

2024年5月15日

株式会社エターナルホスピタリティグループ

**エターナルホスピタリティグループ（旧 鳥貴族ホールディングス）、  
「焼とりの八兵衛」、「焼鳥 市松」との協業に向けた基本合意を締結**  
～“焼鳥”を軸とした事業拡大・海外展開を目指す～

2024年5月15日、株式会社エターナルホスピタリティグループ（本社：大阪市浪速区 代表取締役社長 CEO：大倉忠司）は、福岡博多を中心に「焼とりの八兵衛」などを展開する株式会社 hachibei crew（本社：福岡県糸島市 代表取締役：八島且典）、そしてミシュラン一つ星を獲得し続ける「焼鳥 市松」を運営する有限会社A O（所在地：大阪府八尾市 代表取締役：竹田英人）2社と、協業に向けた基本合意書を締結いたしました。当社グループの中核ブランドである「焼鳥屋 鳥貴族」にミドルレンジ・ハイエンド焼鳥業態を加え、“焼鳥”を事業の軸とした複数ブランドでの事業拡大、海外展開を目指してまいります。



・協業の背景/目的

当社グループは、様々なステークホルダーと協力し合い、日本が誇る焼鳥の文化・価値を世界に広めていくことで世界を明るくしていきたいという新たなビジョン「Global YAKITORI Family」を制定し、国内での成長のみならず積極的な海外展開によって企業活動のグローバル化を実現すべく活動しております。

当社グループの中核ブランドである「焼鳥屋 鳥貴族」だけではなく、ミドルレンジ・ハイエンド焼鳥業態を加えることで、“焼鳥”を事業の軸とした複数ブランドでの事業拡大や海外展開を進めることを目指し、各社との業務提携について具体的な協議を進めるため基本合意書を締結するに至りました。

株式会社 hachibei crew とは、「焼とりの八兵衛」ブランドや経営資源の共有等により、国内外における店舗展開の拡大が期待できると考え、両社間の資本・業務提携について具体的な協議を進めてまいります。

また、有限会社A Oとは、「焼鳥 市松」を運営する同社が有するノウハウの共有等によ

り、海外出店を念頭に置いた新たなハイエンド焼鳥業態を開発・共同展開することが期待できると考え、両社間の業務提携について具体的な協議を進めてまいります。

#### ・業務提携の検討内容

##### <株式会社 hachibei crew>

- (1)「焼とりの八兵衛」の国内外チェーン展開強化に向けた、人的な交流や当社によるフランチャイズ展開等の協業
- (2)「焼とりの八兵衛」の国内外チェーン展開強化に向けた、採用強化・人材確保に関する企画・実行の協業
- (3)「焼とりの八兵衛」の運営に関する技術・ノウハウの当社人材への共有・習得
- (4) 両社の関係をより充実したものとするための当社による株式会社 hachibei crew への資本参加(資本参加のスキーム等の詳細については、今後の協議の中で決定予定)

##### <有限会社 AO>

- (1)有限会社 AOにおける焼鳥店運営に関する技術・ノウハウを基盤とした新業態の共同開発
- (2)上記新業態の共同運営

#### ・代表コメント

株式会社エターナルホスピタリティグループ

代表取締役社長 CEO 大倉 忠司

この度、当社は、福岡博多や、ハワイ・フィリピンなどに展開する「焼とりの八兵衛」、そして、ミシュラン一星獲得の名店「焼鳥 市松」の2ブランドとの協業について具体的な協議を進めることに合意いたしました。

当社グループブランドである鳥貴族、やきとり大吉だけでなく、新たなパートナーと共に、日本が誇る焼鳥の文化・価値を世界に広げてまいります。

##### <株式会社エターナルホスピタリティグループ 概要>

代表者：代表取締役社長 CEO 大倉 忠司

所在地：大阪市浪速区立葉 1-2-12

設立：1986年9月19日

事業内容：グループの経営戦略策定、経営管理及びそれに付随する業務

URL：<https://torikizoku-holdings.co.jp/>

#### ・「焼とりの八兵衛」について

「焼とりの八兵衛」は、鶏肉だけでなく、豚バラ等の串焼き全般を指す「博多の焼とり」を提供する専門店として、地元福岡で愛されている名店。焼とり一筋 40 年、「豚バラにキャベツ」に象徴される博多のスタイルを貫いている。日本国内では福岡博多を中心に店舗展開、海外ではハワイ、フィリピン、ベトナムに展開している。

#### <株式会社 hachibei crew 概要>

代表者：代表取締役 八島 且典

所在地：福岡県糸島市前原中央三丁目 20 番 5 号

設立：1950 年 7 月

事業内容：「焼とりの八兵衛」等の経営

URL: <https://hachibei.com/>

#### ・「焼鳥 市松」について

「焼鳥 市松」は、日本三大美味鶏のひとつである比内地鶏にこだわった焼鳥や創作料理を相性の良い日本酒・ワインと合わせて提供する焼鳥・鶏懐石の名店。ミシュラン一つ星を獲得し続け、日本国内のお客様のみならず海外からのお客様も数多く来店する人気店。

#### <「焼鳥 市松」概要>

屋号：焼鳥 市松

所在地：大阪府大阪市北区堂島 1 丁目 5 - 1

総席数：14 席（カウンター 9 席・テーブル 5 席）※予約制

#### <有限会社 A O 概要>

代表者：代表取締役 竹田 英人

所在地：大阪府八尾市山城町一丁目 5 番 9 号

設立：2004 年 4 月

事業内容：飲食店の経営