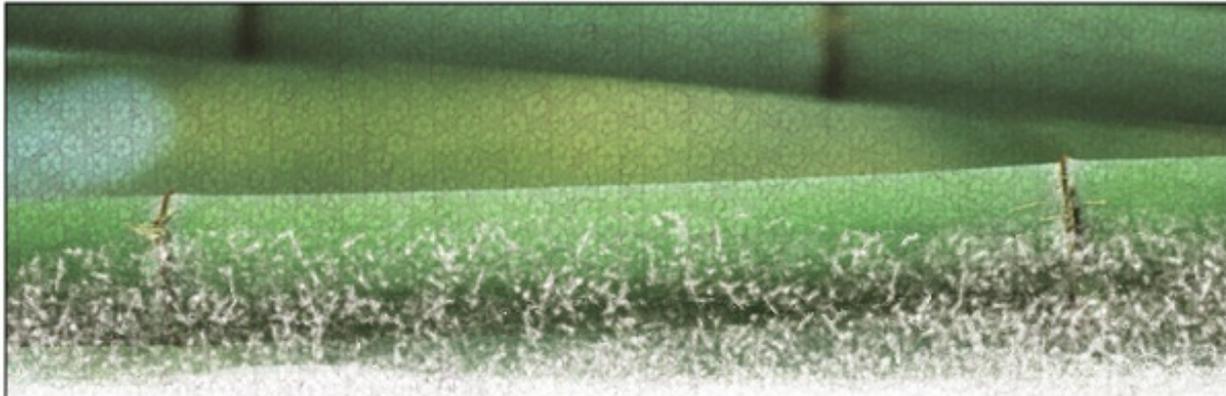


人を包み、食が彩る空間を。



有限会社 **グローバルストック**

挨拶



「食文化」を創造するエキスパートをめざし 世界へと大きく飛躍します

「人に喜ばれて生きる」。

人生においてこれに優る幸せはないと思います。

そして、この精神はグローバルスタッフの経営理念そのものであり、会社の末永い発展のためにも、
遠い将来まで守り続けるべきものであると考えています。

時代のトレンドを的確に読み取り、お客様のニーズに応える料理、サービスを提供したい、

そして飲食を通して社会に貢献し、世界の人々に日本文化を継承したいというのが私たちの願いです。

より多くの方々に味わい楽しんでいただけるよう当社ならではの特色ある店造り、

そして、各世代に満足いただけるメニュー開発やサービス・演出の仕方を再検討し、

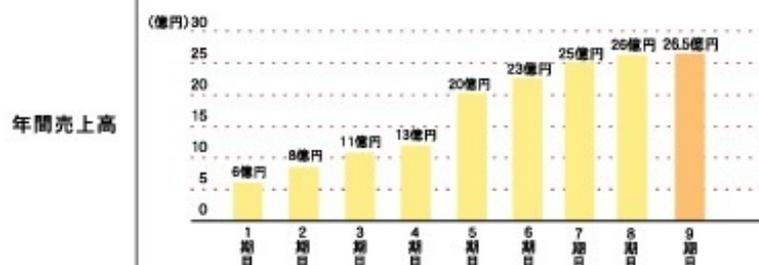
より充実した飲食の展開を計って参ります。

代表取締役 **山城 隆行**

会社概要

Profile 会社概要

社名	有限会社 グローバルスタッフ
所在地	〒900-0004 沖縄県那覇市銘苅3-1-31 カーサ ユープリオ 2-A 電話番号(098)-860-4477 FAX番号(098)-863-4645
設立年月日	平成13年3月
資本金	5,000,000円
役員	代表取締役 山城 隆行
従業員数	700名(パート含む) (2010年6月現在)



決算期	2月末
取引金融機関	琉球銀行・沖縄銀行・三菱東京UFJ銀行
主要取引先	(株)西原商会・(有)兼正青果・沖縄UCC(株)・(有)トラストフーズ・(株)大門商事 琉球ミート(株)・(株)沖食商事・麒麟ビール(株)・オリオンビール(株)・沖縄工業商事(株) (株)沖縄物産企業連合・沖縄キーコーヒー(株)・(株)チェリーペーパー・(有)mts・(株)日琉
業務内容	飲食店経営及びフランチャイズ事業
店舗数	38 (2010年6月現在)



