

FRANCHISE PACKAGE

ニューイタメシ酒場 grazie

フランチャイズ加盟募集のご案内

北海道から、街に開かれたイタリアン酒場を。

株式会社gcompany

2026

会社概要

企業名	株式会社gcompany
設立	平成21年12月1日
本社所在地	北海道札幌市北区北9条西4丁目7番4号　エルムビル7階
資本金	10,000千円
代表者	代表取締役社長　佐々木秀幸
売上高	6億1千万円（2025年11月期 実績）　／　14億8千万円（2026年11月期 計画）
決算月	11月
従業員数	314名　うち社員40名（2026年9月現在）
店舗数	・ニューイタメシ酒場 grazie　3店舗 ・ITALIAN DINING grazie　3店舗 ・北海道極食材 籠家　2店舗 ・LEMONADE BY LEMONICA　4店舗 ・韓国商店 イルソイルソ　5店舗 合計17店舗（直営）／ FC加盟店1店舗
主要取引金融機関	北海道銀行 ／ 北洋銀行 ／ 北海道信用金庫 ／ 商工組合中央金庫 ／ 七十七銀行 ／ りそな銀行 ／ 室蘭信用金庫

代表挨拶



幸せな食卓をレストランで。
人と人の心の繋がりをつくる社会を。

ジーカンパニーのミッションは「日常を特別なものにする」ことです。
私たちが提供する事業を通して、一人でも多くの方に「幸せを実感していただく」。
それが私たちの存在意義だと考えています。

この想いの原点は、幼少期のある一日にあります。
共働きで余裕のない家庭に育ち、家族が揃う時間はほとんどありませんでした。
そんな中、私の誕生日に両親が一軒のレストランへ連れて行ってくれました。
決して立派な店ではありませんでしたが、店内は清潔で、店員さんは優しく、
家族で囲んだ料理は本当に美味しく、自然と笑みがこぼれました。
レストランには、人を幸せにする力がある。
いつか「人々の心のよりどころ」になる店を自分でつくりたい。
その想いを持ち続け、20代で起業を決意しました。

創業から今日まで、決して平坦な道ではありませんでした。
お客様が来ない日も、うまくいかず叱られる日もありました。
それでも私たちは、どんな時も「お客様にはいつも真剣」でした。
その姿勢がチームの絆となり、私たちの自信へと変わっていきました。

私たちは、フランチャイズ本部であると同時に、
複数ブランドのフランチャイズ加盟企業でもあります。
加盟店として現場で悩み、工夫し、苦労してきた経験があるからこそ、
本部として何をすべきかを理解しているつもりです。

