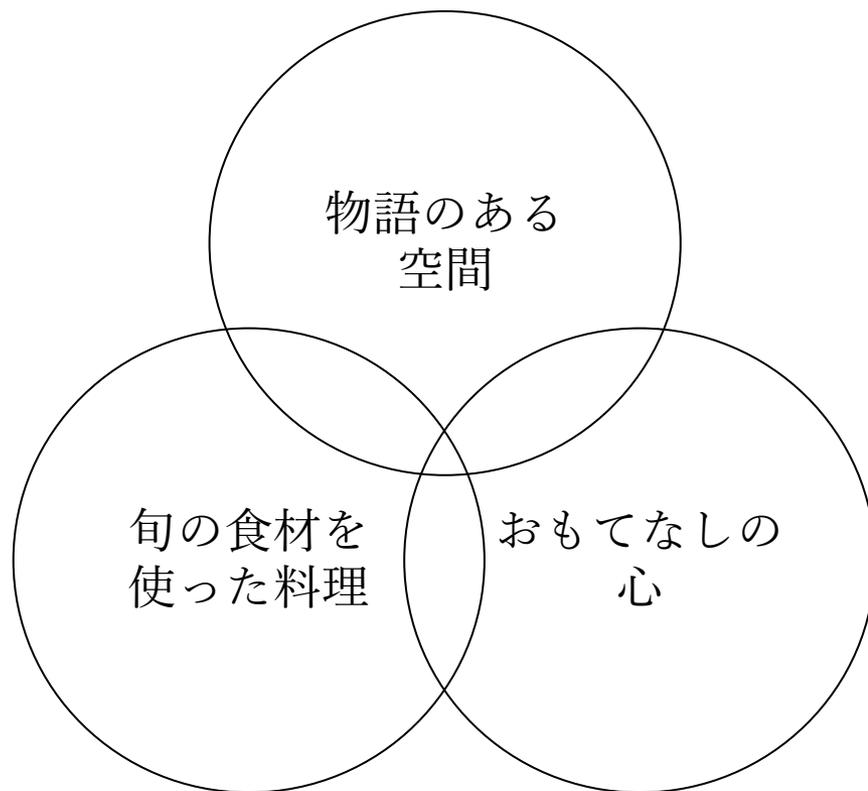


株式会社うかい 事業内容のご紹介

2023年3月13日（月）



店舗理念：100年続く店づくり



八王子に4ブランドの創業店

1964年12月

うかい島山

1974年12月

HACHIOJI Ukai-tei

1975年11月

うかい竹亭

1993年11月

うかい屋
大和田店



自然豊かな、山あいの店からスタートした「うかい」。
▲は空高くそびえる伸びやかな山を表現しています。●は山かげから昇る太陽で、差し込む光が自然の緑を映し出しています。木々に守られながら100年先にも輝く企業であり続けるという思いが込められています。階段状にあがる様は社是にもある「明日に向かって新たな希望を持つ」という、うかいにかかわるすべての人と社会の幸せを祈った未来へ向けたメッセージです。進化し続ける企業として、思いの「伝」がこのコーポレートマークとともにあります。

ブランドと店舗一覧



国内外に23店舗

レストラン

和 食

洋 食

物 販

うかい島山

Ukai-tei

八王子/横浜/あざみ野
銀座/表参道/六本木

Atelier U K A I

たまプラーザ/品川/調布
大阪/京都

うかい竹亭

GU

GRILL UKAI
MARUNOUCHI

文 化



箱根ガラスの森美術館

うかい屋

大和田/鷺沼/芝公園

海 外

kappou ukai

銀座/六本木



LE POULET

BRASSERIE UKAI

Ukai-tei
KAOHSIUNG

THE UKAI

TAIPEI

出店エリア

高尾・八王子エリア

和食部

- ① うかい鳥山
- ② うかい竹亭
- ③ とうふ屋うかい 大和田店

洋食部

- ④ 八王子うかい亭

物販事業部

- ⑬ アトリエうかい トリエ京王調布
(⑭ アトリエうかい 八王子工房)

