



Corporate Profile



日本生まれの日本人によるすべての人のためのピザとして愛されて39年
 こだわりのおいしさ、楽しさ、感動をすべての人に!!
 “Bringing everyone high-quality, great-tasting, excitement!!”



取締役兼グループ代表
 浅野 秀則
 あさの ひでのり

The Japan Chamber of Commerce and Industry
 special advisor
 日本商工会議所 特別顧問
 Tokyo Chamber of Commerce and Industry
 vice chairman
 東京商工会議所 副会頭
 商業卸売部会長

HIDENORI ASANO
 CEO



代表取締役会長兼CEO
 浅野 幸子
 あさの さちこ

SACHIKO ASANO
 CHAIRMAN CEO



代表取締役社長
 馬場 伸宏
 ばば のぶひろ

NOBUHIRO BABA
 President

「こだわりのおいしさ、楽しさ、感動をすべての人に!!」
 という経営理念そのままに、すべてのお客様によるこんで頂きたい
 という思いで、創業から今まで私たちは走り続けてまいりました
 そしてそれは今も変わりません。様々に変化する環境に対応しな
 がら、より良い商品やサービスを提供するために何が必要かを考え
 実行し、状況を常に改善し続ける。そういう努力を毎日毎日積み重
 ねていく。その積み重ねの先に、永く続く企業というものがあるの
 だと思います

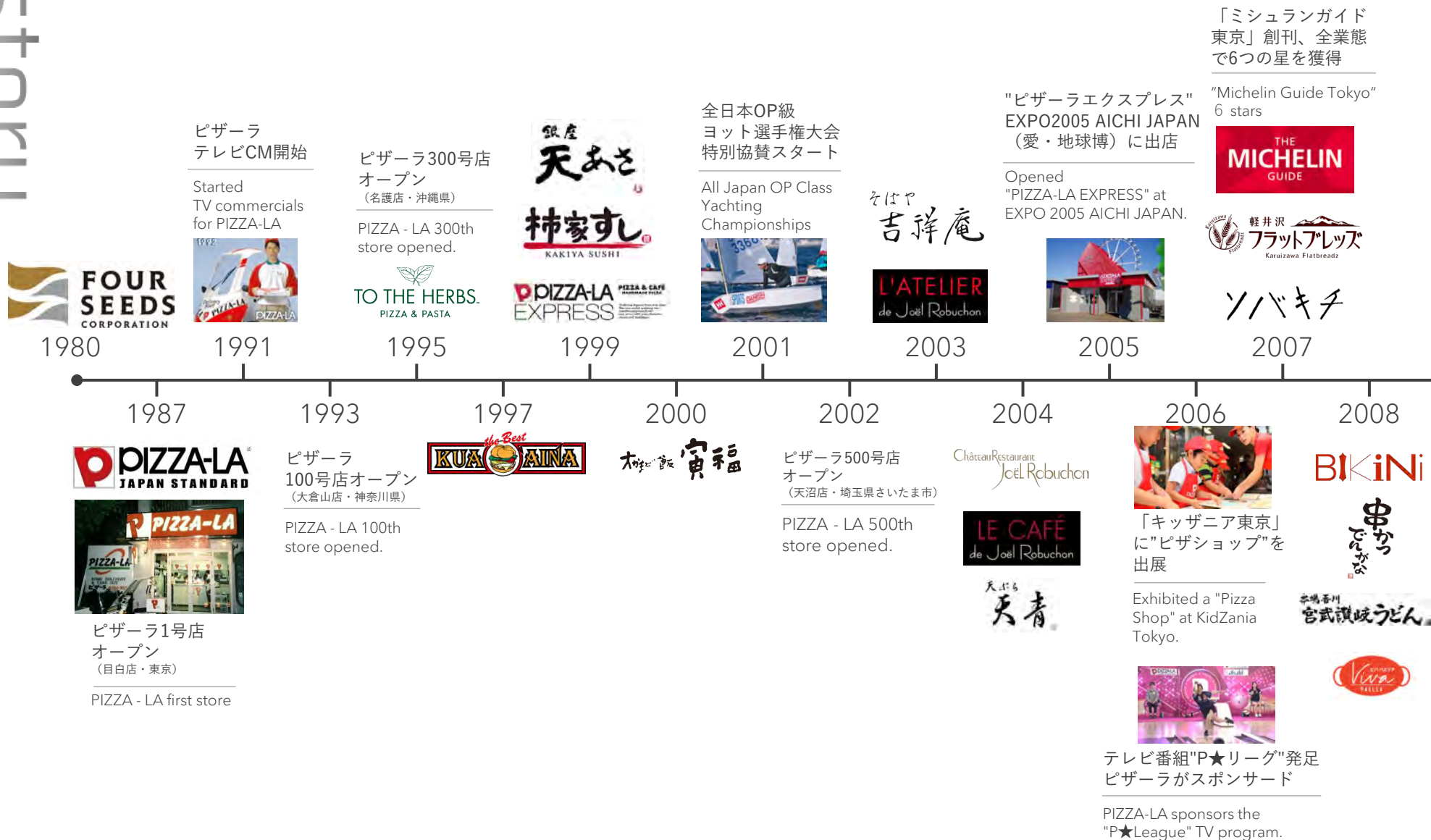
さらにお客様によるこんで頂ける明日のために、私たちはこれか
 らも走り続けてまいります

From our founding, we've dedicated ourselves to our philosophy of “Delivering
 exceptional taste, fun, and inspiration to all!”
 And that remains unchanged even now. While responding to various changes in the
 environment, we consider and implement what is necessary to provide better
 products and services, and constantly improve the situation. We believe daily
 commitment to such efforts accumulate over time and form the strong foundation of
 a long-lasting company.
 We will continue to strive to deliver an experience that delivers joy to our customers.



FOUR SEEDS
CORPORATION

フォーシーズの歴史





2009



2011

「宮武讃岐うどん」
タイ1号店がバンコク
サイアムパラゴンに
オープン

Miyatake Sanuki Udon's
first branch in Thailand
opened at Siam Paragon,
Bangkok.

