

吉野家ホールディングス、 コーポレートロゴおよび公式ホームページを一新

株式会社吉野家ホールディングス（代表取締役社長：河村泰貴、本社：東京都中央区）は、コーポレートロゴと公式ホームページを一新いたしましたのでご案内いたします。

吉野家ホールディングスの今、そして、未来

当社の経営理念は『For the People ～すべては人々のために～』です。私たちは、「社会のニーズを満たすこと」そして「人類の幸せに貢献すること」を使命と考えています。

【食を通じた価値の提供】

お客様にお値打ち感のある商品をお届けすることを大切にし、牛井とから揚げの「吉野家」、讃岐うどんの「はなまるうどん」に続く第三の柱として「ラーメン」の展開を進めています。さらに、かるび井やスンドゥブ、カレー、炒飯、親子丼、から揚げなど、多彩な専門店ブランドも拡充し、食の楽しさを広げています。

【従業員と社会への責任】

私たちは、従業員と共にやりがいのある充実した人生を歩むことを目指して、成長と学びに必要な投資と従業員が生き生きと働くことができる職場環境づくりを行なっています。また、社会との共生を積極的に推進し、地球環境の保全にも取り組み、持続可能な未来の実現に貢献します。その一環で、美容と健康の領域で優れた機能を発揮する高付加価値素材であるオーストリッチに関する事業や、飲食の事業承継支援サービス「アトツギレストラン」や多様な食文化の継承を図る「シェアレストラン」のサービスなども展開しています。

【より豊かな日常のために】

もっとすべての人々の日常に寄り添い、より良い社会を共に創るために、今回ロゴを変更し、公式ホームページを改定しました。これからも、食の持つ力を信じ、その可能性を広げながら、さらなる進化を続けてまいります。



YOSHINOYA
HOLDINGS

旧コーポレートロゴ



YOSHINOYA
HOLDINGS

新コーポレートロゴ

コーポレートロゴの変更について

私たちが提供する安全・安心で健康的な食事は、人を元気にし、人と人をつなぐ架け橋となります。食を囲むことで人々の絆が深まり、地域が活気づき、伝統が受け継がれていきます。さらに、食を通じて新しい価値や食の楽しみ方、ライフスタイルが生まれます。

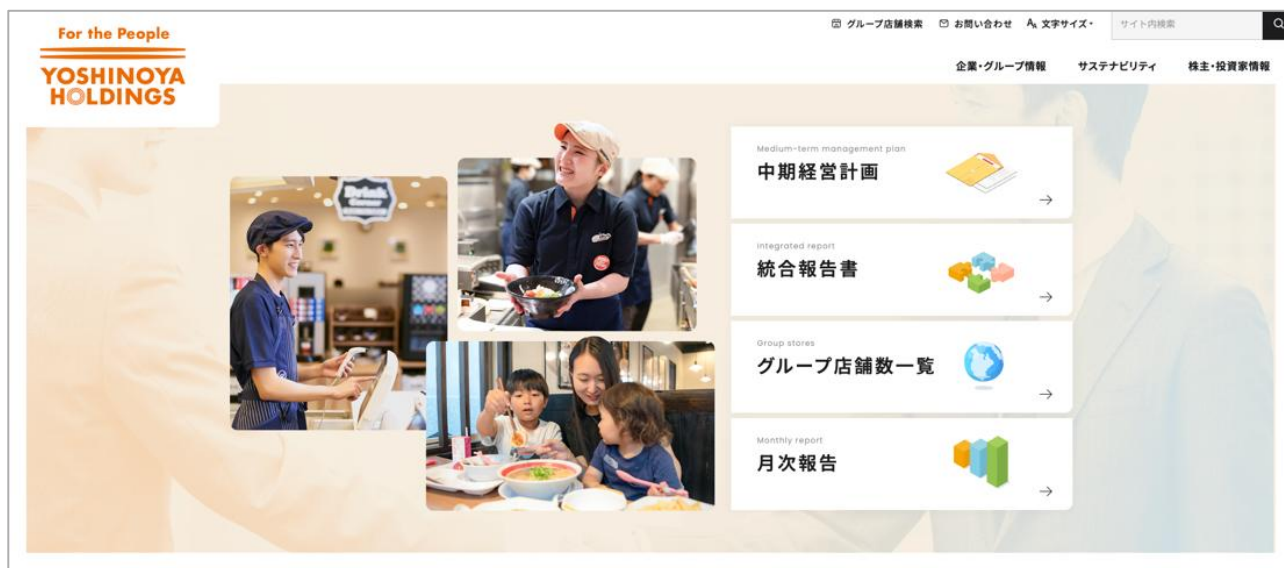
新しいロゴデザインには、食の力によって生まれるつながりや温かさを表現し、日本の食文化の魅力を伝えたいという願いを込めました。その想いを形にするため、デザインの中に日本の食文化の象徴である「箸」を盛り込み、温かさもあり視認性も高いオレンジ※を採用しました。また、うどんやラーメンなど麺に関する事業の拡大を宣言する意味を込めて、英字の「O」には麺をイメージしたデザインを取り入れています。

