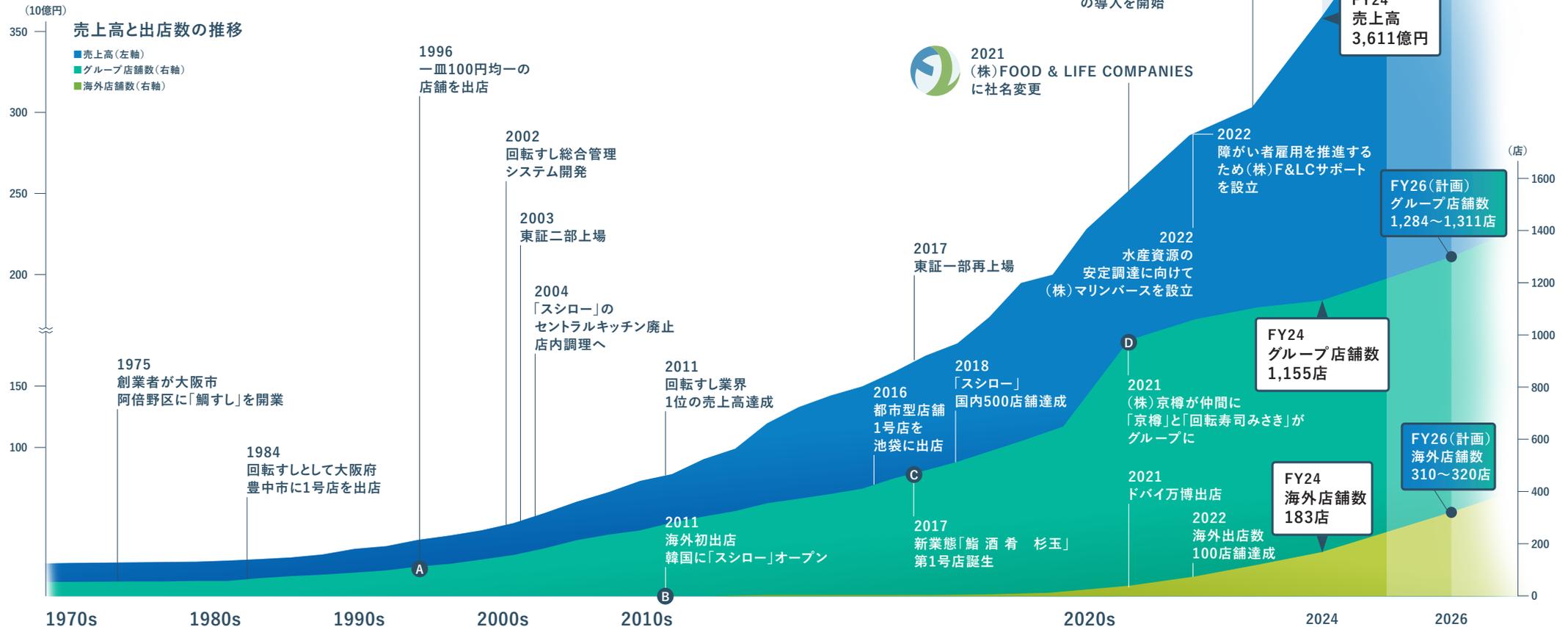


歩みと価値創造の基盤

大阪発祥のすし店をルーツとするF&LCは、日本をはじめアジアを中心に出店を加速する「スシロー」、職人の技が光る「京樽」「回転寿司みさき」、居酒屋業態の「鮨 酒肴 杉玉」等を展開。サステナビリティの取り組みも推進しながら、食を通じて世界中のお客さまの生活を豊かにする挑戦を続けています。



新しいすし文化の創造

回転すしトップカンパニーへの成長

海外進出への挑戦

サステナブルなグローバル外食企業へ

TOPICS

A 1996
一皿100円均一の回転すしのビジネスモデルを確立

「スシロー」初の一皿100円均一のモデルをオープン。うまさと手取りやすい価格を武器に出店を加速。



B 2011
海外出店の足掛かりとなる初の海外店舗を韓国にオープン

「スシロー」初の海外店舗をオープン。店内調理や独自のシステムを現地でも実現。



C 2017
新しい価値を提供する大衆寿司居酒屋「鮨 酒肴 杉玉」をオープン

寿司とお酒と一緒に愉しめる業態を開発。グループで唯一FCも展開し、事業拡大に取り組む。



D 2021
90年の歴史と職人の技術を持つ「京樽」がF&LCの仲間に

持ち帰り鮨の「京樽」、職人がひと手間加える「回転寿司みさき」が仲間に加わり、事業領域が拡大。

京樽

回転寿司 ③ みさき