

NS-R

RDC Group

手間を惜しまずこだわりを追求したグルメ回転寿司

「人がつくり人が食べる」というコンセプトの基、手作りの美味しさにこだわった回転寿司を運営しております。お客様に美味しいものを食べていただく為に、毎朝市場から直送された鮮魚を自分たちの目で見て、手で確かめ調理し、お客様が召し上がる時に一番美味しい状態になるよう店内調理をしています。また、自家製の玉子焼きや大きなアジフライ、手作りの海鮮キムチなど、お寿司以外のメニューも豊富にあり、お客様に喜んでいただく為に手間を惜しまず、美味しいお料理を提供する事に取り組んでおります。

ブランド紹介



北関東地区

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でお客様に提供できることが、がってん寿司の「こだわり」。手間を惜しまないメニューづくりと地域密着した接客も評判です。



仙台地区

函館 グルメ回転ずし かたがは 函太郎

北海道函館を中心とした豊富な種類の魚介ネタを手ごろな価格での提供と炊きたてのご飯を人肌の温度で握ったシャリが函太郎のこだわり。笑顔と活気のある接客も評判です。



トップメッセージ

真似のできない事にチャレンジ

私たち㈱エヌエスアールは「がってん寿司」「函館函太郎」という2つの回転寿司を群馬県、栃木県、茨城県、宮城県に展開しております。私たちは「飲んで喜ぶす」を接客の軸として考え、従業員全員での取り組みとしてお節やしきの文化を風土にすることを目標に、笑顔で親切な接客・お客様との会話を楽しめる接客など、地域に密着した接客を心掛けながら、お客様に喜んで頂ける店舗づくりを目指しております。日々お客様と会話をする事により、お客様の声を取り入れたサービスの提供、メニューの開発など、来店して頂いたお客様に喜んでいただくことに取り組んでおります。店舗ごとにおいても、自家製のメサハの提供や時には鮮魚の解体実演を行うなど、各店長の裁量でお勧め品を決め仕入から販売までを行なっております。また、新たなチャレンジとして女性社員による女性目線でのメニュー開発チームを設け、レディースランチや季節毎の食材を活かしたデザートの開発・販売などにより、お客様から好評を頂いております。今後も他の回転寿司には真似のできない事にチャレンジを続け、お客様に喜んでもらえる、愛される店舗づくり、企業を目指して参ります。



取締役社長 坂本 正明

株式会社エヌエスアール

North Sushi of RDC

設立：2008年7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/坂本 正明
事業内容：がってん寿司/函太郎等の運営