grazieを起点に皆様と繋がり、共に成長できることを願って。
この想いに共感いただける方と、共に人を幸せにする事業を
行っていければ幸いです。

代表取締役社長　佐々木秀幸

運営ブランド

gcompany

Our Brands / 5 brands, 17 stores

日常を特別なものにする ― 飲食・物販あわせて5ブランドを展開しています。



BRAND 01

grazie ITALIAN DINING

イタリアンを中心に多彩な料理をカジュアルに味わい、お酒を楽しむダイニング。

STORES

3 店舗

南3条店 ／ JR55店 ／ 北2条店



BRAND 02

grazie

「おいしい・手頃・ちょっと気分が上がる」をコンセプトに、石窯ピッツァと道産食材を気軽に楽しめる酒場。

STORES

3 店舗

渋谷センター街店／すすきの南5条店／南4条店



BRAND 03

LEMONADE by Lemonica

新鮮なレモンの旨みと果汁たっぷりのレモネードを様々なフレーバーで楽しむ専門ショップ。

4 店舗　立飛／富士見／御殿場／沼津



BRAND 04

北海道極食材 籠家

北海道の厳選した高級食材を日本酒と共に味わう。旬の食材を通して季節を楽しむ日本料理店。

2 店舗　札幌駅南口本店／すすきの南三条店



BRAND 05

韓国商店 イルソイルソ KOREAN FOODS &GOODS

韓国の「食」と「美」にこだわった“今”を感じられる商品を取り揃えた韓国食品・コスメ専門店。

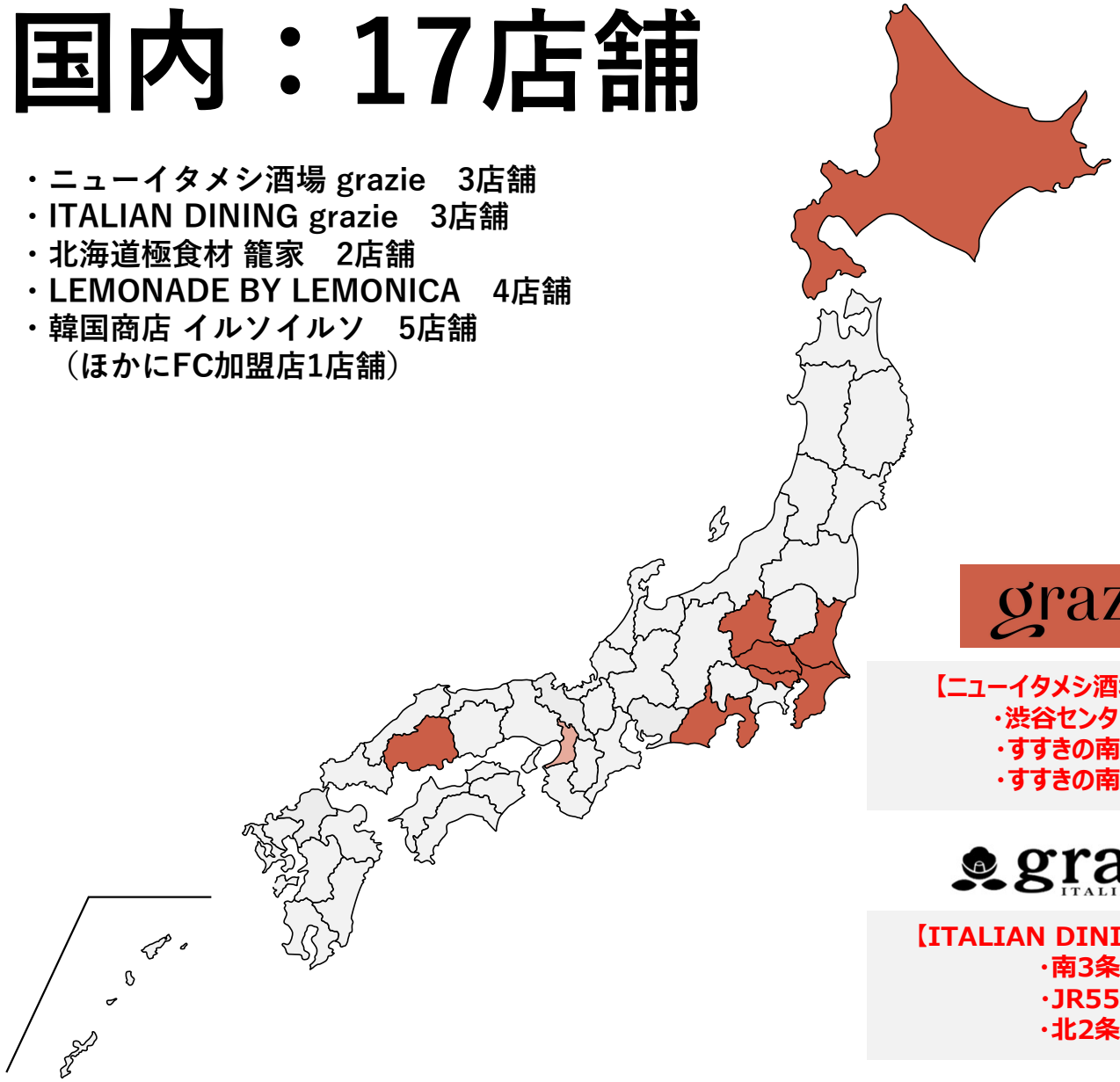
5 店舗　酒々井／広島／江別／伊勢崎／あみ

店舗展開

gcompany

国内：17店舗

・ニューイタメシ酒場 grazie　3店舗
・ITALIAN DINING grazie　3店舗
・北海道極食材 籠家　2店舗
・LEMONADE BY LEMONICA　4店舗
・韓国商店 イルソイルソ　5店舗
　（ほかにFC加盟店1店舗）



直営店舗エリア　FC加盟店エリア

LEMONADE by Lemonica

【LEMONADE BY LEMONICA】
・ららぽーと立川立飛店
・ららぽーと富士見店
・御殿場プレミアムアウトレット店
・ららぽーと沼津店

韓国商店 イルソイルソ KOREAN FOODS &GOODS

【韓国商店 イルソイルソ】
・酒々井プレミアム・アウトレット店
・ジ アウトレット広島店
・イオン江別店
・スマーク伊勢崎店
・あみプレミアム・アウトレット店
・りんくうプレミアム・アウトレット店
（FC加盟店）

grazie

【ニューイタメシ酒場 grazie】
・渋谷センター街店
・すすきの南5条店
・すすきの南4条店

grazie ITALIAN DINING

【ITALIAN DINING grazie】
・南3条店
・JR55店
・北2条店

籠家

【北海道極食材 籠家】
・札幌駅南口本店
・すすきの南三条店

ニューイタメシ酒場grazieとは？

gcompany

Brand Concept / New Italian Sakaba



CONCEPT

おいしい・手頃・
ちょっと気分が上がる。

まるで街に開かれた酒場。北海道から厳選した道産食材を
ふんだんに使った料理と、石窯で焼き上げる本場イタリアンを
誰もが気軽に楽しめる —— 日常にちょっとした特別を添える
新しいスタイルのイタリアン酒場です。

