

# SFP DINERS CO.,LTD.

エスエフピーダイナース株式会社

設立  
2015 年 12 月

Established  
December 2015

代表者  
帰山 元成

President and Representative Director  
Motonari Kiyama

資本金  
3 百万円

Paid-in Capital  
¥3 million yen

事業内容  
飲食事業

Business Content  
Restaurant business

本店所在地  
東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

Registered Office  
2-11-1 Sendagaya, Shibuya-ku, Tokyo, Japan

本社・営業本部  
東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

Main Office  
2-11-1 Sendagaya, Shibuya-ku, Tokyo, Japan

展開ブランド  
麺屋 猪一  
麺屋 猪一 離れ

Brands  
MENYA INOICHI KYOTO  
MENYA INOICHI HANARE KYOTO

ホームページ  
<https://inoichi.stores.jp/>  
[https://www.instagram.com/inoichi\\_kyoto/](https://www.instagram.com/inoichi_kyoto/)  
[https://www.instagram.com/inoichi\\_hanare/](https://www.instagram.com/inoichi_hanare/)





### *Our Business*

SFP DINERS( エスエフピーダイナース) という社名は、“Strive For Perfection”=完璧を目指して努力するという言葉に由来しています。

私たちが目指す完璧とは、完成された完璧ではなくて、どちらかと言うと“永遠に完成しないパズル”という表現が近いかもしれません。大好きな「The Missing piece (僕を探しに)」という絵本に出てくる主人公のビッグ・オーが冒険の旅をするストーリーがまさに SFP DINERS のイメージ。

進歩しながら完璧を目指し続けていくことを大切に、`麵`と`出汁`を合わせた「麵料理」を通して美しい日本の食文化を広く世の中に伝えていくことを目指していきます。

Our company name “SFP DINERS” comes from the phrase “Strive For Perfection.”

The “perfection” that we aim for is not complete perfection; the phrase “never-ending puzzle” may be a more accurate description. The story of the Big O, the protagonist of the beloved children’s picture book, “The Missing Piece,” going on a big adventure perfectly fits the image of SFP DINERS.

While placing value on progress without end in search of perfection, we aim to widely spread Japan’s beautiful food culture throughout the world with dishes that combine noodles and broth.



### *Our Brand*

国内外からも万人に愛され 8 年連続ミシュランビブグルマンにも選ばれる行列必至のラーメン「麵屋 猪一」。

豚や鶏といった動物系脂を一切使用せず、厳選した最高級の節を数種類ブレンドし、低温でじっくりと旨味を抽出した魚介系 100%の出汁スープに、究極の削り節の厚さ 0.01 mmという鹿児島県 指宿産の特級「本枯節」を使用し鰹の香りが立ちコクと旨味が凝縮された優しく心温まるスープに仕上がっています。

麵は北海道産小麦 2 種をブレンドして、石臼挽き全粒粉を配合した自家製麵は、わずかに細くしっかりとした弾力があり口の中で弾ける麵とスープが程よく絡みます。

日本が誇る「出汁」の文化を世界中のお客様に実感していただける至福のラーメンです。

Loved throughout Japan and abroad, with lines of people waiting to enter, “Menya Inoichi” has made Michelin Bib Gourmand’s list for eight consecutive years.

We meticulously select and blend a variety of top-grade dried fish and extract the umami slowly at a low temperature to create a 100% seafood-based broth without use of animal-based fats such as pork or chicken. We use extremely thin 0.01-millimeter shavings of special-grade honkarebushi from Ibusuki, Kagoshima Prefecture. The fragrant bonito makes a gentle, heartwarming soup packed with richness and umami.

The house-made noodles contain a blend of two types of Hokkaido wheat flour and a stone-ground whole-wheat flour. The soup nicely coats the slightly thin, very chewy, noodles that burst with flavor.

Eating this delicious ramen, customers around the world experience Japan’s pride—the dashi broth culture.