



2025年10月2日

各位

会社名 株式会社うかい  
代表者名 代表取締役社長 紺野 俊也  
(コード番号：7621 東証スタンダード)  
問合せ先 専務取締役 松崎 城康  
電話番号 042-666-3333

## 新規出店に関するお知らせ

当社は、2025年10月2日開催の取締役会において、京王電鉄株式会社（本社：東京都多摩市、代表取締役社長：都村 智史）の子会社である株式会社京王プラザホテル（本社：東京都西新宿、代表取締役社長：若林 克昌）が運営する京王プラザホテル内に豆腐をメインにしたレストランを新規出店することを決議いたしましたので、下記の通りお知らせいたします。

### 記

#### 1. 出店背景

1971年、新宿新都心における超高層ビル群の先駆けとして誕生した京王プラザホテルは、「世界中のお客様が集い憩う広場」というコンセプトのもと、長年にわたり“広場（プラザ）”として多くの人々を迎えてきました。その歴史ある場に、当社が出店することで、食事の時間だけでなく、滞在そのものが心に残る体験となるような、非日常の世界観を創出してまいります。

今回の出店は、当社がこれまで培ってきた“特別なひととき”の演出力を、ホテルという滞在空間全体に広げる新たな試みであり、挑戦でもあります。国内外から多様なゲストが訪れる京王プラザホテルは、当社が目指す「日本の食文化を通じたもてなし」を体現する場として理想的であり、訪日外国人を含む幅広い層のお客様に向けて、当社の世界観を届けることができるロケーションです。本出店は、ブランド価値のさらなる向上と新たな顧客層の獲得を見据えた戦略的な取り組みとなります。

本店舗では、当社が長年取り組んできた豆腐料理を中心に据えます。これは、当社が展開する「とうふ屋うかい」ブランドの知見を活かしたものであり、来春に閉店を迎える「東京 芝 とうふ屋うかい」のDNAを受け継ぎ、お客様の体験価値をさらに高める場としても、大きな意味を持ちます。

また、当社として初めて朝食の提供にも取り組みます。豆腐という日本の伝統食材を軸に、心を尽くしたもてなしを通じて、朝のひとときにも“うかいらしき”を感じていただける場を目指します。

本取り組みは、既存のレストラン事業におけるブランド研鑽に加え、ホテル内での展開を通じて新たな顧客接点を創出するものであり、今後の成長戦略の一環として位置づけています。

#### 2. 出店の概要

- |        |                                  |
|--------|----------------------------------|
| ① 店名   | (仮称) THE UKAI とうふ屋               |
| ② 業態   | 豆腐をメインにした和食レストラン                 |
| ③ 出店場所 | 東京都新宿区西新宿二丁目2番1号<br>京王プラザホテル本館2階 |

- ④ 予定出店面積 1043.73 m<sup>2</sup> (315.72 坪)
- ⑤ 営業開始時期 2026 年 12 月 (予定)
- ⑥ 売上高 639 百万円 (初年度年間ベース、見込み)

3. 業績に与える影響

本件が 2026 年 3 月期の業績に与える影響等につきましては、軽微であります。  
重大な影響を与えることが判明した場合には、速やかにお知らせいたします。

以上

2025年10月2日  
株式会社うかい  
株式会社京王プラザホテル

うかい豆腐をメインにした和食店  
(仮称) THE UKAI とうふ屋  
京王プラザホテルに新規出店  
2026年12月開業予定

東京・神奈川を中心にレストランや洋菓子店を展開する株式会社うかい（本社：東京都八王子市、代表取締役社長：紺野俊也 以下、うかい）と株式会社京王プラザホテル（本社：東京都新宿区西新宿、代表取締役社長：若林克昌）は、京王プラザホテル内にうかい直営レストランを新規出店することで合意いたしました。なお、開業は2026年12月を予定しています。