01 北海道食材のイタリアン

産地直送の野菜と海の幸、北海道の旬を活かした創作イタリアン。道産食材で“新しい酒場体験”を提供。

02 ハレノヒ・サプライズ演出

記念日・誕生日にはメッセージ付きケーキでお祝い。スタッフ総動員で大切な人を感動させるサプライズ演出。

03 石窯で焼く本格ピッツァ

赤い石窯で焼き上げる絶品マルゲリータ。香ばしさと、もちっとした生地はリピーター続出の看板メニュー。

人気メニュー



きたあかりのトリュフ乗せ
もちふわニョッキ

¥1,680税込



いくらたっぷり
冷製スパゲッティ

¥2,880込



58℃と400℃で仕上げた
ラムチョップ

¥2,880 税込 / 2pcs

①『北海道食材が強みのイタリアン酒場』

道産食材の魅力を、イタリアン酒場で再編集



北海道の人気ブランドが関東に進出

「ニューイタメシ酒場grazie」は、北海道の新鮮な食材を活かした料理を提供するイタリアン酒場です。
単なる「イタリアン」ではなく、北海道という明確な地域ブランドを背負うことで、他店との差別化を実現。
北海道で培った実績と商品力を武器に、都市部でも高い集客力を発揮しています。**観光地としての認知度も高い北海道ブランドは、お客様に安心感と期待感を与え、初来店のきっかけづくりにもつながっています。**





② 圧倒的低原価を実現する商品設計

高い満足度と高収益を両立する

原価20%台を目指せる利益体質

イタリアン業態は、肉業態や海鮮業態と比較して原価コントロールがしやすい特徴があります。
パスタ・ピザ・前菜・ワインを中心とした構成により、高い商品価値を維持しながらも原価率を抑制。
売上を追うだけではなく、利益をしっかり残せるビジネスモデルを構築しています。





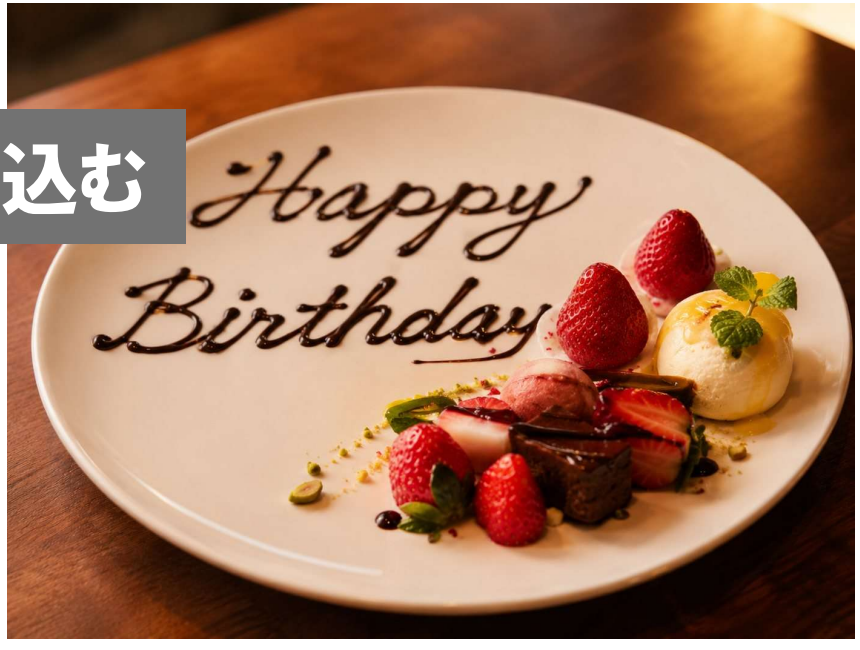






③ 女性客が集客を生み出すブランド設計

SNSとハレの日需要が生み出す目的来店



日常利用から記念日来店まで取り込む

飲食店の集客において、女性客から支持されるブランドは強い拡散力を持ちます。

grazieはSNSで話題化しやすい商品と空間設計により、感度の高い女性客を獲得。その結果、デート・女子会・誕生日・歓送迎会などの晴れの日需要にも利用が広がっています。

来店目的が明確な顧客を獲得できるため、立地に左右されにくい集客力と高い客単価を実現しています。









④ 高層階でも集客可能なブランド特性

物件取得競争が激化する時代の新たな出店戦略

SNSとハレの日需要が生み出す目的来店型ブランド

「ニューイタメシ酒場grazie」は、日常使いだけでなく、デート・女子会・記念日などの「ハレの日需要」に支持されるブランドです。

SNSで話題となる商品力や世界観を持つことで、立地任せではなく「grazieだから行きたい」という目的来店を創出。高層階や空中階など、一般的に集客が難しいとされる物件でも出店実績を積み重ねています。