2013



キッチンカー1号車

First food truck



2015



2018



2020

フランス料理界最高の称号
「M.O.F.」を関谷シェフ
が受章



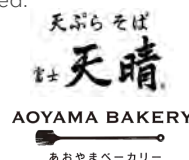
Joël Robuchon Executive
Chef Sekiya receives the
highest title in the French
culinary world, "M.O.F.".

「FOURSEEDS FARM」
スタート

"FOURSEEDS FARM" started.



2023



2025

2010



2012



新東名高速道路
「NEOPASA清水」内
フードコートオープン
(静岡県清水)

Food court opens in
NEOPASA Shimizu on the
New Tomei Expressway.

2014



「クア・アイナ」
イギリス1号店オープン

The first KUA AINA
store opens in London.

2016



ル・テタンジェ国際料理賞
コンクールでロブションの
関谷シェフが優勝

Chef Sekiya of Robuchon won
PRIX CULINAIRE
<LE TAITTINGER>.



「ピザーラ」
創業35周年



「ピザーラ」
創業35周年

"PIZZA-LA"
35th anniversary.

2024



『ゴ・エ・ミヨ』で
ロブションの関谷シェフ
が「今年のシェフ賞」を
受賞

Chef Sekiya of Robuchon
won the "Chef of the Year"
award at the Gault & Millau
2024



2026



BRANDS ブランド

ナンバー・ワンのおいしさと楽しさにこだわる情熱から生まれた
フォーシーズを支えるブランド

The brands that underpin Four Seeds, born out of our passion for the
taste and enjoyment that go hand in hand with the finest quality

フォーシーズは全国で**56業態 1356店舗**を展開しております
FOUR SEEDS operates 1356 stores in 56 brands nationwide.



[number of stores 1,356stores] 56 Brands / Delivery 1,010 stores / Food Service 346 Stores

デリバリー	フレンチ	和食	うどん / そば	洋食		
P6 – P8	P9 – P11	P12 P34	P13	P14 – P16		
ベーカリー P16 P19	中華 P17	ラーメン P21 P32	居酒屋 P18	フードコート P20 – P21	ケータリング P22 P23 P27 – P41 P43 – P48	海外出店 P25



BRAND CONCEPT

日本生まれの、日本人が毎日食べても飽きないピザ 「JAPAN STANDARD」

これがピザーラの原点であり、私たちの誇りです。

1987年の創業以来、ピザーラは“こだわりのおいしさ 楽しさ 感動”を届けることを使命に、日本のおいしさに寄り添ってきました。テリヤキチキンやカレーピザ、エビマヨなど、日本の食卓になじむピザを世界に先駆けて開発し、“JAPAN STANDARD”というブランドコンセプトを築いています。

これからも具材の鮮度や品質にこだわりながら、日常に寄り添う「毎日でも食べたくなるおいしさ」を追求し、日本発のピザ文化をけん引し続けて参ります

Founded in 1987, PIZZA-LA has been dedicated to delivering deliciousness, fun, and excitement while staying attuned to Japanese tastes. We pioneered pizzas tailored to everyday Japanese dining—Teriyaki Chicken, Shrimp Mayonnaise, and Japanese-style Curry—defining our “JAPAN STANDARD” brand concept.

Committed to ingredient freshness and quality, we will continue to lead Japan’s pizza culture with flavors people can enjoy in their every day lives.





Est.1987 617 stores

日本のデリバリーピザを「こだわりのおいしさ」でリードし続けています

Continuing to lead the Japanese delivery pizza market with our special attention to great flavor

Delivery



Est.1987 528 stores

素材の一つひとつまで妥協を許さない
こだわりこそが「ピザラ」を支える
要であると考えています

Our commitment to never
compromising on quality,
especially when it comes to our
ingredients is the cornerstone of
Pizza-La.



大磯店

Food Truck



Est.2015 60 trucks

全国で60台のフードトラックが毎日イベントやお店のないエリア、社会貢献など様々な場所で稼働しています

Our 60 food trucks operate
everyday nationwide- at events,
areas without Pizza-La stores, and
communities in need.



Est.1999 22 stores

球場、レジャー施設、アウト
レット、ショッピングセンター
などに、フードコート型、イー
トイン型など様々な業態で展開

PEX is being rolled out in
various formats, including
food courts and dine-in at
baseball stadiums, rest
areas, shopping malls, and
several other locations.



パシフィコ横浜店

Take Out



Est.2020 7 stores

フードコートやスーパーマーケ
ットに出店しているインストア
型お持ち帰り専門店

In-store takeout specialty
stores in food courts and
supermarkets.



スーパーアークス港町店

柿家すし

KAKIYA SUSHI

Est.1999 23 stores

季節毎に日本各地で水揚げされる旬のネタを厳選して調達しています。真心こめて一貫ずつ、にぎりたてをお届けする宅配寿司。店舗販売に加え、商業施設での催事出店やイベントでの出張握りなど、幅広いシーンでご提供しています

We carefully source peak-season seafood from all across Japan. Our sushi delivery service brings freshly made nigiri, hand-made and to-order, one piece at a time. In addition to in-store sales, we run temporary pop-ups in shopping centers and provide on-site sushi catering for events.



Viva

PAELLA

Est.2008 435 stores

素材の旨みたっぷり！本格パエリアをご自宅で！

Bursting with the rich umami of its ingredients! Authentic paella, right in your home.



どんまつ

DONMATSU

Est.2016 23 stores

厳選素材を、揚げたて出来たての美味しさでお届けするどんぶり専門宅配店

A delivery store specializing in rice bowls that delivers carefully selected ingredients in freshly fried and freshly prepared tastes.



恵比寿シャトーレストラン

Château Restaurant
Joël Robuchon

ジョエル・ロブションはミシュランガイド2026で
合計5つ星を獲得しました

Joël Robuchon restaurants have been awarded total of
5stars in Michelin Guide Tokyo 2026.



ジョエル・ロブション

関谷健一朗

Joël Robuchon
restaurant

Est.2004



ジョエル・ロブションブランドの真髄を
味わう世界を魅了し続けている最高峰の
レストラン

The restaurant that captivate the world with its
exquisite essence of Joël Robuchon brand.

