲッティ」は病みつきになると評判で、長年に渡り全国から通うリピーターも多く、メディアやSNSでも話題を呼んでいます。現在、首都圏を中心にFC店を含め7店舗展開しており、既に多くの加盟店候補が契約・出店待ちの状態です。



看板メニュー 絶望のスパゲッティ 1,420円（税込）

6割のお客様が注文する看板メニューです。長時間煮込んだ自家製ミートソースに生クリームとオリーブを加えニンニクと唐辛子でパンチを効かせた、濃厚スープソースに炒めたキノコとベーコンをトッピングした具沢山のやみつきになる、唯一無二のミートクリームスープスパゲッティ。フレンチ出身の料理人だった創業者が、考案した複雑で奥行きのある味は中毒性があり、長年愛されている商品です。

■ FC 3 店舗が好業績を確保、6月にFC店で中部地区初出店へ

『HOME'S PASTA』は「一皿のスパゲッティで、ワクワク感と記憶に残る体験を提供する」スープスパゲッティ専門店です。看板メニュー「絶望のスパゲッティ」を軸に集客力を高めています。ランチタイムはスパゲッティメニューで安定した売上高を確保するとともに、ディナーにはアルコールドリンクやアンティパスト、ピザやスパゲッティなどを提供して食事だけではなくニーズを獲得して、ランチとディナーの売上構成比は5:5の割合で安定した経営が見込めます。あわせて、FC展開しやすい簡易なオペレーション構築も大きな特徴です。

これまでにFC出店した、新潟県・長岡喜多町店、東京都・池袋東口店、東京都・成増アクト店はともに好調な売上高を確保しています。なお、6月に中部地方1号店として愛知県名古屋市への出店が決定しました。名古屋市内の繁華街・栄エリアにある商業施設「名古屋三越ラシック」8階レストランフロアにオープン予定です。その後も、順次出店が控えています！

『HOME'S PASTA』事業について

初期投資費用	3,500万円～
平均月坪売上高	50万円超
ROI	40%超

※平均月坪売上高は品川店の実績、ROIは回収済みの2店舗の実績です。

「フランチャイズ・ショー2025」出展概要

当社の出展ブースでは、『HOME'S PASTA』のコンセプトやF Cモデルとしての特徴を紹介するとともに、これまでに开店してきた店舗の収益モデル、今後の开店戦略などについても詳細に説明いたします。

日時：2025年3月5日(水)～7日(金) 10：00～17：00 (最終日のみ16：30まで)

会場：東京国際展示場「東京ビッグサイト」南1・2・3ホール(東京都江東区有明3丁目11-1)

出展小間番号：FC3043

出展内容：スープパグッティ専門店『HOME'S PASTA』に関する事業説明

「フランチャイズ・ショー2025」URL：<https://messe.nikkei.co.jp/fc/>

東京レストランツファクトリー株式会社について



「JAPAN QUALITY」を世界へ発信し日本のファンをつくる、をミッションに掲げ、国内外で和食店を中心とした飲食店の展開中。国内では焼鳥×ワインで高級焼鳥の地位を築いた「鳥幸」、100種以上の日本酒を温度飲みできる酒と肴の「ぬる爛佐藤」など多彩な演出で新しい業態を生み出し、多くの人々に支持されています。

海外、ニューヨークでは、本格高級鮭「AMANE」がミシュラン一つ星を獲得するなど、ニューヨークでも指折りの繁盛店の地位を確立しています。また、飲食店や宿泊施設の運営受託事業も手掛けています。海外展開やインバウンドのみならず、日本人自身が日本の良さを再発見できる様な機会を創造してまいります。

■会社概要

会社名：東京レストランツファクトリー株式会社

本社：東京都目黒区大橋2-22-7 村田ビル2F

設立：2003年6月15日

代表者：代表取締役 渡邊仁

事業内容：レストラン、日本料理、洋食料理、バー等飲食店の経営、飲食店の企画及び経営に関するコンサルタント事業、飲食店・ホテル・旅館の受託運営、ケータリングサービスの企画・運営

U R L：<https://tokyo-rf.com>

本件に関するお問い合わせ先

東京レストランツファクトリー株式会社 広報担当 菅、大城

mail：info@office-hirose.co.jp 電話：03-6849-2812

菅携帯：090-9607-4921 大城携帯：070-4566-3270