近年、1階路面店舗は賃料高騰や物件獲得競争が激化していますが、grazieは出店可能物件の選択肢を広げられることも大きな強みです。



gcompany

⑤『人材採用の優位性』

働きたいと思わせるブランドづくり

「働きやすさ」と「世界観」の両立

SNS映えする料理、洗練された内装、カジュアルな接客スタイル。
従来の居酒屋業態と比較して、女性スタッフや若年層スタッフからの応募を獲得しやすいことも大きな特徴です。
人材不足が深刻化する外食業界において、採用競争力そのものがブランドの強みとなっています。



店舗紹介･渋谷センター街店

gcompany







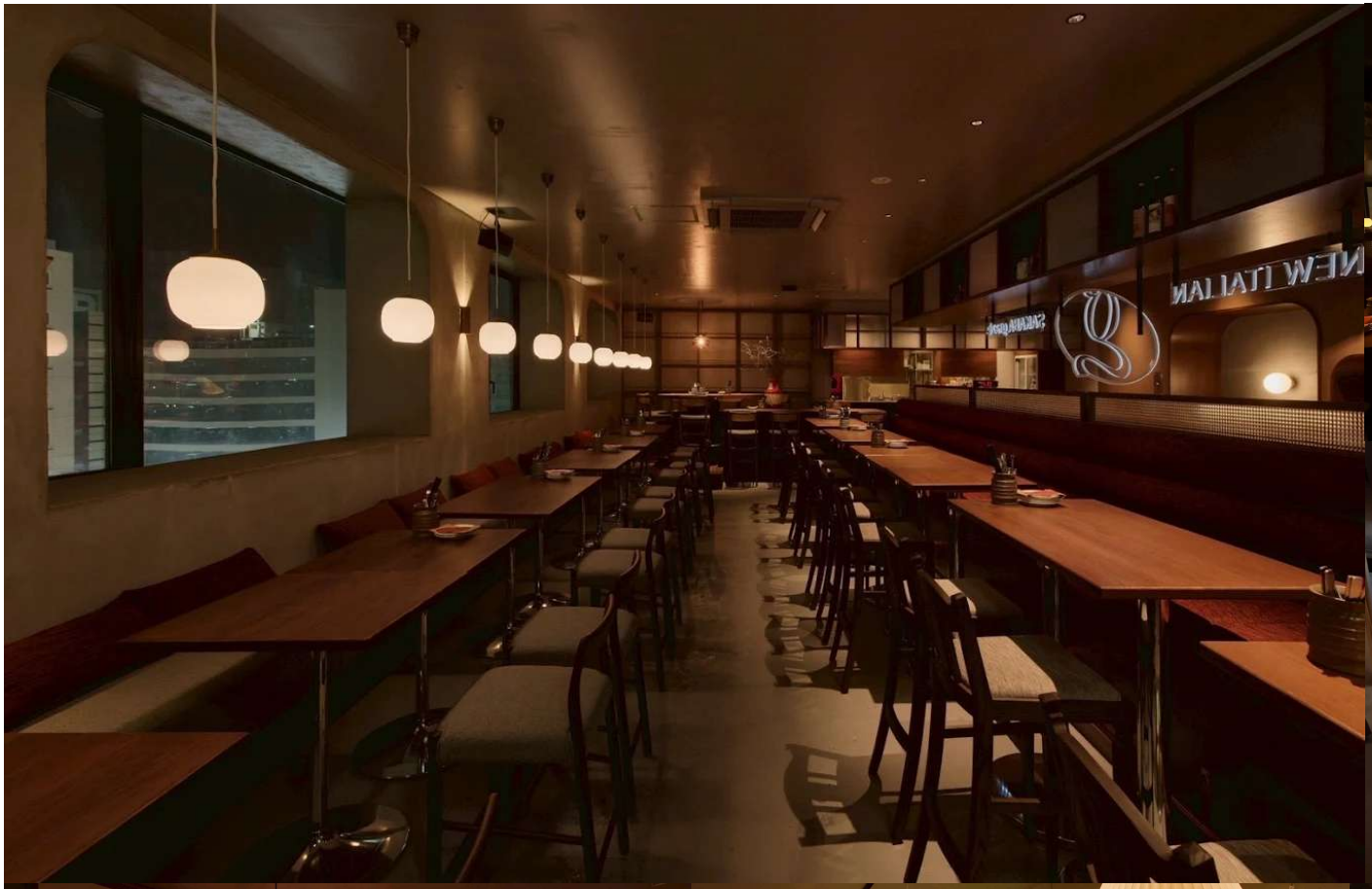




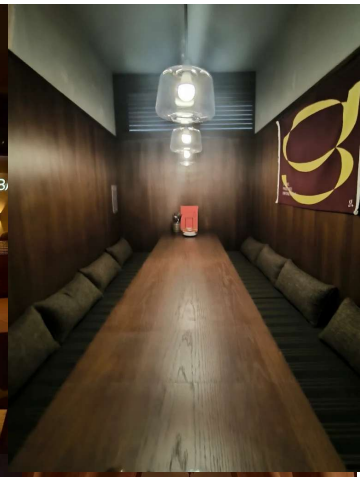


店舗紹介･すすきの南４条店

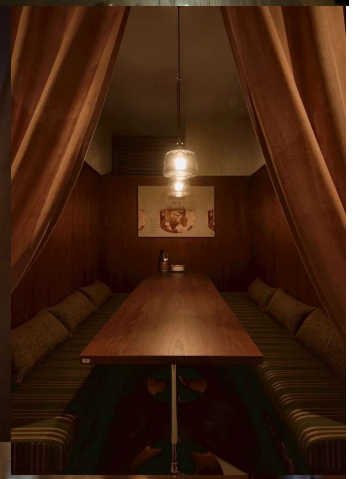
gcompany



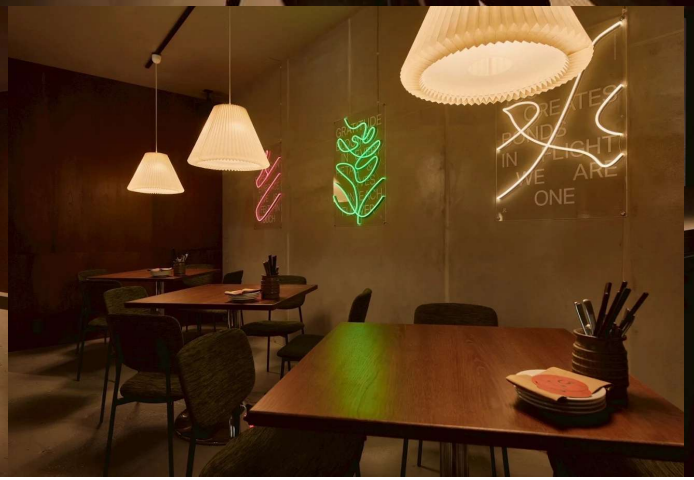














店舗紹介･すすきの南５条店

gcompany













フードメニュー紹介

gcompany


前菜盛り合わせ

Appetizers

Appetizers bring us together
in the joy of small bites, shared plates,
and the anticipation of what's to come.

grazie

冷前菜

まずはこれ!!
前菜盛り合わせ（2人前よりご注文ください） 1480 税込1628

	生ハムとサラミの盛り合わせ	1280 税込1408
	ブッラータチーズと生ハムと季節フルーツ	1980 税込2178
	セミドライサーモンのカルパッチョ 柚香クリーム	880 税込968
