



# 100,000食突破!!

◆ Diamond dining

2021年6月末現在

## “D”2C 推進プロジェクト

株式会社DDホールディングス(本社:東京都港区、代表取締役社長:松村 厚久、以下「DDホールディングス」)の連結子会社である株式会社ダイヤモンドダイニング(本社:東京都港区、代表取締役社長:鹿中 一志、以下「ダイヤモンドダイニング」)は、新規事業であるデリバリー業態出店に関して、2021年1月～6月の期間内において、ブランド総数60、店舗数のべ300店舗以上の出店を達成いたしましたのでお知らせいたします。

### プロジェクト概要

2020年一。未知のウイルスが未知ゆえの恐怖で世界中を覆い尽くし、それまで築き上げられてきた各地の文化や風俗、習慣といった日常生活の何気ない何もかもが、瞬く間に消し去られていきました。

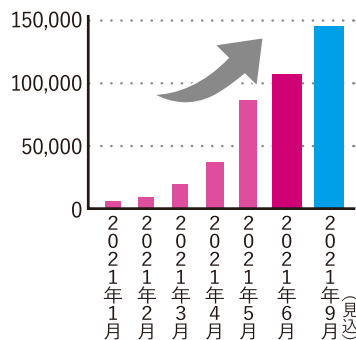
美味しい食事を囲み、人々が集い語らう場を提供してきた、私たち外食産業もまた、甚大な影響を被ることとなりましたが、外食を愛する多くのお客様に支えられ、今日に至っています。

ダイヤモンドダイニングが、「強い信念と誇りを持って「Enjoy」を追求する」という企業理念のもと、コロナ禍によって劇的に変化したお客様の価値観や生活様式、飲食店の利用動機などに寄り添いながら事業再編と新規事業の開発を進める中で、最も「らしさ」が発揮されたプロジェクトが、デリバリーブランドの拡充でした。

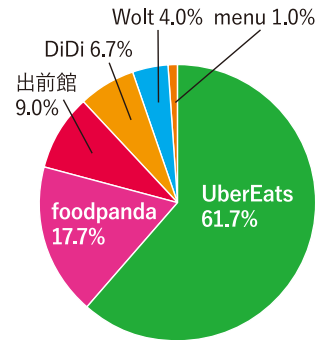
出店戦略からブランド開発、現場での営業指導に至るまでを、社長直轄のプロジェクトチームが一気通貫させた本部管掌ブランド - ホリゾンタル《水平型》ブランド - と、既存の個性溢れるブランドがその力をいかに発揮した営業部管掌ブランド - ヴァーティカル《垂直型》ブランド - 、その両輪が回った結果、2021年1月から6月までの間に、新たに開発した17ブランドを含む60ブランド、店舗数にして300店舗以上の出店を達成、食数に換算すると約100,000食以上を、お客様のもとへお届けすることができました。

ダイヤモンドを研磨するごとく個性がぶつかり合い、カットされたダイヤモンドのごとく煌めきはじめた多彩なデリバリーブランドたち。ダイヤモンドダイニングは、出店後の効果検証・分析を丁寧に行い、既存ブランドの磨き上げと新規ブランドの開発・出店を進めるなど、デリバリー業態を新たな販売チャネルとして成長させてまいります。ぜひご注目ください。

▼食数累計推移



▼出店プラットフォーム構成



# ヴァーティカル《垂直型》ブランド - 営業部管掌ブランド -

創業時のダイヤモンドダイニングを彷彿とさせるようなある種の“やんちゃ心”を感じさせるのが、「ヴァーティカル《垂直型》ブランド」と名付けられた、営業の現場から誕生したブランドの数々です。DDホールディングスの連結子会社だった5社が合併した“新生ダイヤモンドダイニング”が始動してから約10か月。レストラン、居酒屋、カフェ…それぞれに得意分野が違った会社が一つになったことによって、営業の現場も様々な化学反応を起こし、それぞれの強みを生かしたデリバリーブランドが驚異的なスピードで開発され世に出ていきました。

あるブランドは、既存のイートインメニューを“お店以外で楽しめる”ことを強みとしたり、またあるブランドは、店舗で使用している食材を新たな業態として生まれ変わらせたりと、“垂直型商品開発力”が存分に発揮されたブランドの数々は、短期間での大幅な出店数増加と売上規模の拡大に大きく寄与することになりました。



## ▼ ブランド一覧

- A to Z cafe
- flying chicken 銀座
- MEAT & CURRY
- あくとり代官鍋之進
- えびす今井屋總本店
- オムナポリタン 洋食ロマン
- お米が美味しい出来立て和洋弁当  
小割烹おはし 洋食おはし 六本木
- かに地獄
- きじたま屋 鳥福
- チキンオーバーライス専門店  
chano-ma
- どんぶり丸 タレカツ亭
- ハラミスタミナ丼 ハラスタ
- まぜそば ひなた
- わらやき屋
- 海鮮食堂 かに地獄
- 韓式鍋 サランヘヨ
- 究極の親子丼 さかえや
- 牛弁慶
- 魚匠米門
- 九州ご当地うまかもん丼
- 幻の五島牛一頭買い  
焼肉 黒バラモン
- 高知わらやき丼 わらやき屋
- 薩摩ごかもん京橋本店
- 焼きそば すみれ
- 新橋うなぎ専門店 うなとろ
- 大山鶏 焼き鳥専門～二色～
- 炭焼き肉丼専門店 恵比寿百鳥
- 男のオムライス EGG BOMB
- 肉とラー油とつゆと蕎麦
- 肉の初澤
- 熱烈 麻婆食堂
- 博多もつ鍋 熱中屋
- 麦飯 とろろ飯 豚丼 麻豚十番
- 麦飯とろろ牛タン専門店  
柔たん 新橋総本店
- 比内地鶏専門店  
四ッ谷今井屋本店
- 麻布十番 bistroあわ
- 窯焼きナポリPIZZA  
ドンコナ五反田
- 餃子ラッシュ