こだわり



お店づくりのこだわり

琉球料理は中国の食文化にとっても強く影響を受けてスタイルを造り上げてきました。
 また、沖縄では「医食同源」の考えのもと、身体の調子に合わせて島野菜、フルーツ、豚肉、海藻などを
 バランスよく調理する知恵を先人たちより代々伝えられてきました。
 「命薬」(めちくすり)「食は薬なり」という沖縄の言葉があります。サンサンとふりそそぐ
 太陽の日差しを浴び育った野菜、豊かな海で捕れる新鮮な魚類、島で採れるどれもが命薬です。
 私たちはその彩り豊かな食材を最大限に活かし、美味しく健康的な料理と
 おもてなしの心を提供していきます。
 そして、足を運んでくださるお客様の心をとらえるような料理を演出する
 至福の空間づくりにもこだわっています。

開店までの流れ



多彩な素材へのこだわり



長寿を支える沖縄の魅力的で彩り豊かな食材を最大限に
 活かし、美味しく健康的な食を提供していきます。



紅芋

中身が鮮やかな紅紫色の手、この色
 素には高酸化物質のポリフェノール
 が豊富。デザートや天ぷらにして食
 べる。



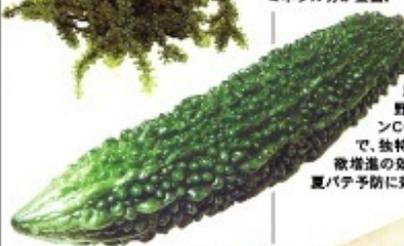
青バパイヤ

沖縄では一般的に野菜として熟す
 前に炒め物などにして食する。カル
 シウムやカリウムなどのミネラル
 分が豊富で血圧を下げる効果もある。



海ぶどう

プチプチした食感が特徴の海藻。
 軽く塩気があり、そのまま食べられる。
 ミネラル分が豊富。



ゴーヤー

沖縄の代表的な夏
 野菜の一つ。ビタミン
 Cやカロテンが豊富
 で、独特の苦みがある。食
 欲増進の効果があり、風邪や
 夏バテ予防に効果的。



ナーバーレー

ヘチマのこと、沖縄ではゴーヤーと
 並んで夏野菜の代表。きゅうりとな
 すの中間のような顔ごたえ。



島豆腐

普通の「豆腐」に比べて硬くて水分が
 少ないのが特徴。木綿豆腐とほぼ同
 じだがずっしり重厚感があり、大豆
 とにがりの風味が濃厚。



魚介類

沖縄近海でとれる魚介は多種多様。
 グルタンやイラブチャーなど色鮮やか
 な魚が多く、食べ方もマース(塩)煮、か
 ら揚げなど豊富なバリエーションで楽
 しめる。

インテリア

インテリア

ちょっと驚きの演出と洗練された安らぎの空間がテーマ。
和食の概念にとらわれない内装を心がけ、新しい異素材を積極的に
取り入れて独自のスタイルを生み出しています。



香屋 コヅ店



香屋 浦西店



ばいかじ上之屋店



香屋 浦西店



香屋 コヅ店



焼き物

沖縄県産の焼き物にこだわった器を使用。人間国宝・故金城次郎一門の陶芸 城の焼き物をはじめ、読谷村やちむんの里 北原、眞正陶房、朝日陶器のものを使っています。



沖縄の料理を飾るには、やはり沖縄で作られた器がよく似合う。沖縄らしい大胆な形、やさしい手触りの器たちが料理をより一層引き立てる。



琉球ガラス

沖縄独特のガラスの技法により生まれた美しい琉球ガラス



器

素材 オブジェ

店舗を建設する過程で出てきた素材や地元で生産されている物にこだわって沖縄の特色を活かした魅力的な空間づくりを心がけています。



シーサー

沖縄では魔除けとして屋根の上や門柱の上に置かれている。



陶器ランプ

県内の名工がつくるランプです。

ブランド

当社居酒屋ブランド情報



ANZUYA

落ち着いた店内はモダンな雰囲気や新感覚の和空間、華やかなイメージと心ごむ和の趣しさを演出していきます。店内にはジャズが流れ、幅広い客層がくつろげる内装になっております。料理は和・洋・中の創作料理を中心に豊富なフードメニューとドリンクをリーズナブルな価格で提供していきます。