おすすめ	海老とアボカドの柚子胡椒タルタル	580 税込638
辛口	揚げパスタ七味チーズパウダー	380 税込418
おすすめ	かぼちゃの塩バスクチーズケーキ	480 税込528
	ローストビーフの洋風ユッケ	880 税込968
辛口	欧風よだれ鶏	480 税込528
	マンゴー塩バター（4ピース）	380 税込418
	鶏レバーのブリュレ（バゲット付き）	580 税込638
おすすめ	チーズと黒胡椒のおつまみポテトサラダ	380 税込418
	冷やしアンチョビキャベツ	480 税込528


海老とアボカドの柚子胡椒タルタル


マンゴー塩バター


かぼちゃの塩バスクチーズケーキ


鶏レバーのブリュレ

おすすめ = おすすめメニュー
辛口 = 辛口メニュー

フードメニュー紹介

gcompany

パスタ

1	きたあかりの焦がしクリームソースのもちふわニョッキ	1080	税込1188
◎ 2	きたあかりのトリュフ乗せもちふわニョッキ 焦がしトリュフクリーム	1280	税込1408
3	ベーコンと黒胡椒のカルボナーラ	1180	税込1298
4	トマトとモッツアレラのガーリックパスタ	1080	税込1188
5	ムール貝とアサリのボンゴレパスタ	1380	税込1518
◎ 6	名物！いくらたっぷり冷製クリームスパゲッティ	2580	税込2838
7	かつおぶしとバター醤油香るきのこスパゲッティ	1180	税込1298

◎ = おすすめメニュー

7



かつおぶしとバター醤油香る
きのこスパゲッティ

Pasta brings us joy –
not just through its flavors,
but in the warmth of shared meals,
the comfort of familiar tastes,
and the simple pleasure of taking a
moment to slow down and savor.