※「吉野家」や「はなまる」のブランドカラーもオレンジです。

公式ホームページの変更について

ユーザビリティの向上を図るため、デザインを一新し、より見やすく、直感的に操作しやすいデザインへ変更しました。また、必要な情報を素早く見つけられるよう構成を最適化し、スマートフォンやタブレットからも快適に閲覧できるようにしました。

吉野家ホールディングス公式ホームページ <https://www.yoshinoya-holdings.com/>



吉野家ホールディングスが展開するブランド

2025 年 4 月 8 日時点 ： 37 ブランド

■ 牛丼ブランド

株式会社吉野家	
	
吉野家	
<p>吉野家は明治 32 年（1899 年）、東京・日本橋の魚河岸で創業しました。創業当初から変わらぬこだわりで、牛丼を提供し続け、うまい、やすい、はやいでおなじみの味を守り続けています。現在は、牛丼だけでなく、から揚げ、定食、季節商品、サイドメニューなどを販売しております。時代と共に進化し、お客様に愛される味を提供し続けています。</p>	
	

■ 和麺ブランド

株式会社はなまる	株式会社 KITT
	
はなまるうどん	星ヶ丘製麺所
<p>2000 年に香川県高松市で創業。お好みの具材やサイドメニューの天ぷらやおでんを選んで“自分流のうどん”を楽しめる、本場讃岐で主流のセルフスタイルの店舗を全国チェーン展開。毎日店舗で少量ずつ手作りしているいりこをベースとした風味豊かな秘伝のだしも特徴。</p>	<p>2021 年に愛知県名古屋市中に「昔ながらの公設市場の中にある食堂スタイルの製麺所」をイメージした店舗をオープン。星ヶ丘製麺所の主役はきしめん。前日から冷水に付け込んだたっぷりの昆布と、驚く量のむろあじ節からとった濃厚でコクのあるおだしもおいしさの決め手。</p>
	

※ はなまるうどんは、「うまげな」「さぬき麺屋」「讃岐うどんの心つるさく」「讃岐うどん高松勅使」「竹清」「さぬき麺市場」「カヤバール」も展開しています。

■ ラーメンブランド

株式会社せたが屋		
		
<u>せたが屋</u>	<u>ひるがお</u>	<u>ふくもり</u>
2種類の煮干しをふんだんに使い、強さと荒々しさと旨さの共存したスープが「せたが屋」の真骨頂。	帆立と貝柱が主役の贅沢スープに、煮干し、鶏ガラスープを絶妙なバランスで整えた塩らーめん。	鰯・鰯・ひらこなどの「煮干し」とことんこだわったエッジを効かせた一杯。旨みを極限まで引き出している。
		
<u>俺式</u>	<u>福味</u>	<u>がんくろ</u>
新鮮な豚骨を使用し、厨房で 24 時間以上炊き出したスープは豚の旨味がぎゅっと濃縮され、豊潤でまろやか。	銘柄鶏「信玄丸鶏」の旨みを最大限に引き出した清湯スープに、特製醤油ダレを合わせた極上の一杯。	旨味とコクを重ねていく独自製法のスープ。時間ごとの特徴が楽しめる。タレは醤油のキレが前面に出る直系仕様。
		