PAIKAJI

沖縄風が楽しめるゆったりとした空間で伝統ある長寿食と新鮮な肉・魚を使った家庭料理を自慢と一層に楽しめる店舗です。現作沖縄ブームとスローフードブームに乗り、本土でのプランチャイズの展開を目的とするブランドです。



TORAJIRO

下町方のある巨大看板、そして高内仕切りのないオープンスタイルの大規模な店舗です。その広い店内に華やかでよく見られる鮮魚や惣菜、野菜などのショーケースが立ち並んでおり、本場の市場にいるかのような、新鮮な雰囲気です。



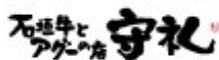
KAKIBÊ

どこか懐かしい家庭的な雰囲気と、活気ある大衆的な雰囲気とを合わせたカジュアルな空間で、懐き寄った年代のお客様に人気のお店。料理は量長食で焼き上げる串刺しメニューです。



JACK

白で統一された清潔感のあるインテリアが、ひときわ目をひく内装になっています。リーズナブルでおいしい焼肉メニューを中心に人気のサイドメニューやデザートなど、朝早い雰囲気の中でお楽しみいただけます。



SHUREI

那覇の「国産道り」に面したお店「守礼」では、安全で最高級の沖縄産豚肉や和牛「お肉牛」と、生野の高麗「牛柳」を「アギー」をお楽しみいただけるお店です。また、焼肉では肉本来の美味しさを味わっていただくため、「養生炭」を使用しています。



TACORICE PARLOR 58

沖縄を代表する食べ物のひとつにあげられる「タコライス」をメインとする「タコライスパーク58」。持ち帰りも可、ファーストフード感覚で、気兼ねなく利用出来るので、学生や女性の方に人気のお店です。



TEN ICHI

当店自慢の食材とダシにこだわり抜いたヘルシーでカラーゲンたっぷりな「博多もつ鍋」を中心に焼きキョウザや刺身おにぎり等をご用意。もちろん豪華な和食料理から創作料理まで豊富なメニューをご用意しております。



FUKUMIMI FUKUSUKE

当店自慢の「スンドップ」とは豆腐をメインとした韓国風の料理の一種。豆乳にニギリをうって固まる寸前のフワフワの炊いた豆腐と一緒に野菜、肉等の様々な具材を、トウガラシペースの調味料で揚げたもので、薬味、薬味、更には食感をも刺激する料理です。



LION

様々なアジアンをテーマにしたアジアンテイスト調の清潔感のある空間。個室には白いカーテンがかかっている、ゆったりと落ち着く空間になっています。他にもダーツ部屋や、巨大プロジェクターも設置しており、スポーツ観戦なども出来ます。



TtDA

当店で創業までこだわった高級感あふれる高内での素材を活かした和食料理を中心とするメニューと厳選された深い味わいが魅力の焼肉で、最高のおもてなしを提供しております。



UTAMARU

キャラクター入りの下駄字看板を飾ることで、馴染み深い親近感を醸成させる「カラオケ歌丸」。サーカス会場の様な華やかな入り口と各個室の色とりどりの装飾がいつまでも新鮮。メニューもリーズナブルになっており、幅広い年齢層で楽しめます。