Pasta

2

きたあかりのトリュフ乗せもちふわニョッキ 焦がしトリュフクリーム



grazie



1

きたあかりの
焦がしクリームソースの
もちふわニョッキ

6

名物！いくらたっぷり冷製クリームスパゲッティ



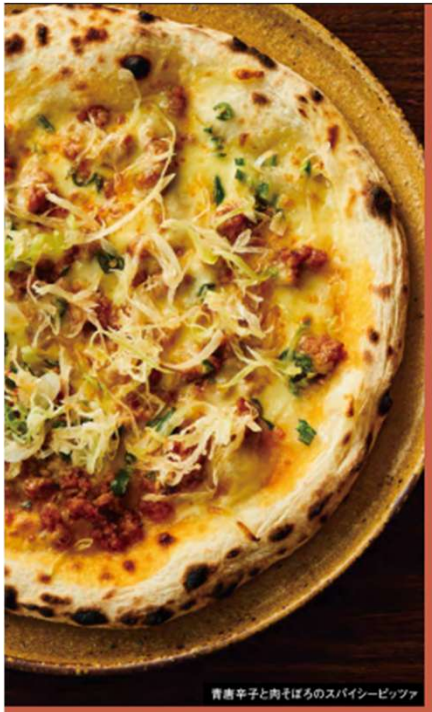
It's a small reminder that happiness can be found in the simplest moments.



5

ムール貝とアサリの
ボンゴレパスタ

フードメニュー紹介


青唐辛子と肉そぼろのスパイシーピッツァ


焼きもろこしと焦がし醤油マヨのピッツァ


生ハムとルッコラのトリュフオイルのサラダピッツァ


しらすとおくらのジェノベーゼピッツァ

Pizza

ピッツァ（27cm）

g	マルゲリータ（水牛のモッツァレラチーズ使用）	1580（税込1738）
	マリナーラ	980（税込1078）
	とろとろブッラータチーズのマルゲリータ	2480（税込2728）
	生ハムとルッコラのトリュフオイルのサラダピッツァ	1680（税込1848）
	4種の濃厚チーズピッツァ	1480（税込1628）
	アメリカンペパロニピッツァ	1280（税込1408）
	レタスたっぷり鶏照り焼きのピッツァ	1180（税込1298）
🔥 g	青唐辛子と肉そぼろのスパイシーピッツァ	1180（税込1298）
	しらすとおくらのジェノベーゼピッツァ	1380（税込1518）
g	焼きもろこしと焦がし醤油マヨのピッツァ	980（税込1078）

g = おすすめメニュー　🔥 = 辛口メニュー

Meat


自家製粗挽きハンバーグ 柚子胡椒と玉ねぎソース


牛すじトロトロトマト煮込みとおでん大根



58°Cと400°Cで仕上げたラムチョップ

肉料理

g	自家製粗挽きハンバーグ 柚子胡椒と玉ねぎソース	1280（税込1408）
🔥	悪魔風グリルチキン	1180（税込1298）
g	58°Cと400°Cで仕上げたラムチョップ 1ピース（2ピースよりご注文ください）	980（税込1078）
g	牛すじトロトロトマト煮込みとおでん大根	780（税込858）

Dessert

デザート

	北海道ミルクのジェラート	380（税込418）
	ピスタチオのジェラート	380（税込418）
	クレームブリュレと季節のジェラート	580（税込638）
	ブラックガトーショコラ	580（税込638）
g	生搾りできたてモンブラン	780（税込858）
g	ホット焼きリンゴとバニラアイス	780（税込858）
	カフェラテカタラーナ	580（税込638）
	ℳのパフェ	1280（税込1408）


生搾りできたてモンブラン


ホット焼きリンゴとバニラアイス

ドリンクメニュー

gcompany



Beer ビール

		税込
サッポロ生 黒ラベル	580	638
ノンアルコールビール	480	528

Highball ハイボール

		税込
デュワーズハイボール	500	550
ジンジャーハイボール	530	583
伊良コーラハイボール	600	660
AKAYANEマンダリンハイボール	650	715
チャイボール	530	583
アペロール スプリッツァ	530	583

Wine〈Glasses〉 グラスワイン

		税込
スパークリングワイン	630	693
レモンスパークリングワイン	680	748
グラスワイン 白	530	583
グラスワイン 赤	530	583
自家製サングリア 白	630	693
自家製サングリア 赤	630	693

Organic wine〈Bottles〉 オーガニックワイン〈ボトル〉

白

		税込
カンティーネ・ヴォルピ・ソーヴィニヨンブラン	3500	3850
ビオビオ・シャルドネ	3800	4180
バッチワイン・パッセリーナ	3800	4180
ラムーラ・オーガニック・ビアンコ・ラム	3800	4180
ワイルドネイチャー・ピノグリージョ	4300	4730
マーレマンニュム・クラボ・リースリング	4300	4730
ファーザーズ・アイズ	5500	6050