LA TABLE
de Joël Robuchon

Est.2004



洗練されたモダンフレンチをラベンダー色で
統一された上品な空間で

Savor the sophisticated modern French cuisine in
lavender color ambience.



Rouge Bar
Joël Robuchon

Est.2004

赤を基調に黒を配した艶やかで神秘的な
ルーージュバー

The bar that embraced by enchanting rouge color.



LA TABLE テラス

L'ATELIER
de Joël Robuchon

Est.2003



コースに加えアラカルトも充実
オープンキッチンでカジュアルに楽しむフレンチ

Wide selection of à la carte dishes along with course
menus entertain guests in convivial open kitchen
atmosphere.





Château Restaurant Joël Robuchon
Executive Chef

Kenichiro SEKIYA



- 2018年 ル・テタンジェ国際料理賞コンクール優勝
- 2023年 フランス国家最優秀職人章 (M.O.F.) 受章
- 2024年 ゴ・エ・ミヨ「今年のシェフ賞」受賞
フランス農事功労章「シュヴァリエ」受章
- 2025年 東京観光大使就任

キッチンで陣頭指揮を執るのは、ロブション氏の愛弟子、関谷健一郎 シェフ
フランス料理界最高の栄誉である “Meilleur Ouvrier de France (M.O.F.)” をフランス人以外で
受章した関谷は世界中の美食家の注目を集めています

Chef Kenichiro Sekiya gained experience under Mr. Joël Robuchon, became the first Asian to receive
'Meilleur Ouvrier de France (M.O.F.)', the highest honor in French cuisine and is attracting gourmet
enthusiasts worldwide.





Est.2009

虎ノ門

気取らずロブションの
味を楽しむ
カフェ&ブティック

Café and boutique that
you can casually enjoy
Joël Robuchon dishes and
items.



虎ノ門店

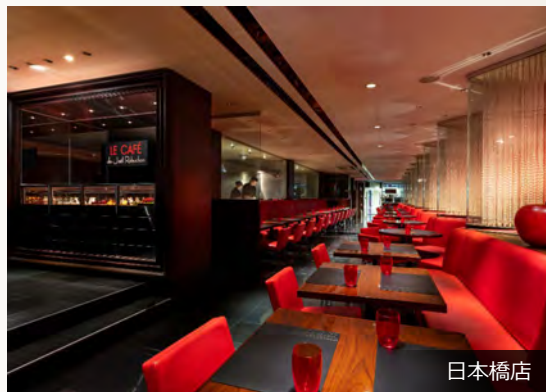


Est.2004 2 stores

日本橋・新宿

コース料理から
カフェメニューまで
気軽に楽しめる
フレンチカフェ

Enjoy everything from
course meals to café menus
in authentic French café.



日本橋店



Est.2012 2 stores

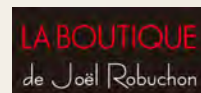
渋谷・新宿

厳選された材料と高い技術力
ゆたかな発想で創りあげた
パン専門店

Specialty bakery brand with
exceptional skills and carefully
selected ingredients.



新宿店



Est.2009 3 stores

恵比寿・六本木・丸の内

ロブションの料理哲学を踏襲した
パティスリー&ブランジュリー

Pâtisserie and boulangerie
inspired by the culinary philosophy
of Joël Robuchon.



六本木店



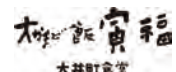
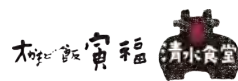
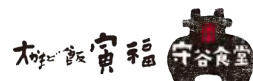
Est.2009

世界屈指のレストランで
人生最高の日を演出する
ジョエル・ロブション マリアージュ

Joël Robuchon Mariage creates an
unforgettable day in extraordinary
setting.



大福 寅飯



TORAFUKU

Est.2000 19 stores

3種の絶品ごはん（寅福オリジナルブレンド白米・雑穀ごはん・季節の食材を使った炊き込みごはん）、和惣菜と和酒も楽しめる「大人のごはん屋」

Torafuku: Traditional Japanese cuisine for those who appreciate rice and sake made to an exacting standard. Offering three varieties of rice-original blend, multigrain, and a seasonal special-accompanied by exquisite dishes.



横浜ジョイナス店



銀座店



青山店

銀座
天あさ

TEN-ASA

Est.1999

天ぶら
天青

TEN-SEI

Est.2004

からりと揚がった旬の味わいを、五感で堪能する至福のとき

A blissful moment to savor the crispy, seasonal flavors with all five senses.



本場香川
宮武讃岐うどん

Est.2008 27 stores

うどん宮武

Est.2013

讃岐うどんまごころ

Est.2015

Udon MIYATAKE

本場香川県独自のサービスシステムと食事スタイルから生まれた、機能的で拡張性に優れたセルフサービス業態

A highly functional and expandable self-service model derived from the original service system and eating style popularized in Kagawa



ららぽーと豊洲店



ららぽーと豊洲店



そばや
吉祥庵

KISSHOAN

庵

IORI

翁
吉祥庵

OKINA

Est.2003 15 stores

挽きたて、打ちたて、茹でたての三たての蕎麦を絶品の酒、焼酎、肴とともに

Freshly prepared soba made from freshly ground buckwheat served with the finest sake and shochu and accompaniments



新丸ビル店



ソバキチ

SOBAKICHI

Est.2007 9 stores

蕎麦 青乃

AONO

Est.2019

蕎麦 鷹乃

TAKANO

Est.2021

蕎麦 岡乃

OKANO

Est.2021

蕎麦 郷乃

SATONO

Est.2024



渋谷店



お台場店




TO THE HERBS.
PIZZA & PASTA

TO THE HERBS.
Kitchen
TOKYO Aoyama


TO THE HERBS
CAFE & PASTA

Est.1995 15 stores

創業30周年を迎える日本におけるイタリアンレストランの先駆的存在。ハーブ、ワイン、季節野菜を楽しむ心と身体にもおいしいオシャレな上質イタリアンレストラン

Celebrating its 30th anniversary, "TO The Herbs" is a pioneer of Italian restaurants in Japan. An elegant, high-quality Italian restaurant with herbs, wine, and seasonal vegetables—delicious and good for both the mind and body.

