

GS-R

RDC Group

旨い魚と寿司が味わえる回転寿司

手の届く贅沢を追求し、価値のある商品をリーズナブルに提供することに取り組んでおります。一流の職人が握る「寿司屋」の寿司を「回転寿司」という業態で、お客様により安価で味わってもらおうと誕生させたのが「がってん寿司」です。がってん寿司は他社が仕組みや効率を第一に機械化を進める中、市場仕入れ・店内調理、お客様に心から楽しんでいただくサービスにこだわり、グループの大きな柱として成長をしています。また近年では様々なお客様のニーズに答えるべく低価格帯の寿司店や落ち着いた雰囲気でご飯ができる寿司店などを展開中です。M&Aや社内独立も含めRDCイズムを継承した回転寿司も全国に展開中です。

ブランド紹介



がってん寿司

新鮮で質のいいネタを手ごろな価格で提供。新鮮なネタを最良の状態のお客様に提供できることが、がってん寿司の「こだわり」。もちろん鮮度の良さは食材だけでなく従業員も同じです。礼儀正しさと元気の両方を提供し続けます。



承知の助

落ち着いた雰囲気の中で店内に響く『承知しました』の声。『立ちの寿司店』の風情を漂わせ、極上のネタを取りそろえた本格派の江戸前鮨。職人が握る寿司はまさに絶品。パネルオーダーシステムを導入し個室でゆっくりと食事ができるのも承知の助ならではの。



元祖 グルメ系100円寿司 ダイマル水産

グルメ回転寿司と低価格回転寿司の融合系、ハイブリッド回転寿司。“北海道の水産会社が運営する回転寿司”をイメージした業態で臨場感・本物感・市場感の演出をした低価格グルメ回転寿司。

その他ブランド



トップメッセージ

ビジネスも人生も一発逆転はなし。

私たち(株)ジーエスアールは、RDCグループの根源であり、最大店舗数の「がってん寿司」を始め、そこから業態展開した「磯のがってん寿司」「匠のがってん寿司」「承知の助」「ダイマル水産」といった回転寿司を中心に運営する会社です。“人が作り、人が食べる”＝市場直送・店内調理、“手の届く贅沢の追求”＝銀座のお店と変わらない寿司を廉価で、“お客様活力再生産の場”＝活気・元気の演出、の3つの柱が他の回転寿司との差別化要素であり、いずれも人の力でのみ実現できるものです。故に私たちは人の教育、人の育成こそが生命線であり、これからも人力によって他社では真似できない領域を目指していきます。「ビジネスも人生も一発逆転はなし。」日々の積み重ねや努力によって、凡人でも天才を上回る事ができると信じています。アクティブ&ポジティブ集団は今日も前に向かって進んでいきます。



取締役社長 丸山 晃

株式会社ジーエスアール Gatten Sushi of RDC

設立：2017年3月
所在地：〒360-0816 埼玉県熊谷市石原二丁目1番地
TEL 048-527-1000 FAX 048-527-3071
代表者：取締役社長/丸山 晃
事業内容：がってん寿司/承知の助/ダイマル水産等の運営