



NOHARA

Link ideas. Build future.  
思いをつなげ、未来をつくる。

報道関係者 各位

2020年7月1日

野原ホールディングス株式会社

Patia カンパニー

レンタルキッチンスペース パティア  
「初期費用&家賃ゼロ」の成果報酬型ゴーストレストランサービスを開始  
登録シェフの募集をスタート  
～コロナ禍の飲食・中食産業を支援～

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 パティアは、「初期費用・家賃ゼロ」の成果報酬型ゴーストレストランサービス「Chef's Atelier」(シェフズ アトリエ)を立ち上げました。それに伴い、シェフズ アトリエの登録シェフを募集します。登録シェフは食品衛生責任者の資格保持者であれば、①初期費用・家賃が不要で、②シェフズ アトリエの宅配サービス<sup>1</sup>のアカウントを利用してフードデリバリーを始めることができます。売上は、シェフズ アトリエを通して登録シェフにお支払いします。<sup>2</sup>  
シェフズ アトリエは、シェフが費用や時間を気にすることなく、フードデリバリーサービスのノウハウを蓄積できる最適な場所を提供します。

【申込先】

<http://chefsatelier.patia-kitchen.jp/subscription/>



成果報酬型ゴーストレストラン「Chef's Atelier」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)】[http://chefsatelier.patia-kitchen.jp/?page\\_id=8](http://chefsatelier.patia-kitchen.jp/?page_id=8)

【TEL】03-6328-3430(10:00~18:30)

【シェフズ アトリエ 公式サイト】: <http://chefsatelier.patia-kitchen.jp/>

新型コロナウイルスの影響により、店舗が休業・閉店して活躍の場を失ったシェフも少なくありません。

また、ニューノーマルな生活様式、外出自粛・テレワークの広がりにより自宅で食事をする機会が増え続けています。シェフズ アトリエは“シェフが不安視する再出発のハードルを少しでも下げて応援したい”そして、“シェフ自慢の美味しい料理を皆様にお届けしたい”という想いから生まれました。先行き不安なウィズコロナ時代に入った今、私たちは、美味しい料理で少しでも豊かな日常、幸福感を感じていただきたいと考えています。シェフズ アトリエが美味しい料理を「作りたい人」と「食べたい人」との架け橋になることで、飲食・中食産業を支援してまいります。

## 登録シェフのメリット | フードデリバリーサービスを気軽にすぐ始められる

コロナ禍における店舗型飲食店の経営は非常に厳しい時期が続くと考えられ、店舗が休業・閉店して活躍の場を失うシェフを多数生むと予想されます。シェフズ アトリエは、そんなシェフの皆さまのフードデリバリーサービスへの参画ハードルを下げる以下の特長があります。※詳細は別紙の概要図を参照

| 特長                       | すぐ始められるメリット   |
|--------------------------|---|
| 飲食業許可取得済みのキッチン           | フードデリバリーサービスを始めるのに必要な調理場、設備、飲食業許可等にかかる初期費用と家賃が不要です。                     |
| 宅配サービスのアカウント取得済み<br>(注1) | 新型コロナウイルスの影響により、アカウント登録完了待ちの飲食店が多くいる中、いち早くフードデリバリーサービスのノウハウを蓄積できます。     |
| 費用負担は売上に対する手数料のみ(注2)     | 設備維持費、光熱費等の事業継続費を削減しているので、経営を補う収入源を確保できます。                              |
| シェフズ アトリエがプロモーション活動を支援   | メニュー開発や調理に集中できるので、デリバリーフード業界に初めて参入する方でも安心です。                            |
| 様々なエリアで挑戦できる             | シェフズ アトリエで使用するキッチンは都内に複数あります。想定される配達エリアはオフィスや居住地も多くロケーションマーケティングには最適です。 |