THE
SAKURA DINING
TOKYO

Est.2014

オープンキッチンでダイナミックに焼き上げる本格的な溶岩グリルやピッツァ、パスタ、大かまどで炊き上げたご飯の和食まで、フォーシーズブランドを結集した最大級の大人のダイニング

One of the largest upscale dining destinations uniting the Four Seeds Group's brands—featuring an open kitchen with authentic lava-grill cooking, pizzas and pastas, and Japanese cuisine with rice cooked in a kamado (traditional Japanese wood-fired stove).





マリンピア神戸店



LA FIGLIA DEL
PRESIDENTE
PIZZERIA

Est.2022 3 stores

元アメリカ大統領をも魅了する腕前を持つ父から、ナポリピッツァへの敬意・情熱・レシピ・製法を受け継いだマリア・カチャリ氏が展開するナポリピッツァ店

An authentic Neapolitan pizza restaurant opened by Maria Cacialli, who inherited the respect, passion, and savoir faire of Neapolitan pizza from her father, whose skill was acknowledged even by former U.S. president, Bill Clinton.



TAVOLA
Trattoria
PIZZA, PASTA & CAFE

Est.2015 4 stores



アトレ川崎店

南イタリア料理と本場ナポリで特注した薪窯で焼き上げた本格ピッツァのレストラン

Southern Italian cuisine and authentic Neapolitan pizza baked in a wood-fired oven specially ordered in Naples.



ルミネ北千住店



Est.2010 2 stores

淡路産のたまねぎや、銘柄卵
国産牛など安心安全な食材に
こだわった洋食グリルレスト
ラン

Western grill restaurant focusing
on safe and reliable ingredients



Est.2015

地産地消にこだわった食材
を使用したハンバーグや
オムライスを中心に老若
男女問わず愛される洋食
メニューを提供

Western-style restaurant
focusing on locally produced
and consumed ingredients



横浜ジョイナス店





BIKiNi

BIKiNi medi
mediterranean spanish

Est.2010

BIKiNi TAPA
Catalan Spanish

Est.2015

BIKiNi SIS
Catalan Spanish

Est.2016

Est.2018

日本におけるスペイン料理界の第一人者、ジョセップ・バラオナ・ビニェス氏が監修するスペイン・カタルニア地方の伝統的な料理を楽しむレストラン

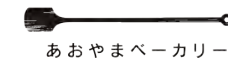
A restaurant serving traditional dishes from Catalonia and supervised by Josep Barahona Viñes; Japan's leading authority on Spanish cuisine.

MORIYA BAKERY



Est.2014

AOYAMA BAKERY



Est.2025

地元産の牛乳や卵、野菜などの素材を使用したベーカリー

Bakery using local milk, eggs, vegetables, and local product. ingredients.





KOUKAEN

KOUKAEN

Est.2024 2 stores

厳選された食材を使用し、伝統的な味わいを大切にした中華料理店

A traditional-style Chinese restaurant that focuses on carefully selected ingredients with an authentic flavor.



聖蹟桜ヶ丘店



総料理長 木村治郎

総料理長の木村治郎は、陳建一氏の手がける中国四川料理店で約20年間勤務し、全日本中国料理コンクール『魚介部門』で農林水産局長賞と銀賞を受賞（2008年）。他にも数々のコンクールの受賞や料理本の出版、TV出演等の経歴を誇る



京王百貨店

京王百貨店フードアリーナで、本格中華の味をご家庭で楽しめるようシェフの厳選したメニューを販売しております



イケチカダイニング店



BANRAI

Est.2021 2 stores

町中華を想わせる、手頃で美味しい中華料理店

A reasonably priced and delicious Chinese restaurant, offering flavors reminiscent of classic hometown Chinese cuisine.



KASAIRO

Est.2011

野菜ソムリエが厳選した旬の野菜をたっぷり使ったヘルシーな本格チャイニーズ

Healthy, authentic Chinese cuisine crafted with an abundance of seasonal vegetables, all carefully selected by our expert vegetable sommeliers.





Kushikatsu DENGANA

Est.2008 43 stores

串かつでサクッと一杯 これが大阪発の定番スタイル

rispy kushikatsu paired with a drink or two – the authentic dining experience straight from Osaka.



串かつとお酒
でんがな

DENGANA

Est.2023 4 stores

本格串かつと、レトロでモダンな
ネオ居酒屋

Authentic kushikatsu and retro-
modern Neo Izakaya



串かつ
でんがな

鉄板酒場 鐵一
てついち

TETSUICHI

Est.2009 4 stores

鉄板焼きの香ばしさと懐かしさに、ちょっと一杯やりたくなる居酒屋

An izakaya that offers the tempting aromas and nostalgia of a teppanyaki restaurant



やきとん
あさちゃん

Yakiton ASACHAN

Est.2012 3 stores

朝挽き新鮮な豚モツを炭火焼スタイルで

Fresh pork chops grilled charcoal style

鉄板焼バル・ダイナー・パチ
BACHI

Est.2010

ワインをもっと気軽に 鉄板焼きを楽しめるアットホームなバル

A cozy bar where you can enjoy wine and teppanyaki in a casual atmosphere





ラゾーナ川崎プラザ店



オアフ島

ファウンダー テリー・トンプソン



Est.1997 39 stores

ハワイで最も愛されているグルメバーガー＆サンドウィッチ。フォーシーズ初の海外コラボレーションブランド

Hawaii's best-loved gourmet burgers and sandwiches FOUR SEEDS first collaborative brand



Karuizawa Flatbreadz

Est.2014 2 stores

焼きたての全粒粉ブレッドがヘルシーで新しいサンドイッチを実現

Our fresh-baked wholegrain bread is healthy and heralds the arrival of a new style of sandwich



軽井沢店



NEW OPEN

Smashed Burger TOKYO

Est.2025 2 stores

国産牛100%のパティと“できたて”にこだわったスマッシュバーガー

A smash burger made with 100% domestic beef patties and a commitment to serving them fresh off the grill



東京ドーム店





お店で手作り もちもち熟成

生パスタ専門店 スパラ

SPALA

Est.2014 8 stores

“自家製の熟成生パスタ”と“ナチュラルチーズ”にこだわった、もちもち食感が味わえる専門店

A pasta specialty restaurant offering homemade pasta and natural cheese.