杏屋

杏屋 ANZUYA

豊見城店 沖縄県豊見城市字豊見城465-3 TEL.098-850-7393

閑静な住宅街に落ち着く和洋のオリエンタル空間



ゆったり落ち着く盛りごたつもご用事。



光り輝くシャンデリアの下には噴水。



和と洋を調和させたモダンな空間

コザ店 沖縄県沖縄市宮里3-3-3 TEL.098-938-5997

水がテーマのインパクトある風景の中で和を食する



目を引く広い噴水とその上の覆られた水上シート。



美しいいっぴいのバリ風建築。

新都心店 沖縄県那覇市銘苅1-10-6 TEL.098-864-0404

落ち着いた和の空間と創作料理でもてなす



入口のウェイティングルームを通ざればデジタルアートの景色。



ゆったりと落ち着く盛りごたつの広い個室。



少人数用個室には大きな窓があり外の景色が望める。

国場店 那覇市国場1164-3 TEL. 098-835-2245

一日橋店 那覇市上間270 TEL. 098-836-4661

高良店 那覇市高良3-6-12 TEL. 098-858-6033

浦西店 浦添市当山2-8-5 TEL. 098-874-4747



オレンジのロゴ看板と入口通路がガラス一面の浦西店。

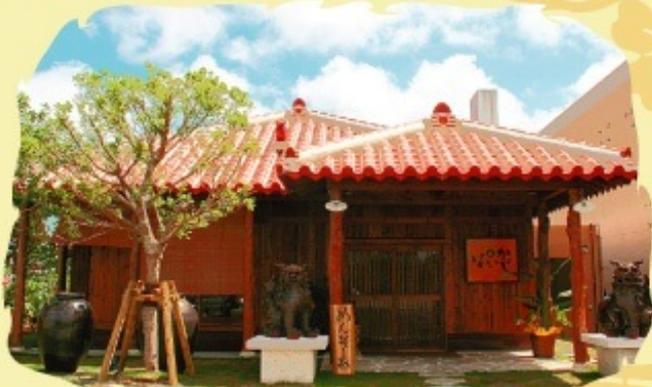
ぱいかじ 沖縄地区



沖縄地区

上之屋店 沖縄県那覇市上之屋1-1-7 TEL.098-866-7977

落ち着く空間にこだわったオキナワンダイニングを食するお店



誰かの家に帰ってきたかのような懐かしい外観。



沖縄の懐かしい民衆にタイムスリップ。



瓦葺スタイルの落ち着いた空間、窓からは開けた風景が望める。

沖縄本店 沖縄県那覇市おもろまち4-8-26 TEL.098-862-2397

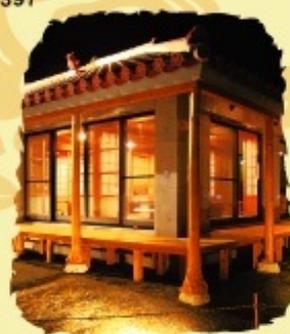
赤瓦屋根と現代的な空間を持つ店舗



鏡の横2階、白い海をイメージさせるガラス廊下。



都会の中心地とは思えないような沖縄の昔ながらの風情。



昔ながらの赤瓦屋根が懐かしさを感じさせる外観。

沖国大前店 沖縄県宜野湾市宜野湾3-15-19 TEL.098-893-9004

古きよき沖縄を感じる



沖縄の昔の民衆を想わせるような空間。

小禄店 沖縄県那覇市金城3-4-10 2F TEL.098-858-5470

一昔前のおばあの家を忠実に再現

国際通り店 沖縄県那覇市松尾1-4-5 ホテルニュー沖縄(旧) TEL.098-858-5470

にぎやかな国際通りの地下でゆったりと



石造りの門で沖縄空間より一層引き立てた。

ぱいかじ 関東地区



関東地区

銀座3丁目店 東京都中央区銀座3-8-5 TEL.03-3538-1353

沖縄のスローフードと泡盛をのんびりと楽しむ



泡盛を70種類取り揃えています。



ゆったりとくつろげる個室、沖縄を遊覧させるオブジェが空間を彩る。



青い面をイメージさせる光る廊下。

銀座8丁目店 東京都中央区銀座8-7-5 TEL.03-3573-3577

東京にいながらオキナワを感じるなつかしい空間



暖かみのある木製の内装がゆったりと楽しむことができます。



東京でこの豊饒な品揃え。



シンプルだがやさしい光で落ち着く内装。

新宿新南口店 東京都新宿区4-1-9 新宿ユースビル3階 TEL.03-3358-2657

新宿で感じるウチナータイム。



高級感でゆったりと食事を楽しむ



石壁で温んだテーブル、南国ムードが漂う。



琉球建築をイメージした装飾は、南国に沖縄にいるような雰囲気です。

池袋パルコ店