注1 宅配サービスのアカウントを取得しているシェフの方も利用いただけます。

注2 食材費などは除く。

### <成果報酬型ゴーストレストラン シェフズ アトリエ | 概要>

|             |  |
|-------------|--|
| 利用施設        | Patia 秋葉原 1st 店/2nd 店、市ヶ谷店、赤坂店 その他 8 店舗<br>▼詳しくはこちらの URL から<br><a href="https://patia-kitchen.jp/space/">https://patia-kitchen.jp/space/</a>   |
| サービス概要      | シェフズアトリエ ウェブサイト<br>▼詳しくはこちらの URL から<br><a href="http://chefsatelier.patia-kitchen.jp/">http://chefsatelier.patia-kitchen.jp/</a>   |
| 利用可能人数      | 若干名  |
| 利用時間        | 9:00～23:00 ※左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          | コンロ、シンク、オーブンレンジ、その他調理器具  |
| 申込から利用までの流れ | 1.申込<br>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、担当者よりご連絡いたします。<br>▼お問い合わせフォーム<br><a href="http://chefsatelier.patia-kitchen.jp/?page_id=8">http://chefsatelier.patia-kitchen.jp/?page_id=8</a><br>2.個別面談<br>使用方法、契約内容について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。<br>3.会員登録<br>多くの方からお申し込みいただいた場合は、シェフズ アトリエにて検討後、利用者を決定しご連絡いたします。<br>決定連絡ののち、会員登録をお願いします。<br>4.利用開始 |
| その他         | シェフズ アトリエで使用できる拠点は現時点では秋葉原 1st 店/2nd 店、市ヶ谷店、赤坂店でのサービス提供となりますが、今後はその他の拠点(都内 8 店舗)にも拡大予定です。  |
| 問合せ/申込先     | 1.WEB の場合(24 時間)<br>以下のお問い合わせフォームからお願いいたします。<br><a href="http://chefsatelier.patia-kitchen.jp/?page_id=8">http://chefsatelier.patia-kitchen.jp/?page_id=8</a><br>2.お電話の場合(10:00～18:30)<br><a href="tel:03-6328-3430">TEL:03-6328-3430</a>  |



■シェフズ アトリエの施設となるキッチンイメージ



■充実したキッチン用具を完備

## 新しい生活様式の浸透により一層高まるフードデリバリーサービスへのニーズ

近年、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傾向にありました。そして、2020年春以降の新型コロナウイルス感染拡大により外出自粛やテレワークなど新たな生活様式へと変化し、緊急事態宣言解除後も外食を自粛する人は未だ多くいます。さらに、店舗型飲食店には「消毒や換気の徹底」といった衛生対策だけでなく、「混雑回避の徹底」も求められています。これらの対策には追加コストや、客席数・回転率を減少させる必要があるため、飲食店経営は今後、益々難しい状況が続くと考えられます。<sup>3</sup>

シェフズ アトリエで使用できるキッチン施設は、(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があります。確かな腕を持ったシェフの皆さまが力を発揮できる環境とマーケティング面での支援を提供することで、新生活様式における中食産業・フードデリバリーサービスの発展に努めてまいります。

## レンタルキッチンスペース「パティア」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「パティア」公式サイト

<https://www.patia-kitchen.jp/>



## 野原ホールディングス株式会社について

野原ホールディングスを中心とする野原グループは、建設業界を中心に建材や鉄鋼関連、セメントなどの資材販売、道路交通標識などの販売・施工を通して事業を拡大。

2015年より、多数の新規事業をスタート。新しい表現と自由な発想に寄り添う壁紙ブランド「WhO」、プロ向け建材通販サイト「アウンワークス」、建設情報のデジタル化を目指す「BIMobject Japan」など、プロセス変革と生産性向上により建設業界のアップデートに取り組んでいます。

今春の新型コロナウイルス感染拡大時には抗ウイルス製品等のBIM掲載無料サービスにより営業活動の自粛に苦しむメーカーさまをバックアップ、6月にはコロナ第2波に備えた医療体制の整備を支援すべく院外設置の医療用ゲル型仮設ドームを発売開始しました。

私たちは社会の一員として、コロナ禍後のニューノーマル時代にも事業を通じて社会に貢献してまいります。



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>

### 【シェフズ アトリエに関するお客さまからのお問い合わせ先】

レンタルキッチンスペース パティア(担当:山下)

WEB お問い合わせフォーム: [http://chefsatelier.patia-kitchen.jp/?page\\_id=8](http://chefsatelier.patia-kitchen.jp/?page_id=8)

TEL:03-6328-3430

### 【本リリースに関する報道関係者からの問合せ先】

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](mailto:nhrpreso@nohara-inc.co.jp) / TEL: 03-6328-1576

<sup>1</sup> Uber、出前館等に代表される料理宅配サービスのこと。

<sup>2</sup> 総売上から宅配サービス手数料+パティア施設利用料を控除した金額。詳細は概要図をご確認下さい。

<sup>3</sup> 株式会社野村総合研究所発表の「新型コロナウイルス感染拡大が外食・娯楽・旅行関連消費に与える影響(2) ~今後の飲食業の回復の見込みと回復に必要なこと~」<https://www.nri.com/jp/keyword/proposal/20200601> を参照。