ららぽーと立川立飛店



三井アウトレットパーク入間店



MYONDON SHOKUDOU

Est.2012 3 stores

スンドゥブやビビンバなど、韓国の人気料理が楽しめる店

Serving popular Korean dishes such as sundubu and bibimbap



麺屋 宇明家

Est.1995 4 stores

色々なジャンルが楽しめる、こだわりのラーメン専門店

A one-stop ramen shop, where you can enjoy all genres of ramen.



Pink dot.
PREMIUM WAFFLES ORGANIC COFFEE

Est.2007 4 stores

クロッフル、クレープ、パンケーキなどを販売するスイーツ専門店

Sweets shop specialising in croffles, crepes and pancakes.



丹波屋

Est.2006 3 stores

『厚切り豚丼』が名物の丼ぶりカレー業態

Donburi and curry restaurant specialising in 'thick sliced pork bowl'.



極みうどん
つるた屋

Est.2015

こだわりの出汁、コシの強いもちもち麺が魅力のうどん店

Udon noodle shop with a special soup stock and firm, glutinous noodles.



LOBBY LOUNGE Edelweiss

Est.2007

ピザ、パンケーキ、ワッフルなど、メニュー豊富なカフェラウンジ



ROMA STYLE DELICIOUS PIZZA
Pizzeria Al Mare

Est.2006

サクッとした生地のローマスタイルピザ専門店

Roman-style pizzeria with crispy dough.



一天門

Est.2020

博多一天門、京都マルシン飯店の味が一度に楽しめるラーメン店

A ramen shop where you can enjoy the tastes of Hakata Ittenmon and Kyoto Marushin Restaurant all at once.



鉄板焼 四ッ谷 鐵一

Est.2009 7 stores

豪快に焼き上げた自慢のメニューが勢ぞろいの鉄板焼き業態

Teppan-yaki restaurant with a wide range of boldly grilled specialities.



駿河

Est.2024

静岡の食材、駿河湾の海の幸を堪能できる海鮮丼専門店

This restaurant specialises in seafood rice bowls with ingredients from Shizuoka Pre. and Suruga Bay.



Est.2014

フォーシーズケータリングは、レストランからデリバリーまで幅広い業態を展開するフォーシーズの強みを活かし、質の高い“味”と“サービス”をそのまま皆さまの元へお届けするケータリングブランド。全54業態にわたる多彩なブランドを背景に、和洋中はもちろん、カジュアルからフォーマルまでシーンやご要望に応じたオリジナルメニューをご提供する柔軟性と提案力で、パーティーや懇親会、企業イベント、撮影現場など、大切な時間に寄り添い、“おいしい体験”と“心地よいサービス”でその場を彩るケータリングサービス

At Four Seeds Catering, we bring the flavors and hospitality cultivated through our wide range of restaurant and delivery brands directly to your special occasions. With 54 unique dining concepts, we are able to offer flexible menu proposals—from Japanese to Western, and casual to formal—tailored to your needs. Whether it's a party, corporate event, or film set, we're here to make every occasion more delicious, more memorable. Let us help you create a dining experience that truly delights.





「JAMES MARTIN」は、除菌・洗浄に特化したライフスタイルブランド。「暮らしの景色を美しく」をコンセプトに、あらゆる空間に調和するスタイリッシュでシンプルなデザインが特徴。主力製品の除菌用アルコール製剤「ジェームズマーティン フレッシュサニタイザー」は、飲食業界をはじめ、一般家庭や医療機関など幅広いシーンで支持される信頼のブランド

JAMES MARTIN is a brand specializing in sanitizing and cleaning products with a stylish and simple design that fits in with a variety of places based on the concept of "beautifying the scenery of daily life. Its flagship product, James Martin Fresh Sanitizer, an alcohol sanitizer, has earned the trust of the food and beverage industry and is also used in homes, offices, and medical facilities.



HAND SOAP & TOWEL GIFT SET

ハンドソープ & タオルギフトセット
手肌に優しい薬用泡ハンドソープと、世界的な繊維メーカーUCHINOとジェームズマーティンが共同開発したフェイスタオルがセットになったギフトセット

DISH LIQUID

食器用洗剤 ディッシュリキッド
毎日の皿洗いによる乾燥やあかぎれなど、手肌への負担をやわらげるために開発された食器用洗剤。高い洗浄力を保ちながらもしっかりと手肌を守るやさしさ設計



JAMES MYARTIN

ジェームズ・マーティン
ネコ向けケアブランド『Catlog ケア』と共同開発。ネコをはじめとするペットにやさしい、無添加・無香料・ノンアルコールの消臭除菌剤

Overseas 海外出店

讃岐うどんやお蕎麦、ハンバーガーのおいしさを伝えるべく、海外にも裾野を広げ、台湾に8店舗、マレーシアに4店舗を開店し、こだわりの味を国内外問わず発信しています

In order to spread the delicious taste of Sanuki Udon, soba and hamburger, we have expanded our business overseas, opening 8 stores in Taiwan and 4 store in Malaysia, and we are transmitting the taste of our commitment both domestically and internationally.



クアラルンプール モントキアラ店



ソバキチ クアラルンプール モントキアラ店



三井アウトレットパーク林口店(台湾)



クアラルンプール SEIBU TRX店



三井アウトレットパーク 台中港店(台湾)



台湾のアウトレットなどにクアアイナを出店。
ハワイアンホスピタリティーを体現する接客で
のお出迎え

We have opened Kua'aina in two outlet malls
in Taiwan. Our Hawaiian hospitality staff will
welcome you.



三井アウトレット
林口店
(台湾)

本場香川
宮武讃岐うどん

ソバキチ

讃岐うどんやお蕎麦のおいしさを広げるため海外にも裾野を広げ、台湾に8店舗・マレーシアに4店舗を出店し、こだわりの味を国内だけでなく海外へもお届け

In order to spread the delicious taste of Sanuki Udon and soba, we have expanded our business overseas, opening 8 stores in Taiwan and 4 store in Malaysia, and we are transmitting the taste of our commitment both domestically and internationally.

