

レンタルキッチンスペース Patia(パティア)
「店舗を持たない飲食店」ゴーストレストラン用シェアキッチンサービスを開始！
本日より利用者の募集をスタート
～最低限のコストで開業する新しいレストランのカたち～

野原ホールディングス株式会社(本社：東京都新宿区、代表取締役社長：野原弘輔)が運営するレンタルキッチンスペース Patia は、2020年1月より、店舗を持たない店舗ゴーストレストラン¹用のシェアキッチンサービスを始めます。対象店舗は四谷三丁目店(東京都新宿区)、募集利用者数は若干名を予定しています。2019年12月12日(火)より、利用希望者を募集いたします。

シェアキッチンに関するお問い合わせ/お申込み先

【WEB お問い合わせフォーム(24時間)】 <https://www.patia.tokyo/contact-sk>

【TEL】03-6328-3430(10:00~18:30)

【シェアキッチン募集サイト】 <https://www.patia.tokyo/sharekitchen>



■シェアキッチンサービスの対象店舗となる Patia 四谷三丁目のキッチンエリア

「Patia」のシェアキッチンサービスと飲食業への新たな参入形態「ゴーストレストラン」

レンタルキッチンスペース Patia は、(1)広々としたキッチンスペース、(2)駅から近い好立地、(3)飲食業許可の取得済を特長とする施設です。特に四谷三丁目店はオフィスだけでなく、大学も多いエリア内にあります。飲食業を始めたいけれど多額の初期費用を懸念して一歩踏み出せない方、キッチンカーを所有しているけれどもっと広いスペースで仕込みをしたい方に、初期投資を抑えつつ、最適なシェアキッチンサービスを提供いたします。

概要は次頁の通りです。

<Patia のシェアキッチンサービス | 概要>

サービス提供場所 (対象店舗)	Patia 四谷三丁目店 〒160-0044 東京都新宿区四谷 3-1-5 ロリエ四谷ビル 2 階 地下鉄丸ノ内線四谷三丁目駅より徒歩 2 分 ※近くにはスーパー (2 店舗)、コインパーキングがあります。 ※想定される配達エリアは、デリバリー注文が最も多いとされている港区内の青山やオフィスの多い新宿、麹町です。 ▼詳しくはこちらの URL から https://www.patia.tokyo/yotsuya3choume
サービス概要	シェアキッチン ▼詳しくはこちらの URL から https://www.patia.tokyo/sharekitchen
利用可能人数	若干名
利用時間	平日 9 : 00 ~ 16 : 00 ※上記時間以外の利用希望の場合はお問い合わせください。
設備	IH コンロ、シンク、オープンレンジ、その他調理器具 ▼詳しくはこちらの URL から https://www.patia.tokyo/yotsuya3choume/facilities
申込から利用までの流れ	1. 申込 ご利用を検討される方はお問い合わせフォームよりお問い合わせください。 お申込み内容確認後、Patia 担当者よりご連絡いたします。 ▼お問い合わせフォーム https://www.patia.tokyo/contact-sk 2. 個別面談 使用方法、契約内容について Patia 担当者と直接お会いいただき面談を行います。当日は食品衛生責任者手帳をご提示ください。 3. 会員登録 多くの方からお申込みいただいた場合は、Patia にて検討後、利用者を決定しご連絡いたします。 決定連絡ののち、会員登録をお願いします。 4. 利用開始 利用可能時間であれば、いつでもお使いいただけます。
その他	当面は四谷三丁目店のみでのサービス提供となりますが、今後はその他の店舗 (都内 15 店舗) や、首都圏を中心とした新店舗の開発も想定しております。
問合せ/申込先	1. WEB の場合 (24 時間) 以下のお問い合わせフォームからお願いいたします。 https://www.patia.tokyo/contact-sk 2. お電話の場合 (10:00~18:30) TEL:03-6328-3430

飲食店経営は、出店時の設備投資など初期コストが高く、参入ハードルが非常に高くなっています。実際、独立・開業に興味がある人を対象とした調査では飲食業が人気であるという結果²が出ている一方で、開業時の資金調達が最大の課題となっております。

