

“ネスカフェ キッチンカー”(移動販売車)を無料で入手できる!

ネスレ日本と養老乃瀧が、外食業界の新たなビジネスモデルを構築 アイデアと志のある個人や企業の起業を支援

7月10日(金)から、最初のキッチンカーが池袋で営業開始
2020年までに100台展開を目指す

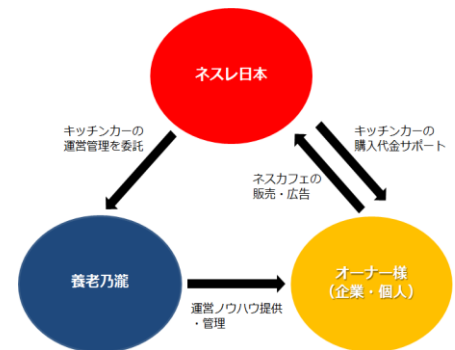
ネスレ日本株式会社(本社:兵庫県神戸市、代表取締役社長兼 CEO:高岡 浩三、以下「ネスレ」と)、養老乃瀧株式会社(本社:東京都豊島区、代表取締役社長:矢満田 敏之、以下「養老乃瀧」)は、アイデアと志のある個人や企業の起業を支援するため、“ネスカフェ キッチンカー”(移動販売車)を無料で入手できる新たなビジネスモデルを構築し、7月10日(金)から最初のキッチンカーが池袋で営業を開始します。

■両社の強みを生かした、外食業界の新たなビジネスモデル

アイデアと志があり、自慢のメニューを世に広めたいが、起業するための十分な資金がないという個人や企業を支援するために、ネスレと養老乃瀧が新たなビジネスモデルを構築しました。

ネスレは広告宣伝費として“ネスカフェ キッチンカー”の購入代金を実質的にサポートし(*1)、「ネスカフェ」の家庭外におけるブランド認知向上と飲用体験の拡大を図ります。養老乃瀧はオーナー様の審査やキッチンカーの運営・管理をネスレから受託することで新たな飲食事業モデルを確立します。

(*1) サポートには、一定期間の継続的運営を必要とするなどの条件があります。また、仕込み場所の確保や各種申請に掛かる費用など、オーナー様が実施・負担すべき諸手続・諸費用が発生します。



■最初の“ネスカフェ キッチンカー”が営業開始決定!

まずは、2015年7月10日(金)午前11時30分から、人気のエスニック料理である「カオマンガイ」(*2)を販売するキッチンカーが、JR池袋駅南口からすぐ、養老乃瀧本社前1Fスペースにて営業を開始します。



※“ネスカフェ キッチンカー”の写真(2点)は、以下のサイトからダウンロードすることにより、取得していただけます。

URL: <https://www.flickr.com/photos/nestlejapan/sets/72157653063158493>

両社は今後、この“ネスカフェ キッチンカー”を活用した新しいビジネスモデルを推進するべく、オーナー様の募集を本格的に開始し、2020年までに日本全国で100台展開していくことを目指します。

■オーナー様の募集開始について

2015年8月以降に、養老乃瀧ホームページ(<http://www.yoronotaki.co.jp/>)にて詳細をご案内する予定です。

また、応募以外の一般のお問い合わせ先につきましては以下のとおりです。

【お問い合わせ先】

「ネスカフェ キッチンカー」プログラム事務局（養老乃瀧株式会社 内）

TEL: 03-6327-2859（土・日・祝日を除く、午前10時-午後5時）

以下、参考資料

■「ネスカフェ」家庭外飲用機会の拡大について

ネスレは、半世紀以上の間、多くの消費者の方々に、主に家庭内でお楽しみいただいている「ネスカフェ」を、より多くの機会でお楽しみいただけるように、ネスレの持つコーヒーマシンを活用して、家庭外における飲用機会を促進しています。ネスレは、人が集まる場所にはたとえ小さくても様々なコミュニティが存在し、語らい、ホッと一息つけるソリューションが必要であると考えています。そこで、あらゆる場所を「美味しいコーヒーが飲める憩いの場所」とすべく、「ネスカフェ」を提供する場所をコミュニティの中心として位置づけ、気軽にコーヒーをお楽しみいただくためのソリューションを提供しています。喫茶・外食店様向けのソリューションとして「ネスカフェ サテライト」、いつもの買い物の合間にカフェ気分を味わっていただける「カフェ・イン・ショップ(店舗内カフェ)」、オフィスでもカフェ気分をお楽しみいただける「ネスカフェ アンバサダー」があります。

■養老乃瀧 歴史とノウハウについて

日本に数ある居酒屋チェーンの中でもその歴史は長く、昭和31年(創業は昭和13年)横浜への出店以来59年目を迎えます。大衆食堂からスタートし、半世紀以上もの間に渡り、飲食を通じて「大衆食文化の発展」に貢献し、多くのお客様の食を支え続けてきました。

居酒屋初のFC型経営スタイルを確立し、養老乃瀧を中核業態として、その立地、ニーズに合わせ、「養老乃瀧」・「一の酉」・海鮮居酒屋「だんまや水産」・「一軒め酒場」の4業態を展開。全国に展開する養老乃瀧グループの561店舗中、FC店舗は、その8割以上にあたる477店を数えます(2015年3月末現在)。これらFC店舗を、永年の経験に裏付けられたノウハウをもとに、メニュー開発、人材育成、店舗運営、品質管理、物流管理、情報管理などの各分野から支えています。店舗の経営スタイルは地域密着型であり、お客様のコミュニティーの場として地域社会に必要とされる店舗であるべく、どなたでも安心してご利用いただける居酒屋づくりに取り組んでいます。

(*2)「カオマンガイ」とは

タイなどの東南アジア地域で食される庶民食。鶏肉の茹で汁で炊いたライスに茹でた鶏肉を盛り付けた料理です。

日本人の口にも合う料理として、近年流行しており、大変人気があります。

以上