クアラルンプール
モントキアラ
(マレーシア)



Satellite Store

施設出店

ショッピングやレジャーなど、お出かけ先でもこだわりのおいしさをお届けするフォーシーズ。宅配やレストランで人気の味わいの数々のオリジナル業態も開発し、さまざまな商業施設で展開しています

Four Seeds brings the great taste of Four Seeds' food to customers even while they are out shopping or enjoying leisure activities. As well as the flavors made popular by our established delivery and restaurant brands, our outlets in commercial facilities around the country also offer a range of new original brands developed specifically for the food court market.

Skyscraper



©TOKYO-SKYTREETOWN

東京スカイツリータウン®

TOKYO SKYTREE TOWN®



東京タワー

TOKYO TOWER



六本木ヒルズ

ROPPONGI HILLS



あべのハルカス

ABENO HARUKAS



本場香川
宮武讃岐うどん

Tokyo Landmarks



Pink dot. 麺屋 宇明家

お店で手作り もちもち熟成
生パスタ専門店 スパラ

Tokyo Landmarks



BIKiNiSIS
Catalan Spanish

Largest Commercial Complex

福家
宇明家

Landmark of Osaka

Large Scale Facilities



Airport

成田空港

NARITA AIRPORT



Department Store

ルミネ新宿 / ルミネエスト新宿

LUMINE SHINJUKU / LUMINE EST SHINJUKU



Shopping Mall

コクーンシティ

COCOON CITY



一天門 本場香川 宮武讃岐うどん



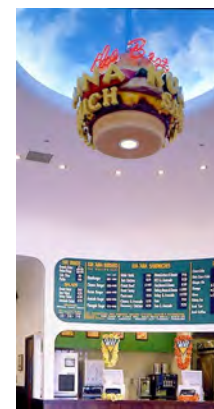
華菜樓

大崎の宮武



THE STATION GRILL

KUA'AINA



KUA'AINA

お店で手作り もちもち熟成 生パスタ専門店スバラ



TAVOLA

本場香川 宮武讃岐うどん

Large Scale Facilities



Shopping Mall

三井ショッピングパーク
らぽーとTOKYO-BAY

LALA PORT



Shopping Mall

イオンモール津田沼 South

AEON MALL Tsudanuma South



Shopping Complex

大井町トラックス

OIMACHI TRACKS



本場香川
宮武讃岐うどん

KUA ANA
吉祥庵



ソバキチ



NEW
OPEN



NEW
OPEN

大井町食堂

Outlet Mall



Outlet Mall

ふかや花園プレミアム・アウトレット

FUKAYA-HANAZONO PREMIUM OUTLETS®



LA FIGLIA DEL
PRESIDENTE
PIZZERIA

KUA AINA

御殿場プレミアム・アウトレット

GOTENBA PREMIUM OUTLETS®



天ぷらそば
富士 天晴

TAVOLA
Trattoria
PIZZA, PASTA & CAFE

Outlet Mall



Outlet Mall

三井アウトレットパーク入間

MITSUI OUTLETS PARK IN IRUMA



本場香川
宮武讃岐うどん

KUA AINA

明洞食堂

三井アウトレットパーク岡崎

MITSUI OUTLETS PARK IN OKAZAKI



KUA AINA

お店で手作り もちもち熟成
生パスタ専門店 スバラ

Leisure Facility



Resort

軽井沢

KARUIZAWA



Ski Resort

苗場プリンスホテル

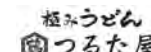
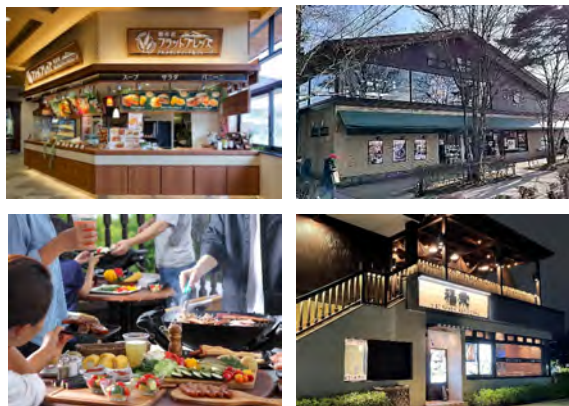
Naeba Prince Hotel



Ski Resort

安比高原スキー場

APPI Snow Mountain Resort



Leisure Facility



Poolside Resort

大磯ロングビーチ

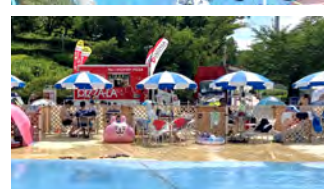
OISO LONG BEACH

西武園ゆうえんちプール

SEIBU-LEISURE-POOL

東武スーパープール

TOBU SUPER POOL



丹波屋 麺屋 宇明家 PIZZA-LA EXPRESS

PIZZA-LA CARAVAN Pink dot. 鉄板焼でっかい 麺屋 宇明家

PIZZA-LA CARAVAN

Theme Park



The National Sports Hall

両国国技館

RYOGOKU KOKUGIKAN



Entertainment Facility

東京ドームシティ

TOKYO DOOM CITY



Amusement Park

富士急ハイランド

FUJIKYU HIGHLAND



THE LOUNGE
MEMBERS

すし処
雷電



PIZZA-LA
EXPRESS

鉄板焼場
鉄一

ソバキチ



PIZZA-LA
EXPRESS

Rest Stop



Rest Stop

新東名高速道路 静岡県 NEOPASA清水

NEOPASA Shimizu



太田製菓 清水店

河駿園

蕎麦 郷乃

常磐自動車道 茨城県 Pasar 守谷サービスエリア

Pasar Moriya SA



下り線

太田製菓 守谷店



上り線

MORIYA BAKERY
守谷ベーカリー

Music Festival



Music Festival

ケツメイシ

Hip-Hop Group Ketsumeishi



2024年3月～8月 全国ツアー会場にて

WANIMA

Rock Band WANIMA



2021年7月～2021年12月

Big Event



ブリヂストン レディース オープン

Bridgestone Ladies Open

Golf Tournament



フォーミュラワン

Formula One

Motorsports



東レ パン パシフィック オープンテニス

TORAY PPO TENNIS

Tennis Tournament



抜群のインパクトを誇るキッチンカーを導入し全国のイベントをおいしく楽しく盛り上げます

Bringing great tastes and livening up events around the country with the introduction of our stunning mobile kitchens



