

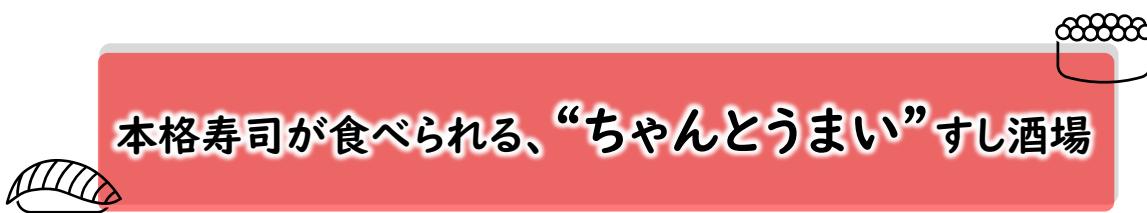


【25年12月】  
月刊外食トピックス

新業態/海外進出

## 〈第一興商〉すし酒場業態へ参入!

### 第一興商 「すし酒場 七合目」 11/20 愛知・名古屋にOPEN!



#### ▶Point①

顧客ニーズや  
立地に応じた業態開発

出店エリアは、本格寿司を  
気軽に楽しみたいニーズが  
高いと判断  
→顧客満足・集客力向上



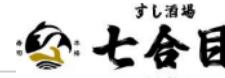
#### ▶Point②

メニューの多さ

フード72品、  
ドリンク65品を用意!!



住 所 : 愛知県名古屋市中村区名駅  
3-17-18 サングレースビル 1F  
電話番号: 052-433-6870  
営業時間: 平日16:00~23:30  
: 土日祝14:00~23:30  
席 数: 74席  
席 銘 柄: アサヒ



## 〈ミナモト〉協業でもんじゃ・お好み焼き業態へ参入

税込み価格

### MINAMOTO 「もんじゃ・お好み焼きどんどんこどん」 11/28 埼玉・北浦和にOPEN!

25年続く老舗『じゅうじゅう』の味を基に  
「鉄板を囲む笑顔のひととき」を届ける

#### ▶Point①

「どんどんこどん 北浦和店」は、株式会社ROTが北戸田で25年続けてきた  
人気店「もんじゃ お好み焼 じゅうじゅう」をベースとして開発された

明太チーズ  
もんじゃ



1,419円

海鮮からす  
みもんじゃ



1,639円

どんどん玉



1,419円

#### ▶Point②

毎日店舗でひく“一番出汁”的  
「出汁もんじゃ」



住 所: 埼玉県さいたま市浦和区北浦和1-2-16 2F  
電話番号: 048-606-3290  
営業時間: 17:00~23:00  
席 数: 62席  
席 銘 柄: アサヒ

## 〈RDC〉韓国料理業態に再チャレンジ!



### 「韓国ビストロKENARY」

11/7 東京・恵比寿にOPEN!

韓国料理の美食と健康をテーマに和洋の食材や  
調理技術も取り入れたカジュアルスタイルを楽しめる



#### ▶Point①

韓国料理=大皿（2人前～）ではなく  
小皿で提供されるので  
一人でも気軽に立ち寄り、  
多くの種類のメニューを食べられる



#### ▶Point②

都内飲食店では珍しい“サイボクハム”  
ブランドの豚肉を使用



サイボクのブランド豚  
「ゴールデンポーク」のモクサル  
(豚トロ)



ホルモン炒め  
(コチュジャンで炒める)

住 所: 東京都渋谷区恵比寿1-20-4  
Sreed EBISU 1F

営業時間: 11:00-15:00 (L.O.14:00)  
17:00-23:00 (L.O.22:00)

席 数: 37席 (カウンター14席、テーブル23席)  
銘柄: サッポロ

KOREAN BISTRO  
K E N A R Y

## 〈ペッパーFS〉ゴーストキッチン事業に参入!?

税込み価格

PFS

### 「いきなりステーキ宅配専門店」

11/14 東京・笹塚にOPEN!