赤

		税込
ワイルドネイチャー・ヴェネトロッソ	3500	3850
サルトリーニ・カベルネ・オーガニック	3500	3850
フラッテロ・ソーレ・ランブルスコ・セミセッコ〈微発泡〉	3500	3850
バッチワイン・ネロダーヴォラ	3800	4180
ルミナット	4300	4730
ボッセンテゾーラ	4300	4730
カッシーナ・アルベルタランゲ・ネッビオーロ	5500	6050

スパークリング

		税込
アンドレアスケラー・ブランドブラン	3500	3850
ワイルドネイチャー・プロセッコ	4500	4950

オレンジ

		税込
アランサット・ボルゴ・サヴィアン	4500	4950
プチェファーロ・マルヴァジア	5000	5500

Craft sour クラフトサワー

		税込
漬け込み檸檬サワー	550	605
grazieレモンサワー	550	605
和三盆レモンサワー	580	638
檸檬とレモングラスサワー	580	638
みかんとミントのサワー	580	638
白桃果実サワー	600	660
小梅ちゃんとゆかりのサワー	580	638
ブルーパインサワー	580	638
赤紫蘇ときゅうりのサワー	580	638
生姜とはちみつのサワー	580	638
無糖柚子と大葉のサワー	600	660
無糖すだちと岩下のサワー	600	660
濃厚なトマトとバジルサワー	650	715

Tea base お茶割り

		税込
黒ウーロン茶割り	500	550
コーン茶割り	500	550
ルイボスティー割り	550	605
アールグレイ割り	550	605
不老不死のお茶割り(バタフライピー)	580	638
緑茶割り	480	528
無糖紅茶割り(午後の紅茶)	480	528
加賀ほうじ茶割り	530	583

Fruits base 果実酒

		税込
あらごしみかん〈ロック/ソーダ〉	600	660
あらごしもも〈ロック/ソーダ〉	600	660
あらごし梅酒〈ロック/ソーダ〉	600	660
あらごしゆず〈ロック/ソーダ〉	600	660
あらごしりんご〈ロック/ソーダ〉	600	660

Non-alcoholic ノンアルコール

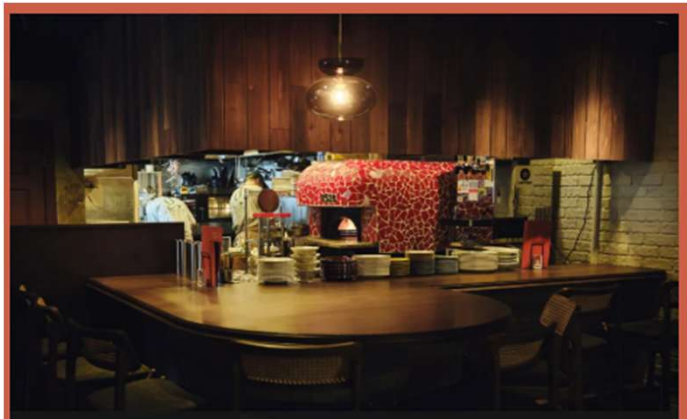
		税込
grazie青いクリームソーダ	580	638
ノンアルモヒート	580	638
ノンアルサングリア	580	638
ジンジャーレモネード	580	638
杏仁ラテ	580	638
ピーチレモネード	550	605
桃のミントティー	580	638