<u>THE 魚郎</u>	<u>わだ商店</u>	<u>海外店舗</u>
オーション小麦 100% のゴワモチ麺。しっかり噛んで味わうタイプの中太麺で背脂煮干しスープとの相性は最高。	創業文政六年大阪大源味噌に、数種類の味噌を合わせたオリジナルブレンド。深い味噌のコクと風味が牛肉や麺、野菜の旨さを引き立たせます。	アメリカ・ニューヨークでまぜそば「Mazette」1 店舗と Mt. Fuji Ramen などを提供する「せたが屋」2 店舗を展開。
株式会社全力の元 <u>金澤濃厚中華そば神仙</u>  他 2 ブランド展開		
2003 年、石川県金沢市で創業。店主は全国のラーメンを食べ歩き、最後に辿り着いた和歌山の超有名行列店で修行し「超濃厚な豚骨ラーメンという文化を金沢に広めたい。」とゆう熱く大きな志を胸に誕生した。北陸で独自の進化を遂げた濃厚豚骨ラーメンが看板メニュー。		

株式会社ウィズリンク



ばり嗎

2003 年、広島に一号店を開店。濃厚かつクリーミーな豚骨醤油ラーメンを特徴とし、日本とアジアを中心に店舗を展開。2024 年にグループ初となる欧州店舗「エディンバラコックバーンストリート店」をオープン。



とりの助

2004 年、広島に一号店を開店。国産の上質な鶏を丁寧にローストし、濃厚に炊き出したスープを主体に、鶏の旨味を感じられるラーメンを作り続けている。2013 年には廿日市梅原店（広島）がミシュランガイド特別版に掲載。



風雲丸

2009 年、広島に一号店を開店。超濃厚な豚骨魚介スープを石焼の器で提供。最後の一口までアツアツで食べられる。他に類を見ないつけ麺。



ぶちとん

日本生まれの本物のラーメンを手頃な価格で提供するラーメンブランド。フィリピンを中心に店舗を展開予定。



宝産業株式会社



1970 年、京都で創業。ラーメン店向けの麺、スープ、タレなどの商材の開発、製造、販売を行っている。そのアイテム数は 500 以上。国内は京都と千葉の 2 工場、海外はインドネシア・タイ・アメリカ・フィリピン・フランスの 5 工場がある。



キラメキノ未来株式会社



キラメキノトリ

2013 年、京都に一号店を開店。看板商品は「鶏白湯ラーメン」「台湾まぜそば」。風味と食感を追求するため北海道産小麦を使用したこだわりの「自家製麺」と高純度の鶏スープを使った「鶏白湯スープ」が幅広い顧客層から支持を得ている。



■ 専門店ブランド

株式会社吉野家の新業態		
		
<u>かるびのとりこ</u>	<u>幸せのカレー もう～とりこ</u>	<u>でいから</u>
2023 年、埼玉県幸手市へ一号店を開店。 牛かるび丼・スンドゥブ専門店。	2024 年、東京・浅草へ一号店を開店。 カレー専門店。	2024 年、神奈川県横浜市へ一号店を開店。 から揚げ専門店。
		

株式会社スターティングオーバー		
		
<u>炒王</u>	<u>千吉</u>	<u>とりせん</u>
2013 年、東京・吉祥寺に一号店を開店。 肉あんかけチャーハン専門店。	2003 年、東京・渋谷に一号店を開店。 カレーうどん専門店。	2013 年、東京・高円寺に一号店を開店。 親子丼とから揚げの専門店。
		

■ 持続可能な未来のためのサービス

株式会社シェアレストラン	
	
<u>シェアレストラン</u>	<u>アトツギレストラン</u>
2020 年よりサービスを開始。空きスペースを間貸したい人と間借りしたい人を結ぶマッチングするサービス。	2024 年よりサービスを開始。お店の看板やメニューは残したい飲食店オーナーと店舗経営者とやノウハウを吸収してお店を引き継ぎたい開業希望者をマッチングするサービス。

株式会社 SPEEDIA	
<p>SPEEDIA</p> <p>ダチョウの飼育、研究、商品開発・販売を一気通貫して行う。</p> <p>オーストリッチミートとオーストリッチオイルに関する商品を展開する。</p>	
<u>オーストリッチミート</u>	<u>オーストリッチオイル</u>
	

< 報道関係者のお問い合わせ先 >

株式会社吉野家ホールディングス

グループ企画本部 広報・IR 部

koho_ir@yoshinoya-holdings.com

TEL 03-5651-8771