実店舗・客席を持たずに  
デリバリーに特化した“宅配専門店”として運営

#### ▶point①

夜はAM2時まで営業

→実店舗では対応できずにいた夜間の顧客層や  
新たなニーズの獲得を目指す



#### ▶point②

低コストでの出店が可能

→初期投資が格段に抑えられながら効率的に  
ブランド拡張が可能。今後は複数ブランドを  
同一拠点から順次オープンさせる予定



痛風鍋「かいり」



とんかつ「かつき亭」



いきなりステーキ(実店舗)

住 所: 東京都渋谷区笹塚(非公開)

電話番号: 非公開

営業時間: 17:00~26:00 (L.O.25:00)

販売形態: デリバリー限定 (Uber Eats、出前館など対応予定)

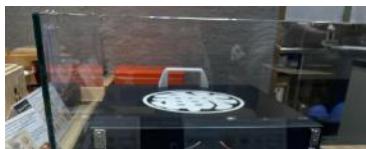
いきなりステーキ  
IKINARI STEAK

## 〈山本海苔店〉176年の歴史をもつ高級海苔店

**「手巻き YAMAMOTO」**  
11/4 東京・日本橋にOPEN!

海苔漁師支援と高級海苔の認知拡大を  
目指す手巻き寿司業態

►Point1 焼き立て海苔を提供する炙り機



住 所: 東京都中央区日本橋室町1-8-3  
室町NSビル1階  
電話番号 03-3241-4755  
営業時間: 10時~18時  
席 数: 8席 (カウンター)

►Point2

 「日本橋ゆかり」と「おにぎり ぼんご」が監修



3,630円

江戸葱味噌、昆布の佃煮にんべん和え、  
牛そぼろのさくら煮 実山椒入、  
本まぐろの中トロと赤身 醤油糀かけetc...



1,980円

べったら漬け、しゃけ、クリームチーズ  
肉そぼろ、炊きあさり、ピーナッツ味噌、etc...

## 〈EGGDROP JAPAN〉韓国式エッグサンド

EGGDROP JAPAN

「エッグドロップ」

11/22 東京・青山にOPEN!

税込み価格



卵を主役にした「韓国式エッグサンド」をいち早く提案  
した先駆け的存在のプレミアムエッグサンドブランド

Mr. Egg



490円

Avo holic



750円

Good Morning Brunch



690円

American Brunch



790円

EGGDROP

外観



オリジナルグッズの  
展開もあり

Avo Garden Brunch



990円

〈吉野家HD〉ラーメン事業で中国本土再進出!

11/13 中国・上海にOPEN!

吉野家  
YOSHINOYA  
「煌面ノ屋  
上海南京東路歩行街店」

メニュー



鶏白湯らーめん  
858円(39元)

店舗



海外34店舗

(東南アジア、アメリカ、イギリス等)

吉野家は中国本土に  
590店舗を展開

✓出店背景

ロゴデザインは日本版を踏襲し、鶏のイラストや  
「鶏白湯拉面×京都拌面」(鶏白湯ラーメン×京都ラーメン)  
のコピーで、京都発の鶏ラーメン  
ブランドであることを訴求。  
価格は日本よりもリーズナブルに設定

〈ゼンショー〉はま寿司バンコクに初出店!



11/21 タイ・バンコクにOPEN!  
「はま寿司」



店舗訴求POP



店内

海外60店舗以上  
(中国etc…)

✓タイではすし店の参入が広がる

- ✓はま寿司…11月上旬にタイ出店、初日は約900人待ち
- ✓スシロー…21年に進出、現在41店舗展開  
地方進出も強化
- ✓魚力…25年7月にセブンイレブン店内に寿司店開業
- ✓元気寿司…24年10月に出店、サイドメニューも充実
- ✓回し寿司活…24年12月に出店、年内に4店舗拡大

〈力の源HD〉一風堂、スペイン初出店!!



10/6 スペイン・バルセロナにOPEN!  
「IPPUDO ESPAÑA  
Barcelona Diputació店」

税込み価格

メニュー



豚骨ラーメン(白丸元味)  
13.5ユーロ(約2,390円)

店舗



カウンター席

海外274店舗以上15ヶ国以上  
(欧州出店はイギリス、  
フランスに次いで3ヶ国目)

✓特徴

通常メニューに加え、動物性食材不使用の  
〈ベジラーメン〉や、チャーシューをパン  
のような白い生地に挟んだ〈バンズ〉や  
唐揚げも提供される

税込み価格

新メニュー

〈モスバーガー〉年末年始の「ご褒美需要」を意識した商品提案!!



〈モスの匠味〉「黒毛和牛のダブルチーズバーガー」  
〈黄金比!〉「アボカドバーガー」

11/12~ 限定発売!



黒毛和牛のダブルチーズバーガー  
890円



アボカドバーガー  
590円



昼割セットにも仲間入り!!



ダブルアボカドバーガー  
750円

〈モスの匠味とは……〉

通常とは違った食材を使用するなど、モスバーガーのハンバーガー作りの集大成として、2003年8月～2008年5月まで販売していたプレミアムなシリーズ

〈SNS反応〉



モスの限定メニュー、黒毛和牛ダブルチーズバーガー 🍔、箱から違う 😳  
肉・パンズは美味しいが、ソースがおしいと思ったのは自分だけかな !?