また、共働き世代の増加などの社会情勢の変化から、外食需要が落ち込む一方でお惣菜等の中食産業、フードデリバリーへの消費者ニーズは増加しています。

これらを背景に、中国や米国を中心に世界的に増加傾向にある飲食業態が、調理場をシェアしてフードデリバリーに特化した店舗を持たない飲食店である「ゴーストレストラン」です。そして、日本でも、首都圏を中心に、デリバリーインフラの発達とともに、フードデリバリーサービスの市場規模は年々大きくなり、「ゴーストレストラン」が急増しています。

Patia のシェアキッチンサービスでできること！

“ 日々忙しく時間が過ぎていく中で、
大切な人と少し豪華な食事を共にすることで、特別な瞬間に変わる ”

特別な思いと時間をシェアするレンタルキッチンスペース Patia は、料理が持つそんな力を大切に、「シェアキッチンサービス」を通じて、年々拡大しているフードビジネス³と、その新たな参入形態である「ゴーストレストラン」を後押しします。

そして、” 外食する時間はないけれど、自宅やオフィスで大切な仲間と食事を共にし、楽しい時間を過ごしたい！！ ” と思っている方の想いを実現していきたい、と考えています。

<Patia のシェアキッチンサービス | ここがすごい!! >

特長	メリット
広々としたキッチンスペース	広々としたアイランドキッチン ⁴ で、十分な調理スペースを確保でき、動きやすい動線設計になっています。
便利なアクセス	Patia 四谷三丁目店は、丸ノ内線四谷三丁目駅から徒歩 2 分。中央線、総武線、南北線、丸ノ内線が通る四ツ谷駅からもアクセス可能です。 近隣にはスーパー（2 店舗）やコインパーキングがあり食材の調達にも便利です。
デリバリー需要の多いエリアへの配達が可能	想定される配達エリアは、デリバリー注文が最も多いとされている港区内の青山やオフィスの多い新宿、麹町です。 ランチの時間に合わせて Patia のシェアキッチンサービスをご利用いただければ、できたての美味しい料理をお客さまにお届けできます。
コストと時間を削減	食品衛生責任者の資格保持者であれば、Patia のシェアキッチンサービスを利用することで、飲食業に関わる費用（開業に関わる初期費用、設備維持費、光熱費等の事業継続費）を削減できるだけでなく、飲食業許可の取得も不要です。

上記のほか、テストキッチンとして使ってみたい、新しいメニューを開発したいなど、長期的に設備の整ったキッチンを利用したい方も、ぜひ、お問い合わせください。

▼お問い合わせフォーム

<https://www.patia.tokyo/contact-sk>

▼シェアキッチン募集サイト(概要をご覧ください)

<https://www.patia.tokyo/sharekitchen>



■ 左上：Patia 四谷三丁目店の平面図（黄色がシェアキッチンサービスエリア）、左下・中央・右：キッチン設備（一部）

<Patia のシェアキッチンサービス | オススメの利用方法は?>

利用者	ご利用時のポイント(エリア情報等)
手軽に早く開業したいアナタ	Patia 四谷三丁目店は、飲食業許可を取得している店舗です。開業に必要な物件探し、内装の工事等にかかる初期費用や時間は不要。 四谷三丁目店周辺はオフィスだけでなく、大学も多く、幅広い年齢層の方をターゲットにできます。 キッチンカー販売で仕込みをする場所として Patia を利用していただくこともできます。
家事・育児が落ち着く昼間の時間帯に得意な料理で社会復帰したいママ	9:00~16:00 の時間帯であればいつでも利用可能なため、家事・育児をしながら無理なく利用できます。 Patia 四谷三丁目店は、四谷三丁目駅(地下鉄丸ノ内線)から近く、近隣にはスーパー(2店舗)やコインパーキングもあります。 Patia の調理器具・設備が充実しているので、持込む荷物も少なく手軽に始められます。

高まるフードデリバリーサービスへのニーズ

共働き世代の増加などの社会情勢の変化から、外食需要が落ち込む一方でお惣菜等の中食産業、フードデリバリーへの消費者ニーズは増加しています。また、飲食店経営は、出店時の設備投資などの初期コストが高く参入ハードルが非常に高いうえ、外食需要の落ち込みといった消費者行動の変化などから出店後の利益確保が難しくなっています。実際、独立・開業に興味がある人を対象とした調査では飲食業が人気であるという結果⁵が出ている一方で、2018年度の倒産、休廃業・解散は飲食業が過去最多⁶でした。

