

《2022年7月7日》

株式会社グローバルゲイツ
東京都中央区日本橋浜町 3-16-7

報道関係各位

日本初※！お寿司屋が世界基準の感染予防対策【GBAC STAR™】を導入。
インバウンド需要を狙う、アフターコロナの生き残り戦略とは

GBAC STAR™オフィシャルパートナーの株式会社グローバルゲイツ【所在地：東京都中央区日本橋浜町 3-16-7、代表取締役社長：梅村真行(うめむら まさゆき)】(※以下、当社)は、2022年6月29日、鮓と肴こばやし、「所在地：東京都武蔵野市吉祥寺本町 1-23-7、代表取締役社長：小林祐也(こばやし ゆうや)」が世界基準の感染予防対策マーク【GBAC STAR™】の申請を行い当社が認証取得の支援を行うことを決定いたしました。

【GBAC STAR™詳細】 <https://gbacstar-g-gates.com/>

※お寿司屋取得が日本初は、GBAC の公式サイトにて 2022年7月7日に確認済。



※【GBAC STAR™】とは衛生業界の最も定評ある世界的団体 ISSA(アイ・エス・エス・エー)の Global Biorisk Advisory Council(グローバルバイオリスク諮問委員会)が、2020年5月のコロナ過のパンデミックの中で開発した感染症対策の国際認証制度で、アメリカをメインに多くのラグジュアリーホテルが採用しています。

■このタイミングで寿司屋が GBAC STAR を導入する理由とは

長らく営業制限がかかり、大きな打撃を余儀なくされた飲食店。これまでとは違った集客戦略を行い、オンライン注文、テイクアウト、無人店舗、ピフォーコロナとは違う形の営業形態の店舗が増加しています。徐々に海外からの観光客も戻りつつあり、今後インバウンド需要をいかに獲得するかは、お寿司屋のみならず、飲食店経営を続けるには、感染症対策の徹底が必須の戦略になってきています。



■イートインならではのおもてなしもご馳走

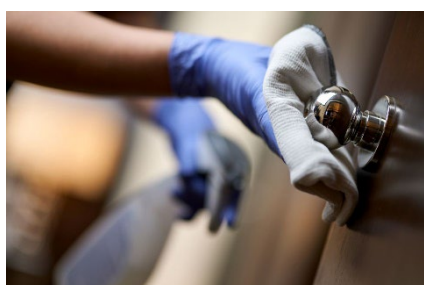
日本人の心とも言える食「お寿司」。職人が直接カウンターで握る寿司は、オンラインやテイクアウトではできないおもてなしがあります。

「鮓と肴こばやし」

<https://sushitosakanakobayashi.owst.jp/>

コロナ前はインバウンド需要で外国人観光客も多かったと言います。
コロナになり、営業停止、時間の短縮やアルコールの提供の制限を余儀なくされ売上は激減、当然、海外の来店客も0になってしまいました。

■お寿司屋さんが挑む最新の感染症対策の戦略とは



現在では徐々にビフォーコロナの状態に戻りつつあり、通常運転を再開し出していますが、このタイミングでインバウンド需要の獲得のため、新たな取り組みを行うことに。

店が導入するのは、国際的感染症予防対策認証プログラムの【GBAC STAR™】<https://gbacstar-g-gates.com/>です。2020年5月のコロナ禍のパンデミックの中で開発した感染症対策の世界基準の認証制度で、アメリカをメインに

海外で多くのラグジュアリーホテルがこのプログラムを導入しています。

鮎と肴
こ
ば
やし

■「鮎と肴 こばやし」

住所：東京都武蔵野市吉祥寺本町1丁目23番7号沢村ビル2F

公式サイト：<https://sushitosakanakobayashi.owst.jp/>

TEL: 0422-21-3119 収容人数:24席

営業日：月～土、祝日、祝前日：12:00～22:30（料理 L.O. 22:00 ドリンク L.O. 22:00）

【株式会社グローバルゲイツ会社概要】



■所在地：東京都中央区日本橋浜町 3-16-7

■代表取締役社長 梅村 真行

■設立年月日：2007年5月21日 資本金：4,000万円

■業務内容 貿易業務、ハウスキーピングマネジメント事業、設備管理事業、不動産事業、防疫クリーニング事業

■所属、加入組合等

公益社団法人全国(東京)ビルメンテナンス協会

一般社団法人アジア経営者連合会・グローバルリーダーズ会

一般社団法人宿泊施設関連協会(JARC) / 一般社団法人日本ホテルハウスキーピング協会

一般社団法人福岡中小企業経営者協会 / 東京都ホテル旅館生活衛生同業組合

本リリースに関する報道お問い合わせ先

株式会社グローバルゲイツ 担当：結城正美 TEL:03-5652-3188

e-mail：pr@g-gates.com 公式サイト：<http://www.g-gates.com/>