Baseball Studium



スピード感が求められるスポーツスタジアムでも本物の味をご満喫いただけます

Visitors to this sports stadium, a location where speedy service is of the essence, can enjoy our genuine flavors



東北楽天ゴールデンイーグルス 楽天モバイル 最強パーク宮城



©Rakuten Eagles



NEW
OPEN

プロ野球パ・リーグの本拠地施設にて



阪神タイガース 阪神甲子園球場



福岡ソフトバンクホークス みずほ PayPay ドーム福岡



千葉ロッテマリーンズ ZOZOマリンスタジアム



読売ジャイアンツ 東京ドーム



NEW
OPEN

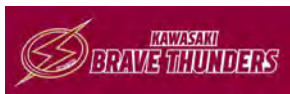


東京ヤクルトスワローズ 明治神宮野球場





Basketball Arena



川崎ブレイブサンダース
東急ドレッセとどろきアリーナ



©KBT



レバンガ北海道
北海きたえーる



茨城ロボッツ
アダストリアみとアリーナ

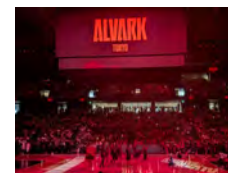


サンロッカーズ渋谷
青山学院記念館



©SUNROCKERS

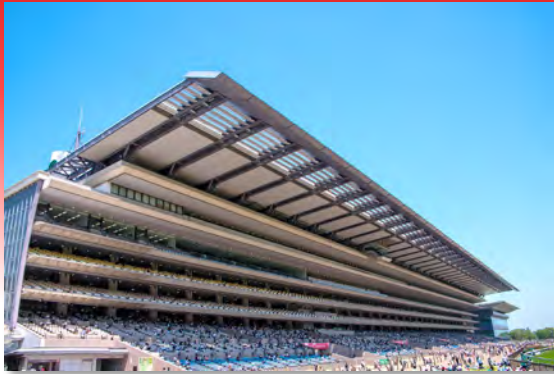
アルバルク東京
TOYOTA ARENA TOKYO



©TOYOTA ARENA TOKYO ©ALVARK TOKYO



Race Course



Race Course

東京競馬場

Tokyo



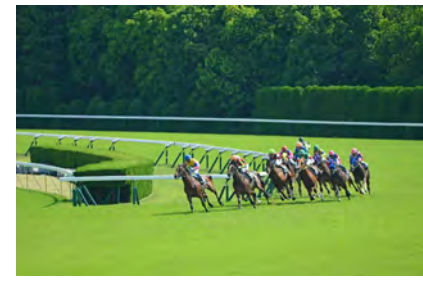
中山競馬場

Chiba



京都競馬場

Kyoto



Collaboration



Video Game

Momotaro Dentetsu

桃太郎電鉄ワールド



Animation

Demon Slayer : Kimetsu no Yaiba

鬼滅の刃



©吾峠呼世晴／集英社・アニプレックス・ufotable



Characters

SUMIKKOGURASHI

すみっコぐらし



Corporate Social Responsibility 社会貢献活動

私たちは、ビジネスの成長と社会的な責任を調和させ、より持続可能で包摂的な未来を築くために
社会と共に成長し続けるよう取り組んでまいります

We are committed to harmonizing business growth with social responsibility and
continuing to grow with society to build a more sustainable and inclusive future.

地産地消の取り組み

私たちは地域の食材を積極的に活用することで、持続可能な社会と環境への配慮を両立させる取り組みに日々努めています。自社の事業が地域とどう結びつけられるかを常に見つめ直しながら進化を続けてまいります

By proactively sourcing local ingredients, we work every day to advance initiatives that unite a sustainable society with environmental stewardship. We will always continue to evolve and maintain the perspective to consistently reassess how our business connects with, and contributes to, the local community.



TO THE HERBS works with farmers to reduce food loss by utilizing out-of-spec products.

TO THE HERBSでは農家の方々と連携することで、規格外品を活用して、食品ロス削減につなげています



We believe that by using local ingredients, we can be directly involved with the producers and contribute to regional development and earthquake recovery efforts.

その地域の食材を使用することで、生産者と直接関わったり、地域振興や震災復興に携われると考え継続的に取り組んでいます



Planning a special menu utilizing local ingredients. We will purchase the ingredients, and sell pizzas using the ingredients. We will contribute to the revitalization of the local community.

地域の食材を活用したスペシャルメニューを企画。食材を購入させていただき、それを使ったピザを販売し地域活性化に貢献します

その他多くの
事例はこちら↓



地域の資源や特性を活かしたピザの商品開発およびプロモーションを通じて地域経済の活性化に貢献するとともに、地域間の交流やネットワークづくりを推進します。また自治体や学校などの地産地消の取り組みと連携し、食を起点とした地域活性化にも積極的に取り組んでおります

Through the development and promotion of pizzas that utilize local resources and characteristics, we contribute to the revitalization of the local economy and promote exchange and networking across the region. We also cooperate with local governments and schools in their local production and consumption initiatives, and are actively involved in food-based regional revitalization initiatives.