————— その他新ブランド続々開発中 —————

>>> ブランド紹介 01

## ヴァーティカル《垂直型》ブランド - 営業部管掌ブランド -



&gt;&gt;&gt; ブランド紹介 02

# ホリゾンタル《水平型》ブランド - 本部管掌ブランド -

2021年1月、それまで各ブランド・店舗ごとに開発・出店していたデリバリー事業を集約し、ダイヤモンドダイニング全体で戦略的に展開させる社長直轄のデリバリープロジェクトチームが創設されました。チームはエリアごとのマーケット及び各種デリバリープラットフォームの特性を、独自のアルゴリズムに基づいて徹底的に分析。デリバリーのニーズが高い料理カテゴリに、ダイヤモンドダイニングらしい個性豊かなメニューリソースを掛け合わせ、ブランドを確立していきました。

並行して、イートイン営業とデリバリー営業、どちら

のお客様にもご迷惑をお掛けすることのないように“エラーを起こさない仕組み”も構築。食材、レシピ、包材などのパッケージ化や、営業現場との密接なコミュニケーションから安全なオペレーションの組み立てなども行った上で、営業開始時、さらに営業開始後の現場指導までもプロジェクトチームが担うことで、サービスの安定化・平準化を図りました。

多くのリピーターのお客様からの多くのオーダーにより、出店数・出店エリアを水平展開しているデリバリー事業の基幹となるブランドです。

## ▼ ブランド一覧



### 01 スタミナ豚丼専門店 ～豚一番～



ブランドページ

同じDDグループである株式会社エスエルディーが、グループ全体のデリバリー事業の先陣を切って開発、仙台で大ヒットさせた成功事例をもとに、その要因を、エリアやニーズの観点から分析した上で、ダイヤモンドダイニングの中でも、成功が見込める店舗を選別し展開させた、グループのスケールメリットを生かした、プロジェクトの先駆者的ブランド。

ブラックガーリック丼や特製スタミナ豚丼などの季節限定メニューも参戦させることで“常連”となってくださるお客様も増やし、DDグループ全体の看板ブランドに成長しつつあります。



### 02 ゴーゴーカーレー監修 金沢カレーの豚めし食堂



ブランドページ

「豚一番」ブランドからインスパイアを受けつつ、さらに、石川県・金沢市発祥のご当地グルメから日本各地に広まり、認知も人気も全国区となった「ゴゴーカーレー」と出会うことで生まれたブランド。

濃厚で独特なスパイスさがクセになる「ゴゴーカーレー監修 金沢カレー」のルーと、にんにく醤油、にんにく味噌、葱塩ダレの3種から選べる秘伝のタレを絡め合わせた豚バラ肉の組み合わせに、チキンカツや唐揚げを主力とした背徳感満載の多彩なトッピングと、ご飯→キャベツに変更できるカスタマイズもラインナップされた、アレンジバリエーション無限大のブランドです。

&gt;&gt;&gt; ブランド紹介 02

# ホリゾンタル《水平型》ブランド - 本部管掌ブランド -



## 03 ゴーゴーカーレー監修 ステーキ五郎咖喱


[ブランドページ](#)

2020年5月、最初の緊急事態宣言解除直後にデビューするやいなや、ランチタイム限定の二毛作業態としてSNSを中心に人気に火がつき、今もおおその勢いが衰えない「ステーキ五郎」。その勢いを関西エリアが引き継ぎ「ゴウゴーカーレー」とコラボさせました。

「ステーキ五郎」でご好評いただいている赤身中心の「ミスジ」を使ったステーキと「ゴウゴーカーレー監修 金沢カレー」のルーとは、想像の斜め上をいく相性の良さ。関西から関東への逆進出も果たし、「ステーキ五郎」ファンも「ゴウゴーカーレー」ファンも虜にする期待度大のブランドです。



## 04 焼きスパゲティ ストライク


[ブランドページ](#)

「ステーキ五郎」同様ランチタイム限定の二毛作業態として開発。営業開始早々にテレビニュースで取り上げられるなどメディアの注目を集め、デリバリーへと展開が広がったブランド。「営業部管掌ブランド」から「本部管掌ブランド」へと成長した最初のブランドでもあります。茹で上げて寝かせた柔らかな極太麺が特徴。看板メニューのナポリタンのほか、生姜焼きやのり明太など、定食&弁当の鉄板人気メニューと大胆に組み合わせた変わりダネもあり“有りそうで無かった定番パスタ”として、じわじわと人気を獲得している有望株です。



## 05 韓国食堂 コリアンズTIME


[ブランドページ](#)

近年お客様のニーズが高まりつつある韓国料理業態をデリバリー限定で開発したブランド。「韓国食堂 コリアンズTIME」をフルラインナップのブランドとして軸に置き、「韓国チキン&スンドゥブ専門店 コリアンズTIME」、「ジャジャン麺&韓国チキン専門店 コリアンズTIME」、「ジャジャン麺&スンドゥブ専門店 コリアンズTIME」と、実際にデリバリー営業を行う店舗に合わせたカスタマイズができるよう設計されています。

濃厚で旨みたっぷりの味噌タレが絡むジャジャン麺、どれもヤミツキ必至のラインナップが揃う韓国チキン、具材が醸し出す汁が決め手のスンドゥブ、さらにそれらを組み合わせ充実させたセットメニューも揃える大黒柱的な存在のブランドです。