〈フレッシュネス〉「年末年始」は黒毛和牛を強調!

FRESHNESS  
BURGER

「九条ネギと西京味噌の黒毛和牛バーガー」  
11/26～26年1/13 期間限定販売

黒毛和牛×九条ネギ×西京味噌  
和の贅沢で一年を“ねぎ”らう



「九条ネギと西京味噌の  
黒毛和牛バーガー」  
1,080円



「熊本県産不知火レモネード」  
540円



“不知火”の果実は、  
店内でハチミツにじっくり漬け込む

〈SNS反応〉



今日のお昼はフレッシュネスバーガーさんで九条ネギと西京味噌の黒毛和牛バーガー  
なにこれ!すごく美味しいんですけど?!  
九条ネギがシャキシャキで甘味があってすごく美味しい!  
西京味噌ソースも黒毛和牛パティに負けずにマッチしてる

税込み価格

〈KFC〉開発に8年かけて完成!!



## 「ケンタの鶏竜田バーガー」

11/26～期間限定発売!



ジューシーな鶏モモ一枚肉と、店舗で揚げたこだわりのザクザク衣に、  
醤油・生姜・にんにくベースの日本人に馴染みやすい王道の味を追求した味付け



✓2,112万回表示  
✓7,698回リツイート  
✓110,000回いいね

✓85万回表示  
✓987回リツイート  
✓10,000回いいね

〈SNS反応〉

X ケンタッキーの鶏竜田だけで美味すぎたんだが  
あまりに美味しいすぎてその場でもう1回注文  
するか迷ったレベル

X ケンタッキーの鶏竜田バーガー、  
正直今売ってる  
ハンバーガーの中で一番美味しい

〈マクドナルド〉今年もやってきた!冬の風物詩!



## 「グラコロ®」

11/26～期間限定発売!



〈SNS反応〉

初めて食べた方や、風物詩と感じている方も多い

X グラコロ初めて吃了けど、  
こんな美味しいとは思わなかつた

X 冬が来たっ!グラコロは絶対食べる派  
・今年もグラコロの季節だよ! 🥂

## 新メニュー③

SUNTORY  
SUNTORY BEVERAGE SOLUTION

〈ダスキン〉ポケモンコラボ、8年目突入!!

**DUSKIN** 「ピカチュウ ドーナツ」  
11/6～ 数量・期間限定発売!

いつもと同じじゃつまらない。  
今年はもふもふとした見た目のピカチュウ ドーナツが登場!

### ▶販売メニュー



税込み価格  
店内価格



〈スターバックス〉スタバ初のスープメニュー!



『トリュフスープチーノ』

11/14～期間限定発売!

黒トリュフの香りにマッシュルーム、などを合わせ、焦がしベーコンや野菜のブイヨンで深みを加えたリッチな味わいが特徴。

ふわふわのフォームミルクと芳醇なきのこの香りとコクのある旨みが広がる



『トリュフスープチーノ』

サイズ : Shortのみ

販売価格: 500円

販売期間: 2025年11月14日(金)～

取り扱い店舗: 全国のスターバックス店舗(一部店舗を除く)

▶point ソイ、オーツ、アーモンドなど、  
自分好みのカスタマイズも可能!



ベーコンに、  
スクランブルエッグ、  
とろけるチーズを  
合わせたベーグルサンド

〈SNS反応〉

『ベーコンエッグチーズ ベーグルサンド』

販売価格: 440円

販売期間: 2025年11月14日(金)～

取り扱い店舗: 全国のスターバックス店舗(一部店舗を除く)

スタバで最近出た「トリュフスープチーノ」  
店員さんに教えてもらったんだけど、  
ソイミルクに変更するとめちゃくちゃ  
美味しいなくなるぞ!みんな覚えておいてくれ!

X  
スタバのトリュフスープ  
美味すぎる…

X

### ▶グッズセット販売



# 牛丼大手が冬の新商品を続々発売

〈すき家〉シャキシャキ食感の白髪ねぎを使用!



〈SNS反応〉

X すき家のにんにく白髪ねぎ牛丼メガ盛りマジで美味かつたー!!!これ常設してほしい!

〈吉野家〉「新感覚の『ラーメン鍋』」を提案!



“麺”メニュー第二弾発売!!  
**「牛肉玉ラーメン鍋膳」**  
11/27~ 数量限定!