東京都豊島区南池袋1-28-2池袋パルコ8階
TEL. 03-3987-7559

買い物滞りにも気軽に立ち寄れる沖縄料理のお店



明るく清潔な空間で、泡盛や美味しいお酒を。



エントランスのシーサーが目を惹く。

浦和パルコ店

埼玉県さいたま市浦和区東高砂町11-1浦和パルコ5階
TEL. 048-611-8325

都会の中にながら沖縄を感じれるお店



琉球建築の伝統的な色とりどりのオブジェ。



入口は赤瓦屋根とシーサーで目を惹く。

守礼・ていーだ

石垣牛とアグーの店 守礼

国際通り本店 最高級のアグーと石垣牛を提供する

沖縄県那覇市久茂地3-2-23 ザプラスビル2・3F
TEL:098-864-0141



大迫力の石垣牛。柔らかく、口の中でとろけます。



希少価値の高い、幻と言われるアグー。



店内からは、多くの人々が賑わう国際通りを眺めながらゆったりと食事が出来ます。

平和通り前店 広々とゆったり空間で極上の味わいを楽しむ

沖縄県那覇市牧志2-3-1 K2ビル2F
TEL:098-863-3270



極上石垣牛の焼肉。



大きな窓に囲まれて明るい店内。三線演奏者などが演奏する舞台も完備。



花咲酒家 ていーだ 沖縄県那覇市おもろまち1-2-25 TEL.098-863-2774

那覇おもろまちに佇む琉球の風雅を感じる空間一。

当店は細部にまでこだわりぬいた高級感あふれる店内で、ごゆるりとおくつろぎ頂けます。素材を活かした郷土料理を中心に、厳選された深い味わいが魅力の島酒で、最高のおもてなしをさせていただきます。



緑に囲まれ、優しい明かりが輝く正門が出迎えてくれる。



新鮮で彩りあるお料理でおもてなし。



三線の音色で沖縄の雰囲気を。



シンプルかつ温かみのある空間。

寅次郎・柿兵衛



大衆居酒屋 寅次郎

沖縄県宜野湾市愛知 647 TEL.098-893-9433

これまでにない新居酒屋。市場のにぎやかさを表現。

ド迫力のある巨大看板、そして店内は仕切りのないオープンスタイルの大規模な居酒屋です。その広い店内に市場でよく見られる鮮魚や惣菜、野菜などのショーケースが立ち並んでおり、本当の市場にいるかのような、斬新な居酒屋です。



まるで金沢市場の様な雰囲気の中で、まぐろをメインに新鮮魚介類をお客様にご提供。





あの有名な寅さんのポスターで昭和の雰囲気を出さ。



うちっばなしの天井がまた昭和のレトロ感を出しつつ従業員共々、お客様に親しくなって接客できるスタイルをコンセプトにコーディネート。



KAKIBE



壺川 柿兵衛

沖縄県那覇市壺川 2-9-7 TEL.098-831-9811

都会に出現。超巨大ちょうちんの炭火焼鳥居酒屋。

超巨大ちょうちんが都会の住民を誘惑、白煙の串焼きはもちろん、こだわりの炭火を利用した鮮魚料理の炙り物は絶品です。



職人がこだわる炭火焼鳥。



日が暮れると巨大ちょうちんが出現。



新鮮素材のお魚ももう一つ自慢。



真栄原 柿兵衛

沖縄県宜野湾市真栄原 3-2-2 TEL.098-894-4840

14枚のメニュー板がお客様の食をそそる地域密着型。

近隣のお客様を大切にしつつ、幅広くキャンペーンをうちながら地域密着型で多くの常連さんにご利用頂いております。



大きなメニューをずらりと並べた外観と荒波ガラスシールの美味屋店。



活気あふれる店内。



お子様に大人気駄菓子コーナー。

ジャック・歌丸



KARAOKE UTAMARU

国場店 沖縄県那覇市国場1164-9 大嶺ビル2F TEL.098-833-5161
 西原店 沖縄県島尻郡西原町菅長237-8 TEL.098-944-6554

ピエロに見立てたキャラクター登場!!