箱根エリア

文化事業部

- ⑮ 箱根ガラスの森美術館

横浜・川崎エリア

和食部

- ⑤ とうふ屋うかい 鷺沼店

洋食部

- ⑥ 横浜うかい亭
- ⑦ あざみ野うかい亭

物販事業部

- ⑧ アトリエうかい たまプラーザ

西日本エリア

- 大阪
- 京都

物販事業部

- ⑲ アトリエうかい 高島屋大阪店
- ⑳ アトリエうかい 高島屋京都店

都心エリア

和食部

- ⑨ 東京 芝 とうふ屋うかい
- ⑩ 銀座 kappou ukai 肉匠
- ⑪ 六本木 kappou ukai

洋食部

- ⑫ 銀座うかい亭
- ⑬ 表参道うかい亭
- ⑭ グリルうかい丸の内店
- ⑮ ル・ブープレッラスリーうかい
- ⑯ 六本木うかい亭

物販事業部

- ⑰ アトリエうかい エキュート品川

海外エリア

台湾

洋食部

- 台南 ⑰ うかい亭 高雄
- 台北 ⑳ THE UKAI TAIPEI



店舗紹介

うかい島山



奥高尾に広がる古き良き日本の原風景

- ✓ 1964年にオープンしたうかいグループの創業店
- ✓ 都心から車で・新宿から電車で約1時間
- ✓ 里山の恵みを使ったいろいろ炭火焼料理が味わえる
- ✓ 約6,000坪の敷地の中には、お食事以外にも見どころが満載
 - 越中五箇山から移築した合掌造りの建物や川魚を焼く場所
 - 野山に自生する植物を鑑賞できる山野草園
 - 結婚式を執り行う神殿 など



うかい鳥山

うかいグループ創業の地 ◆うかい鳥山MAP◆

◆ 神殿 ◆

2020年に新設された、緑に囲まれた神殿。開放的な空間で永遠を誓う、厳かな挙式が叶えられます。



◆ 前合掌 ◆

1968年に移築された、富山県五箇山の合掌造り。敷地内にある“奥合掌”と共に、歴史ある佇まいをご覧ください。



奥合掌

竹葉亭

桂亭

P

◆ 山野草園 ◆

2014年、創業50周年を記念して誕生。野草が咲くのとかな小径は、お食事後の散策にぴったりです。



◆ やな場 ◆

川魚を焼くために庭園内に設けられた建物。熟練の料理人が、一尾ずつ丁寧に炭火で香り高く焼き上げます。



※ 神殿および前合掌 2、3階の展示スペースはご自由に見学いただけます。



うかい鳥山

歳時記

季節の移ろいが風情を感じさせる、里山の風景。
古きよき日本の伝統的な空間でいりり炭火烧と
四季の味覚を楽しむ、うかい鳥山ならではの贅沢な時間。



春

3月 水芭蕉・山野草園
4月 桜



春の訪れとともに、うかい鳥山は美しい花々に開かれます。水芭蕉、桜、花しょうぶ。それぞれ趣の異なる美しさをお楽しみながら、山菜など春の恵みに舌鼓を。

夏

6月 ほたる狩り
7月 ほたる鑑賞の夕べ



緑に萌える夏の奥高尾。うかい鳥山の庭に舞い踊るホタルの優しい光を眺め、なつかしき日本の夏に身をゆだね、鮎の塩焼きなど夏ならではの味覚をご堪能ください。

秋

11月 もみじ狩り
七五三のお祝い



高尾山が色づく頃、空に浮かぶ月が美しい季節。ライトアップされた紅葉と、旬のきのこ料理などの季節の味わいが、うかい鳥山での秋の夜長を一層楽しませます。

冬

12月 鴨すき鍋・雪化粧
1月 お正月



うかい鳥山の冬は華やかな行事が目白押し。雪見も宴に興じ、滋味深い冬の名物鴨すき鍋を味わう。迎春の祝いでいりりを囲み、桜の咲き誇る春の訪れを待ちます。

のり島山

いろりを囲んで味わう里山の恵み

古きを守り、伝えて継承する合掌造り



お昼のコース（平日限定） ¥6,600

いろり炭火焼 鶏串コース ¥7,700

いろり炭火焼 牛鶏コース ¥9,900

鴨すき鍋コース ¥10,450

※「特別コース」として、料理長おまかせで、旬の里山の恵みを使ったコースも対応可能です。¥16,500以上、1週間前くらいにはご一報ください。

店舗紹介

GINZA
kappou ukai

肉匠 -nikusho-



こだわりの肉と山海の恵みを五感で堪能する美食劇場

- ✓ 2022年3月1日（火）リニューアルオープン
- ✓ カウンター越しの臨場感
- ✓ 和洋の融合店舗
- ✓ “肉の匠”による料理とドリンク
 - 「うかい亭」で培った肉の知見をいかした和牛の一皿
 - ワインやグラッパなどの洋酒・希少な日本酒・モクテル
 - 銅板でじっくり焼き上げるどら焼き など