Collaboration with high school students

高校生とのコラボ



奈良県高田商業高校『まち部。』の「地産野菜で地元を元気にしたい」という提案から始まったコラボ企画。同校の伝統行事をテーマに、地元食材を使ったすき焼き入りオリジナルピザを開発し、生徒たちの活動はTVや新聞など多くのメディアにも取り上げられました

ご協力：奈良県高田商業高等学校『まち部。』

Town revitalization

町おこし



浅川町役場の“地域おこし協力隊”と連携し、町おこしの一環として駅前のフリーマーケットにて地産地消ピザの販売を行いました。あわせてチラシ配布による広報活動も実施し、認知度の向上を図った結果、ピザの購買へとつながりました

ご協力：福島県浅川町役場 企画商工課 地域おこし協力隊
ブロッコリー・トマト農家の皆様

Collaboration with local governments

自治体との取り組み



地域食材“生にんにく”を活用したスペシャルメニューを企画。食材を購入させていただき、それを使ったピザを販売し地域活性化に貢献しました。

ご協力：香川県 東京事務所 産業振興部様
岡山放送様

支援活動

熊本地震

The 2016 Kumamoto Earthquake

益城町保健福祉センター、熊本空港、熊本市東区錦ヶ丘公園、西原村山西小学校、南阿蘇村南阿蘇中学体育館、大津町大津中央公園、熊本市熊本学園大学、熊本市県立東稜高校、熊本市西原中学校、熊本市桜木小学校、アクアドームくまもと、益城町いこいの里、南区域南総合スポーツセンター 他8か所



東日本大震災

The 2011 Off The Pacific Coast of Tohoku Earthquake

【宮城県】 仙台市内小学校、石巻市内中心部、雄勝地区、北上地区、河北地区、牡鹿地区、河南地区

【岩手県】 釜石市内小中学校・幼稚園、釜石市内仮設住宅5か所、「たちあがろう釜石・釜石復興祭」



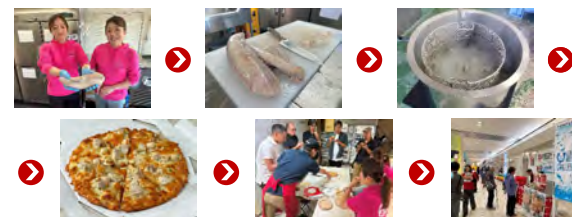
能登半島地震

The 2024 Noto Peninsula Earthquake

七尾市中島小学校、旧穴水町立兜小学校、さわやか交流館プルート、道の駅輪島ふらっと訪夢、輪島市門前健民体育館、珠洲市蛸島小学校、珠洲市道の駅すずなり、輪島市マリンタウン輪島キリコ会館前、輪島市町野支所、石川県漁協小木支所、柳田公民館、珠洲市宝立小中学校、道の駅狼煙駐車場、輪島市立大屋小学校避難所、輪島市立鳳至小学校避難所



復興支援企画として「美味しい輪島」を全国にお届け！



被災前に加工・冷凍保存していた石川県輪島市の特産品「輪島ふぐ」を買い入れ『輪島ふぐリッチ〜輪島ふぐと贅沢シーフードのピザ〜』としてキャラバンにて全国で販売。各地で話題となりました

チャイルド サポート

キッザニア 東京・甲子園・福岡

KidZania Japan

こども達の職業・社会体験施設「キッザニア東京」「キッザニア甲子園」「キッザニア福岡」に、「ピザショップ」パビリオンを出展しています
※3施設累計来場者数 約2,650万人（2006年開業～2025年3月）



国連を支える世界こども未来会議

The Children's Conference Of The Future
In Support Of The United Nations

一般財団法人ピースコミュニケーション財団が主催する小学生が集まってSDGsの観点から平和で豊かな未来の世界について考え、そして議論することも未来会議に参加の子供たちにピザを提供しています



チャイルド サポート

日本オプティミストディンギー級選手権サポート

Japan Optimist Dinghy Championship

オプティミストディンギー級とは、15歳までの選手によって競われるヨット競技の階級です。代表の浅野は、『日本オプティミストディンギー協会』の会長として26年に渡って、オリンピックをはじめとした国際的な舞台を目指すジュニアセーラーたちを支えてまいりました



子ども食堂

Children's Cafeteria

子ども食堂は、地域に住む子どもやその保護者に対し無料または安価で栄養のある食事と温かな団欒を提供するための社会活動です。フォーシーズは2021年より子ども食堂の支援活動に取り組み、2025年までで計161,584食分、2,531か所の食堂にピザをはじめとしたお食事を提供してまいりました

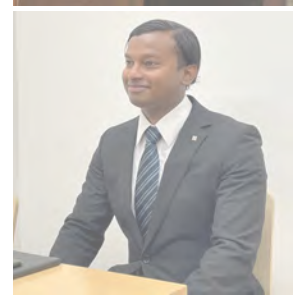
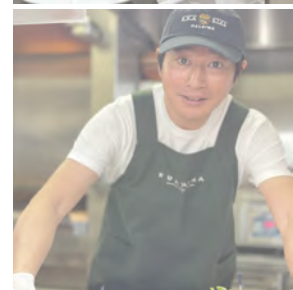


持続可能な明日への取り組み



食に携わる企業として国内産業としての農業を理解し振興していきたいという想いから、フォーシーズは2021年7月より千葉県香取市において自社栽培の取り組みを開始し、2023年8月に「FOURSEEDS FARM」を設立して本格的に農業に参入しました。今後も栽培のノウハウを更に積み重ね、フォーシーズの各業態のこだわりに適した安心安全な野菜栽培を目指して取り組みを続けてまいります

Driven by our commitment as a food company to understand and promote Japan's agricultural industry, Four Seeds launched an in-house cultivation program in Katori City, Chiba, in July 2021. In August 2023, we established "FOURSEEDS FARM", marking our full-scale entry into agriculture. We will continue to build our cultivation expertise and grow safe, reliable vegetables tailored to the standards and priorities of each Four Seeds brand.



会社情報



**FOUR SEEDS
CORPORATION**



Corporate Site <https://www.four-seeds.co.jp/> ▶▶▶

会社名

株式会社フォーシーズ

本社所在地

〒107-0062
東京都港区南青山5-12-4
全菓連ビル

資本金

5000万円

設立日

昭和55年4月1日

代表者

取締役兼グループ代表 浅野 秀則

代表取締役会長兼CEO 浅野 幸子

代表取締役社長 馬場 伸宏

グループ会社

FOUR SEEDS FOODS EXPRESS

ASANO恒發株式会社

株式会社ファーストコレクション

株式会社MOCA ENTERTAINMENT

April 2026