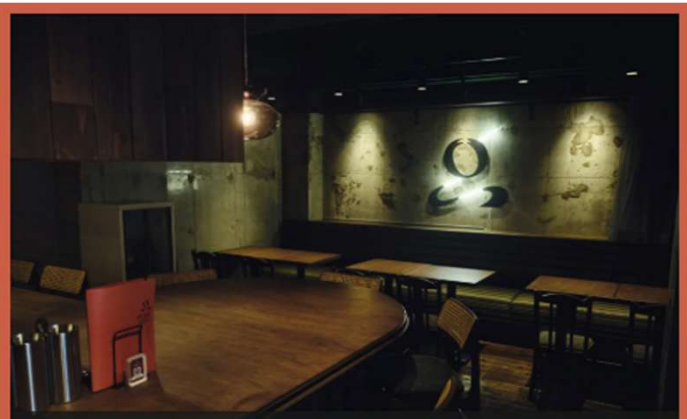
Soft drink ソフトドリンク

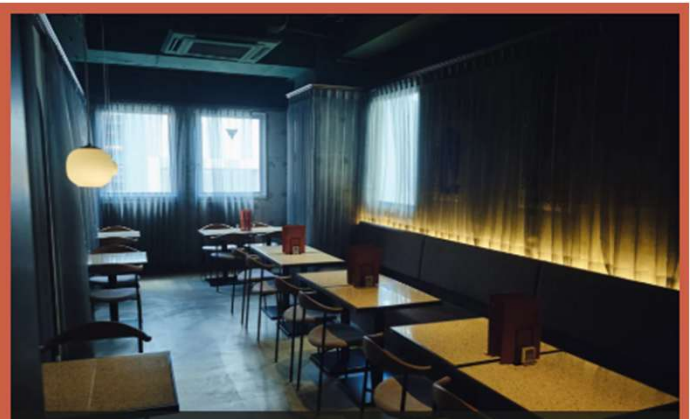
		税込
黒ウーロン茶	400	440
緑茶	400	440
無糖紅茶	400	440
加賀ほうじ茶	400	440
ウィルキンソンジンジャーエール辛口	530	583
100%みかんジュース	400	440
100%りんごジュース	450	495
濃厚なトマトジュース	580	638
ピーチジュース	450	495
ワイナリーこだわりの葡萄ジュース	580	638
伊良コーラ	480	528

店舗内装

gcompany


【カウンター席】1～8名様


【少人数もOK！テーブル席】2～4名様


【大人数もOK！テーブル席】2～14名様


カジュアルな飲み会にもピッタリ


カーテンで仕切られたオシャレな店内



落ち着いた雰囲気の入口



海外から取り寄せたオシャレなピザ釜


座り心地の良いソファーテーブル席


お一人様でも気軽に飲めるカウンター

事業モデル（ニューイタメシ酒場grazie）

gcompany

標準投資モデル（物件取得費含まず）

項目	金額	備考
加盟金	300万	
加盟保証金	100万	預り金
研修費	50万	社員2名分
意匠監修費	50万	
内外装設備工事費	2500万	25坪前後概算 物件条件・工事内容により変動
厨房機器工事費	300万	
家具・什器・備品類	300万	
開業関連費用	180万	
設計デザイン費用	100万	
合計	3880万	

※上記投資モデルに物件取得費は含んでおりません。
※昨今の工事費高騰等により、上記金額は概算であり、
実際の投資額とは異なる場合があります。

標準損益モデル（税抜き）

項目	金額	比率
売上高	800万	100%
原価※	219.2万	27.4%
人件費	194.4万	24.3%
家賃	80.0万	10%
水光熱費	24.0万	3%
販売促進費用	44.8万	5.6%
その他販管費	46.4万	5.8%
減価償却費	27.6万	3.5%
ロイヤリティ	40万円	5%
営業利益	123.6万	13.8%
償却前営業利益	151.2万	17.2%

※上記モデルは南4条店の実績をベースに市場平均も参考にして算出しております。
※さらなる収益性向上に向け、原価率低減のための改善活動を継続しています。

既存店実績

gcompany

Store Performance / ニューイタメシ酒場 grazie　2026年8月期実績（税抜）

項目	渋谷センター街店	比率	すすきの南4条店	比率
売上高	7,438,137	100.0%	8,194,672	100.0%
売上原価	2,208,150	27.2%	2,385,807	27.4%
人件費	1,808,672	24.3%	1,987,134	24.3%
FL合計	**4,016,822**	**51.5%**	**4,372,941**	**51.7%**
経費計	1,856,868	25.0%	1,804,559	22.0%
償却前営業利益 （減価償却・ロイヤリティ控除前）	**1,747,962**	**23.5%**	**2,155,198**	**26.3%**

客数・客単価

渋谷センター街店

客単価 4,413円

組数702組／人数1,854名

すすきの南4条店

客単価 3,996円

組数708組／人数2,256名

実績から見えること

・すすきの南4条店は標準損益モデル（月商800万円）を上回る売上を確保。渋谷センター街店も約744万円と、標準モデルに近い水準で推移しています。
・原価率は27.4%、人件費率は両店とも24.3%。FL比率は51.7%で安定しています。
・償却前営業利益率は店舗段階で26.3%を確保しています。

※ 2026年8月単月の実績（税抜ベース）です。売上・利益率を保証するものではありません。
※償却前営業利益は店舗段階の利益であり、本社経費・減価償却費・ロイヤリティは控除前の数値です。
※ 20pの標準損益モデルは、すすきの南4条店の実績をもとに設定しています。

出店必要インフラについて

gcompany

項目	種別	容量
給排水設備	給水	２０Ａ
	排水	７５φ以上
ガス設備	都市ガス	３２Ａ（１０号）以上
	プロパンガス	設置場所があれば可
電気設備	電灯	テナント盤７５Ａ
	動力	テナント盤７５Ａ
電話設備	インターネット	光回線必須

加盟契約・店舗開業までの流れ

gcompany

01 資料請求・お問い合わせ

02 フランチャイズ事業説明

03 店舗視察

04 社長面談

05 加盟申込

06 物件契約

07 加盟契約

08 設計工事請負契約

09 レイアウト・設計図面作成

10 工事着工

11 店長研修（30日間）

12 物件引き渡し

13 現地研修（7日間）

14 グランドオープン