京王プラザホテルは1971年に新宿新都心で開業以来、「生き生きとしたヒューマンスペース＝広場（プラザ）の創造」という理念のもと、人々が集う広場としてお客様に笑顔になっていただくために、時代にあったサービス・商品を提案し続けています。

今回、うかいはホテル内での直営店初出店となり、初めて朝食の提供も行います。また、サロンエリアを設け、お酒や小菓子のご提供を通じて滞在中のひとときを彩ります。

これまで培ってきた「100年続く店づくり」の理念をベースに、京王プラザホテルを訪れる海外ゲストをはじめとする様々なお客様に向けて、朝・昼・夜を通じて滞在価値を高める、新たな“広場”をともに築いてまいります。

#### 京王プラザホテル内の新規出店の概要

- 店舗名 : (仮称) THE UKAI とうふ屋
- 業態 : 豆腐をメインにした和食レストラン
- 所在地 : 東京都新宿区西新宿2-2-1  
京王プラザホテル本館2階
- オープン時期 : 2026年12月 (予定)
- 予定出店面積 : 1043.73㎡ (315.72坪)



## 特徴

・豆腐を主役にした料理

うかがいが展開する「とうふ屋うかい」の知見を生かし、朝・昼・夜すべての時間帯で、自家製豆腐と旬の素材を組み合わせた多彩な料理をご提供します。大豆本来の旨みを最大限に引き出し、日本の伝統食材の魅力を再発見できるメニュー構成です。

・二面性をテーマにした和モダンな空間

母屋・離れ・坪庭・路地。開口窓や外壁などの表現を、伝統と革新、安らぎと活気が融合する”二面性”をテーマにした空間デザイン。ホテルの人々が集う「広場」というコンセプトと融合し、特別なひとときを過ごせる新しいダイニングシーンをご提案します。



## 出店経緯

京王プラザホテルには開業以来、多くの外国人客が訪れており、2024年度には約64万人がご宿泊されています。また、世界中のお客様が集う広場として、長年にわたり日本文化を発信する場としての役割を担い続けています。そうした文化的な発信力と、うかがいが大切にしてきた「日本の食文化を通じたもてなし」の考え方が共鳴し、両社の思いが一致したことから、京王プラザホテルは、お客様に非日常の体験を提供できる理想的なロケーションと捉え、出店に至りました。新たに誕生する店舗は、来春に営業を終了する「東京 芝 とうふ屋うかい」のDNAを受け継ぎ、お客様の体験価値をさらに高める拠点となります。

一方、京王プラザホテルにとって、国内外で確固たるブランドを築くうかいは、日本文化の発信を続ける同ホテルのさらなる差別化に繋がり、新たな宿泊意義の創出や滞在価値の向上が期待されます。本取り組みでは、「うかいは世界観と食文化の発信」と「京王プラザホテルの集客力と日本文化の発信」が融合することで、両社が共有する「日本文化を体験として届ける」という思いをかたちにし、新たな価値の創出に挑戦してまいります。

なお、うかいは出店に伴い、京王プラザホテル直営の懐石蒼樹庵、和食かがり、および日本酒バー天乃川は2026年1月12日（月）をもって閉店いたします。

## うかいは豆腐



“最高のとうふ料理を届けたい”うかいは創業者の志から始まった「とうふ屋うかい」をはじめ、うかいは和食店舗で愛されている自家製のとうふと油揚げは、東京八王子にある「とうふ屋うかい大和田店」に隣接するとうふ工場でおつくりしたものです。それらの起点は豆の風味が活かした豆乳。ふくゆたか、音更大袖振にゆきほまれなど、商品の個性にあわせて選び抜いた国産大豆。それらを一晩水に浸して丁寧にすりつぶし、澄んだ香りや旨み、甘みを損なわないようにやさしく搾ります。搾りたての豆乳は、熟練の職人により大豆本来の風味を最大限に引き出したとうふや油揚げへと姿を変え、毎日店舗へ届けしています。

食べた瞬間の食感と香り、そして旨味がじんわりと後追いする味わい。これが、うかい豆腐の理想のありかたです。