キャラクター入りのD派手看板を創ることで、印象尚且つ親近感を持たせる「カラオケ歌丸」。
 サークス会場の様な雰囲気の入りと各部屋の色とりどりの壁紙がいつ来ても新鮮。
 メニューもリーズナブルになっており、幅広い年齢層で楽しめます。



多彩なデザートも取り揃え。



アジアンでモダンな団体利用の個室。



にぎやかで動きのある看板。



色んな味が楽しめる「3色ポテト」。



ポップ感溢れる個室。



ジャック焼肉
炭焼だいたんぐ

おもろまち店/安岡店/津嘉山店/兼城店

おもろまち店	沖縄県那覇市おもろまち4-10	TEL.098-863-8929
安岡店	沖縄県那覇市銘苅3-10-22	TEL.098-866-8929
津嘉山店	沖縄県那覇市仲井真379-2	TEL.098-855-8929
兼城店	沖縄県島尻郡南風原町字兼城205	TEL.098-888-2418

今までにない新しい焼肉店を提案

こだわりの七輪でおいしいお肉を提供するお店。気取らずに価格もリーズナブルでサイドメニューも充実です。白を基調にウッディで落ち着いた雰囲気の空間です。



動きのあるガラスシールと紅白の外観。



入口は明るいシャンデリアの光が出迎える。



柔らかくジューシーなお肉。



ゆったりと落ち着き飽きごたつの個室。

タコライスパーラー・ライオン



黄金のライオン KOHAGURA KITCHEN

沖縄県那覇市古波蔵2-32-33 TEL.098-833-4981

様々なアジアンをテーマにした新感覚居酒屋

どこか外国へ来たかのようなアジアンテイスト満載なお店。
メインフロア中央には巨大スクリーンが設置されており、スポーツ観戦やDVDビデオなどが楽しめたり、またダーツルームも完備しております。



巨大スクリーンでスポーツ観戦が楽しめます。



各個室が優しい白のベールに包まれていて落ち着いた空間を演出。



コース料理も充実しております。



ダーツルームも完備、ひとつひとつこだわりを持つオブジェ。



タコライスパーラー 沖縄県那覇市仲井真379-2 TEL.098-855-0075

沖縄を代表する「タコライス」をメインとしたファーストフード感覚のお店

ファーストフードのように短い時間で提供できるので、大人から子供まで気軽に立ち寄れるのが特徴です。店内は大きな窓に囲まれているので、開放的な空間になっています。



ボリューム満点のタコライス。



外はサクッリ中はジューシーなタコス



白を基調としたさわやかな店内。

てん一・福助



西原店/胡屋店/牧港店/新都心店

西原店	沖縄県西原町上原245-34	TEL.098-944-5116
胡屋店	沖縄県沖縄市上地1-1-1コザミュージックタウン2F	TEL.098-930-3977
牧港店	沖縄県浦添市牧港5-6-2成業ビル2F	TEL.098-877-2770
新都心店	沖縄県那覇市天久1-28-12	TEL.098-867-7363

落ち着いた大人の時間を過ごす都会の隠れ家

都会の喧噪を忘れてゆったりとした大人の時間を、美味しい料理とお酒で楽しんでいただけるお店です。食材とダシにこだわった「博多もつ鍋」や宮崎産鶏炭火焼きなどおすすめです。



裏の通路を巡りと完全個室のVIPルーム。



真っ赤な壁と真っ赤な看板が際立つ新都心店外観。



幻想的な西原店の入口。



春夏秋冬を画したデジタルアートの画。



当店自慢の「博多もつ鍋」。

福耳福助 宮城店/津嘉山店/兼城店



宮城店	沖縄県浦添市宮城2-16-14	TEL.098-874-9707
津嘉山店	沖縄県那覇市仲井真379-2	TEL.098-855-5007
兼城店	沖縄県島尻郡南風原町字兼城205	TEL.098-888-2421

活みなぎる大衆系と静かな大人の空間を両立

新鮮な魚を使った料理をメインに、沖縄の家庭料理が味わえます。ゆったりとした個室と大人の雰囲気でお食事が楽しめるお店です。



赤いソファーが際立つ、ガラスで仕切られた空間は10~20人でのお食事に最適



ポップな色合いの兼城店看板とガラスシールがお出迎え。



看板でお店の売りをアピール。



円形のプライベート空間。



宮城で人気のスンドubu鍋。