GINZA
kappou ukai

肉匠 -nikusho-

唎酒師やソムリエも在籍。料理に合わせたドリンク提案やペアリング

- ・ グランドコース ¥33,000
 - ・ グランドコース + 【ディナー】 九平治本店プレミアムフルペアリング ¥49,500
 - ・ グランドコース + 【ディナー】 フルペアリング ¥49,500
 - ・ グランドコース + 【ディナー】 ハーフペアリング ¥42,900
 - ・ グランドコース + 【ディナー】 丸七製茶・ティーペアリング ¥39,600
-
- ・ ランチコース ¥13,200
 - ・ ランチコース + 【ランチ】 シャンパン付ワインセット ¥19,800
 - ・ ランチコース + 【ランチ】 丸七製茶・ティーペアリング ¥17,050

※モクテルのご提供やノンアルコールペアリングも承ります。



店舗紹介

箱根ガラスの森美術館



日本初のヴェネチアン・グラス専門美術館

- ✓ 1996年8月に箱根・仙石原に開館した食のうかいの美術館
- ✓ 芸術鑑賞からも夢や幸福を感じていただきたい
- ✓ 開館から26年を経て1,000万人以上のお客様がご来館
- ✓ ヴェネチア貴族の館を再現した空間には見どころが満載
 - 15～20世紀のヴェネチアン・グラスの歴史を体系的に展示
 - ガラス商品を約10万点以上集めたミュージアムショップ
 - ピアノやヴァイオリンなどの生演奏のカフェレストラン
 - 「ヴェネチア仮面祭」など多様な企画も多数開催



箱根ガラスの森美術館

「カフェラッツァうかい」
ブラッスリーグループ
総料理長監修でリニューアル



東京芝とうふ屋うかいで開催中の展示・販売会

うかいグループの美術館
「箱根ガラスの森美術館」の展示・販売会
彩のガラスたち 魅惑の世界
—江戸に華やぐヴェネチアの「粹」—
2022年12月20日（火）～2023年3月26日（日）



企業の取り組み（SDGs：つかうからには、つかう責任を）

サステナブルカカオと 使われない故郷の特産物を使ったショコラ

クッキー×フルーツ×カカオのマリアージュをテーマにしているアトリエうかいのショコラ。2023年は、カカオ産地における支援を行い、地球環境にも配慮した生産方法で栽培・収穫されるサステナブルカカオをクッキーとの相性を前提に厳選

Atelier U K A I



- ✓シェフの故郷
- ✓使用されない摘果（間引き）みかん
- ✓みかんもぎり
- ✓完熟みかん
- ✓自家製のペーストやジャム

＼故郷の特産品の魅力を伝え
農家減少に地域活性化に努めたい／



ショコラ セレクション（4個入）





企業の取り組み（食育：姿を変える大豆）

少学3年生 国語×家庭科の合同
 ～とうふ屋うかいさんとの授業～プロの方から学ぶ豆腐作り
 食育・志をもった方との出会い

「日本の和食文化に欠かせない大豆。子どもたちが学んでいる国語「姿を変える大豆」の学習を豆腐作りを通して体感し、日本人の知恵や工夫を感じとり、食文化を豊かにしてきたことを伝えたい」乾燥大豆を水で戻し、大豆から豆乳を絞り、にがりをうち、豆腐作りを学生さんたちと取り組みました。出来たての豆腐・おからを囲んで、最後は「いただきます」。命をいただくこと。生産者さんや流通業者さん。さまざまな方へ感謝を込めて。



- ✓ ANAビジネスクラス機内食監修
- ✓ 他社コラボレストランの監修
- ✓ 他社企業とのコラボイベント
- ✓ 海外関連事業
- ✓ 食物販開発



冷凍食品販売始めます



U K A I

食を通じて日本の文化を発信し、未来に紡ぎます。