▶今年の夏発売の牛玉スタミナまぜそばが  
「一定の評価を得られた」ことを受け  
麺メニュー第二弾を発売

〈SNS反応〉

X 吉野家さんがまたラーメンをやってるというのでいただきました。とんこつ出汁の鍋らーめんって感じ  
付属のにんにくダレで味変できるの 中華麺もツルモチで美味しい ゴチでした

〈松屋〉松屋流、ごちそう洋食!!



愛媛県西条市のご当地グルメをアレンジ!  
**「西条てっぽんナポリタンハンバーグ」**  
11/18~ 全国発売



〈SNS反応〉

X 味付けは甘めの中々良いナポリタンと、いつもの  
松屋のハンバーグで、ご飯が進む。玉子焼き on  
ナポリタン on ハンバーグの三層構造も新鮮。  
レギュラー化求む。また食べたい

# 業務店レポート

# 「PRONT THE FIRST」

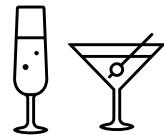


二面性さらに追及した新業態

## 「PRONT THE FIRST」

### 店舗詳細

### 「PRONT THE FIRST」



オープン日:2025年12月2日(月)

住所:東京都中央区銀座8-6-25 河北新報ビル

電話番号:050-5597-5704

営業時間:月~木、日、祝8:00 ~ 23:00  
金、土8:00~翌3:00

席数:66席(1階が31席、2階が35席)



### 筆者感想

筆者は19:30頃来店

1階のカフェは盛況していたものの、2階のBarは少し閑散としているように感じた。気軽に立ち寄れるバーなので、来店客はサクッと飲んで次々と入れ替わっていた。

### 各フロアコンセプト

#### 1階:『クラフトマシンシップと煌めき』

木目を基調として温かみを訴求する空間



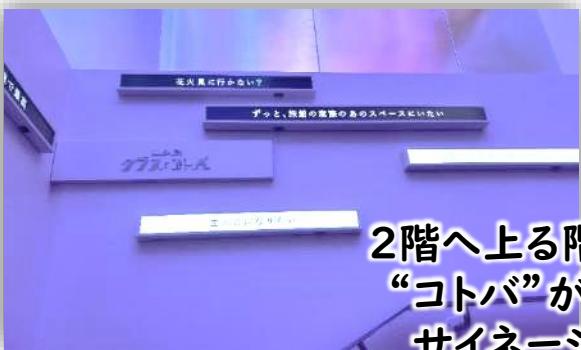
#### 2階:『重厚感とNEO』

昼はカフェで夜はコーヒーと洋酒が楽しめるBar  
シルバーやメタリック素材を多様した空間



## 三面性さらに追及した新業態 「PRONTO THE FIRST」

店舗



店内の照明の影響で写真が暗めとなり申し訳ございません。

## 三面性さらに追及した新業態 「PRONT THE FIRST」

### ドリンクメニュー



ジャパニーズ  
エスプレッソマティーニ  
1,500円

2層構造になっており、上層の泡は洪  
みをやわらげつつ、下層のお酒には  
コーヒーのほろ苦さとマティーニの  
辛口が絶妙に調和している



THE 珈琲JINソーダ  
900円

コーヒーの香りを付けたジンで  
作ったジンソーダ  
無色透明なのに、味と香りに  
コーヒーをまとめており  
不思議な感覚

約100種類の“コトバ”の中から選んだドリンクを楽しめる  
1杯: 1,200円



予想外の  
組み合わせが、  
意外と自分  
らしかったりする  
ソルティドッグ  
(アルコール)



才能ある年下に  
出会うと焦りを  
感じます  
シャーリーテンプル  
(ノンアルコール)

店内の照明の影響で  
写真が暗めとなり  
申し訳ございません。

カードには  
アルコールの強さ、  
甘いかドライかが  
記載されている



何が出てくるか  
分からぬドリンクの  
サプライズ感を  
楽しむことができる!

## 三面性さらに追及した新業態 「PRONT THE FIRST」

店内の照明の影響で  
写真が暗めとなり  
申し訳ございません。

### フードメニュー (Bar)



フルーツラムバター  
650円



山崎ウイスキーの生チョコレート  
700円



丸ごとトマトのカプレーゼ  
750円



クリスピーマルゲリータピザ  
1,000円

### (カフェ)



渡り蟹のトマトクリーム  
1,650円



渋皮マロンの  
モンブランパンケーキ 莓のナポレオンパフェ  
1,540円



1,980円



### 筆者感想

プロントのお酒といえばキッサカバのイメージが強かったが、今回のBar業態はより洗練された大人の雰囲気を感じたプロントが運営していることもあり、気軽に立ち寄れ、Bar初心者の筆者にとっては初めてでも入りやすかった。