そして、首都圏を中心に、デリバリーインフラの発達とともに急増している「ゴーストレストラン」。

レンタルキッチンスペース Patia は、(1)広々としたキッチンスペース、(2)駅から近い好立地、(3)飲食業許可の取得済という利点を活かして、「ゴーストレストラン」を後押しするシェアキッチンサービスを始めます。当面は四谷三丁目店のみでのサービス提供となりますが、今後はその他の店舗(都内15店舗)や、首都圏を中心とした新店舗の開発も想定しております。

▼シェアキッチン募集サイト

<https://www.patia.tokyo/sharekitchen>

レンタルキッチンスペース Patia について

東京都内の新宿区、千代田区、港区を中心に16か所にキッチン付きのレンタルキッチンスタジオを構えています。「特別な思いと時間をシェアする場所」をコンセプトに、全ての店舗が駅に近い好立地にあり、広さ(50~150㎡程度)や内装の雰囲気も様々で、充実したキッチン設備と清潔感のある空間が特長です。

パーティーはもちろん、料理教室、撮影、セミナー、会議、結婚式の二次会等いろいろな用途にご利用いただけます。

普通のレストランや居酒屋とは全く違った完全プライベートな空間は自分たちだけのパーティールーム。

誰にも邪魔されずに仲間との特別な時間が過ごせます。

▼レンタルキッチンスペース Patia 公式サイト

<https://www.patia.tokyo/>



野原ホールディングス株式会社について

2017年、創立70年を迎えた野原グループは、これまで建設業界を中心に建材や鉄鋼関連およびセメントなどの建設資材、道路交通標識などの販売・施工を通して、事業を拡大するとともに、時代の変化に合わせた変革や創造を繰り返しながら成長してきました。

近年は、「Innovation」・「Digitalization」・「Globalization」をキーワードにユニークな事業の創出を目標に掲げております。プロ向け建材通販サイト「アウンワークス」や建設情報のデジタル化を目指す新会社「BIMobject Japan 株式会社」、グッドデザイン賞受賞商品のみを販売する国内初のデザインショップ「GOOD DESIGN STORE TOKYO by NOHARA」、特別な思いと時間をシェアする場所「レンタルキッチンスペース Patia」、新しい表現を模索する人たちのための、自由な発想に寄り添う壁紙ブランド「Wh0」など、新規事業を展開しています。



Link ideas. Build future.

思いをつなげ、未来をつくる。

▼野原ホールディングス株式会社 コーポレートサイト

<https://www.nohara-inc.co.jp>

【シェアキッチンに関するお問い合わせ先】

レンタルキッチンスペース Patia

WEB お問い合わせフォーム: <https://www.patia.tokyo/contact-sk>

TEL: 03-6328-3430

【本リリースに関するお問い合わせ先】

野原ホールディングス株式会社 社長室(担当: 齋藤、青木)

e-mail: nhrpreso@nohara-inc.co.jp / TEL: 03-6328-1576

¹ ゴーストレストランとは、実店舗を持たず、オンラインのみで注文を受け付け、デリバリーサービス利用して料理を届けるレストランのこと。無店舗型のレストラン。「クラウドキッチン」とも呼ばれる。

² マイナビ独立 による全国20代から60代の男女を対象に、独立・開業への興味を問うアンケート参照

³ 経済産業省経済解析室発表の「食関連産業の動向 (FBI2019年上期)」のフード・ビジネスの名目事業規模 (2017年、2018年、試算値) 参照

⁴ 「アイランド (Island = 島)」という言葉の通り、アイランド型(式)キッチンとは、シンクや作業スペースが、壁から離れた場所に「島」のように配置されているキッチンのことを指します。

⁵ マイナビ独立 による全国20代から60代の男女を対象に、独立・開業への興味を問うアンケート参照

⁶ 株式会社帝国バンク発表の「特別企画: 「飲食店」の倒産、休廃業・解散動向調査 (2018年度)」参照