

# 食堂の出店を再開へ 7業態で店舗展開進める

## フジオフードシステム

きたい(藤尾政弘社長)。を中心に、都心の大型家電  
改装では、出来立ての提店への展開も図る。

供や対面販売を重視した。今後は、この業態に、  
オープンキッチンの導入を「手作り居酒屋かつぱう  
進める一方、メニュー数を「うどんの「つるまる」を  
削減してグランドメニューを含めた4業態をメインブラ  
を導入。「米の炊き方を含んだに位置づけるとも  
め、一つひとつの商品を見に、洋食屋「KITCHI  
直した(同)。また、販促「F.U.J.I.O.K.E.N」、定  
面では閉店前の半額セール食と甘味の「さち福や」、  
なども展開しており、既存フルーツタルト専門店  
店売上高は、昨年10月から「Delices d'uparais」を  
今年8月まで前年実績を上サブブランドとし、これら  
回っている(1月を除く)。7業態を掘り下げ、店舗展  
開を図っていく。

出店は、今年から来期にかけて郊外で10店舗程を出  
かけて郊外で10店舗程を出  
店する計画だ。このうち、かつぱうきは  
首都圏中心に出店を強化す

フジオフードシステムは、主力業態「まいとおおきに  
「神楽食堂串家物語」について、  
ほぼ完了し、既存店が好調では、  
「ショップینگセンター(SC)からの  
出店依頼が多く、上期は5店舗を出  
店し売り上げも好調に推  
移。通期では10店舗を計画  
しており、来期以降も積極  
な定食の出店を加速してい  
出店を継続する意向。SC  
ティナー客がとれる(同)