

“九州博多の屋台村”をコンセプトにした「屋台屋 博多劇場」 「屋台屋 博多劇場」のアプリ会員数が合計 30 万人を突破!

<http://www.ikkadining.co.jp/>

飲食事業とブライダル事業を手掛けるおもてなし集団、株式会社一家ダイニングプロジェクト（本社：千葉県市川市、代表取締役社長：武長 太郎）が運営する「屋台屋 博多劇場」のスマートフォンアプリの会員数が、2019 年 1 月末時点で合計 30 万人を突破したことをお知らせいたします。

屋台屋 博多劇場では 2016 年 10 月から公式会員アプリ運用を開始し、会員サービスを浸透させ、継続した会員化でリピーターを獲得してまいりました。運用期間 2 年 3 ヶ月の中で最も多くご来店いただいたリピーター様のご来店回数は 1,594 回を記録しました(2019 年 1 月 31 日時点)。来店時にアプリをダウンロードし会員になると、来店ごとにスタンプが貯まり、スタンプ数に応じて特典を獲得できます。また、期間限定イベントやフェア等のお得な情報をプッシュ通知機能で入手できます。当社では、21 年 3 月期までに会員数を 100 万人とすることを目指し、お客様に喜んでいただけるサービスを提供していきます。

■「屋台屋 博多劇場」アプリ会員限定の特典 ※2019 年 1 月末時点

【アプリ会員入会特典】

次回のご来店からお通し代一生無料
誕生月に年の数だけ餃子プレゼント

【スタンプ 3 個】

VIP 会員にグレードアップ。
1 杯目のドリンクが通常料金でどでかジョッキに変更可

【スタンプ 10 個】

プレミアム会員にグレードアップ。
餃子 100 個プレゼント。(初回のみ。20 回目からは無効)

その他 10 個の無料特典ゲット

- ①おでんの汁おかわり無料
- ②お酒ちょい濃いめ。変更無料
- ③充電器貸出
- ④お席のウコングレードアップ
- ⑤お通しグレードアップ
- ⑥おしぼり放題交換(何度でも無料)
- ⑦宴会グレードアップ(詳しくはスタッフまでお尋ねください)
- ⑧唐揚げグレードアップ(1 日 1 回、唐揚げ追加 1 個プレゼント)
- ⑨木札プレゼント(お一人 1 枚プレゼント)
- ⑩99 円アイスプレゼント(1 日 1 回、お好きな味がお選びいただけます)



<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社一家ダイニングプロジェクト 担当：片岡 有紀子 携帯：080-4186-2281
TEL：03-5402-4700 FAX：03-5402-4702 MAIL：y.kataoka@ikkadining.co.jp

■「屋台屋 博多劇場」アプリ概要



販売元 : GMO TECH, Inc
サイズ : 120.6MB
カテゴリ : [フード/ドリンク](#)
互換性 : iOS 9.0 以降 iPhone、iPad、および iPod touch に対応
言語 : 日本語、英語
年齢 : このアプリケーションのダウンロードは、17 才以上の方が対象

【一家ダイニングプロジェクト概要】

- ◇会社名 : 株式会社一家ダイニングプロジェクト
- ◇所在地 : 千葉本社 千葉県市川市八幡 2-5-6 糸信ビル 3F
東京オフィス 東京都港区芝公園 3-5-12 長谷川グリーンビル 3F
- ◇代表者 : 武長 太郎
- ◇事業内容 : 多業種飲食店の経営 / ブライダル事業
- ◇店舗数 : 東京 千葉 埼玉 直営 46 店舗 婚礼施設 1 施設(平成 30 年 12 月末現在)
- ◇設立 : 1997 年 10 月 27 日(平成 9 年)
- ◇資本金 : 3 億 6499 万円 (平成 30 年 4 月末現在)
- ◇URL : <http://www.ikkadining.co.jp/>

飲食事業とブライダル事業で年間 61 億円(2018 年 3 月期)を売り上げる、創業 20 年の「日本一のおもてなしプロデュース集団」です。会員比率が約 60%の「こだわりもん一家」や、「屋台屋 博多劇場」等の飲食店を運営。2012 年に、飲食事業で培った「おもてなし力」を武器にブライダル事業へ参入し、東京タワーを目の前に臨む結婚式場「The Place of Tokyo」を運営しています。設立 5 年で挙式組数が年間 575 組(1 チャペル 3 バンケット)という人気式場を作り上げました。今後は、あらゆるおもてなしに関わる事業展開も視野に入れ“日本のおもてなしのリーディングカンパニー”を目指して参ります。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社一家ダイニングプロジェクト 担当:片岡 有紀子 携帯:080-4186-2281
TEL : 03-5402-4700 FAX : 03-5402-4702 MAIL : y.kataoka@ikkadining.co.jp