

会社概要

社 名 株式会社 アミノ

事業内容 飲食業の経営

- 回転寿司店：20店舗
- 寿司料理店：12店舗
- 海鮮居酒屋：1店舗
- 海外店舗：1店舗（※FC店）

資本金 3000万円

株 主 SRSホールディングス株式会社100%

決算期 3月

従業員数 2026年 4月現在 1077名

株式会社アミノ 本社

〒982-0003

宮城県仙台市太白区郡山字新橋北6-2

TEL.022-302-4944

FAX.022-302-4945

- ・ J R東北本線 太子堂駅 徒歩16分
- ・ J R東北本線 長町駅 徒歩24分
- ・ 仙台南部道路「長町IC」から
岩沼方面に 890m
(4号線仙台バイパス沿い名取大橋手前)

株式会社アミノ 関東営業部

〒135-0047

東京都江東区富岡一丁目26-18

ISM門前仲町7階

TEL.03-5809-8664

FAX.03-5809-8126

グループ会社



サトフードサービス 株式会社フーズネット 家族亭 M&Sフードサービス株式会社 株式会社NIS
株式会社すし弁慶 サト・アークランドフードサービス株式会社 台湾上都餐飲股份有限公司【台湾】
PT.INDOMARCO PRISMATAMA. 【インドネシア】 Nippon Tei Sato Co., Ltd 【タイ】

株式会社 アミノ

株式会社 鮎勘フーズ

宮城県仙台市太白区郡山字新橋北6-2
TEL.022-302-4845 FAX.022-302-4844
[セントラルキッチン]
宮城県仙台市宮城野区中野4丁目1-22 FAX.022-259-1044

ブランド

宮城
山形
福島
栃木
東京
静岡

 うまい鮎勘

宮城
青森
岩手
栃木
群馬

 うまい鮎勘
ゆめろぎ

宮城

 うまい鮎勘 別館  鮎正

宮城

  鮎勘 まるかん

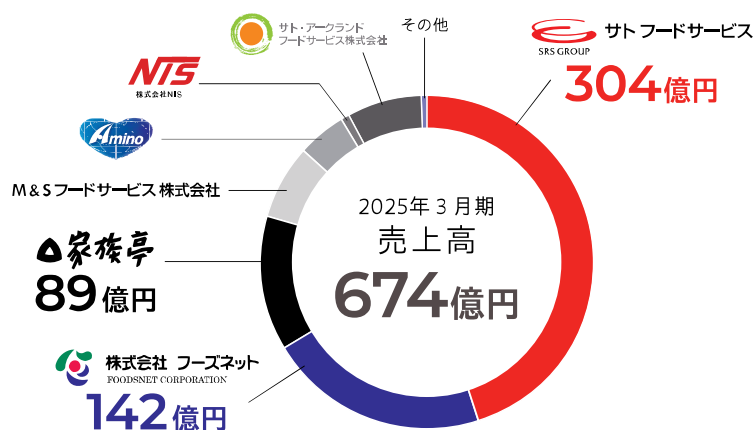
茨城

回転すし  まるくに

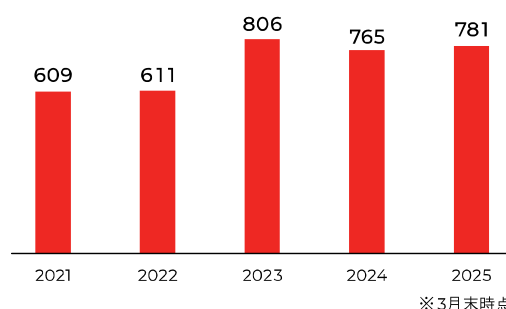
東京

銀座  鮎正

SRSグループ全体像



店舗数の推移 単位：店舗



ブランド紹介

鮮うまい鮓勘

市場直送！板前が握る寿司をリーズナブルに！

仙台・豊洲市場で、自社仕入れチームが魚を競り落とし、すぐさま各店舗へ配送。

届いた鮮魚は修行を積んだ板前がさばき、新鮮な状態ですぐにお客様へ。

握りの技術、最も美味しい食べ方、料理方法を日々探求し、

様々な産地の「うまい！」魚で、今日一番の「うまい！」をご提供いたします。

回転寿司店舗



回転寿司店舗でありながら、目の前の板前に直接握ってもらえるという高級感を愉しめる店舗スタイル。市場直送の活きのいいネタを豊富に揃え、地魚・生魚が回転寿司という気軽さで味わえる。

対面寿司店舗



板前の技が光るメニューが並ぶ対面寿司店舗。種類豊富な地酒を愉しむもよし、宴会を愉しむもよし。「何かおすすめは？」「この魚で何か一品作ってよ！」リクエスト大歓迎！

鮮うまい鮓勘 ゆるぎ

ゆっくりとくつろぐ
おちついた和の空間。



半個室で仕切られたお席は、座り心地も広々。全席タッチパネルオーダーで、お食事中の弾むお話を途切れさせてしまうことはありません。回転レーンは、商品が席に到着すると、テーブルの上まで押し出されてくるベルトコンベアを採用。ランチメニューやデザートが充実しており、ディナーだけではなくランチタイムにもごゆっくりと美味しいお寿司をお楽しみいただけます。市場直送のネタを板前が握るスタイルはそのままに、会話とお寿司を心ゆくまでお楽しみいただけます。

ブランド紹介

鮮 美味しい鮎 別館 鮎 正

彩り豊かな海の幸を季節の移ろいと共に。



ワンランク上のネタ、技術をもって、真心のおもてなし。
趣のある店内で、職人が仕入れから吟味した旬の素材を
伝統の技術で仕上げる握りやお料理が自慢。
おだやかな時間の中で楽しめるのは、四季折々その時
一番の食材。
様々な土地で修行を積んできた熟練の職人が織りなす
握りや一品の数々は、細やかな技と奥深いあじわいと、
大切な方との記念日。ご結納・顔合わせ。また接待等、
様々なシーンでご利用頂けます。

銀座 鮎 正

職人の織りなす技、拘り抜く目利きの食材。



新鮮な旬のネタを豊富に揃え、手間を惜しまず極上の味を
提供いたします。
職人の技と旬の味覚が紡ぎ出す料理とともに、和やかな
ひとときをお過ごしいただける個室を完備。
カウンターでは職人が手際よく握る握りを、すぐに味わう
ことができます。大切なお客様へのおもてなしはもちろん、
人生の門出や記念日や晴れの日等・・・様々な人生の
プライベートシーンに思い出に残るひと時を過ごせるのが
銀座 鮎正です。

ブランド紹介

回転すし まるくに

『リーズナブルに美味しいお寿司で、お腹も心も満たします!』



低価格帯(100~300円)の回転寿司でありながら、
板前が目の前で握ってくれる

スタイル。(※水戸見川店のみ高速レーン導入)

ネタは市場直送の魚をはじめ、板前がさばいて仕込みをするものも多く、生ネタはもちろん、珍しい旬のネタも
入荷します。

メニューも常時100アイテム以上!

ほかの100円寿司とはひとあじもふたあじも違う、
活きの良い板前の活気ある声が溢れる店内。

サイドメニューにも力をいれているので、ご家族でご来店
いただきたいアットホームな回転寿司店です。



北海道・三陸を中心に全国各地から厳選仕入れした旬の海の幸!



北海道や三陸などで水揚げされた新鮮な魚を直送。刺身や、
毎日仕込む自家製干物、また目の前で豪快に焼き上げる薫焼
と炉端焼は当店自慢の一品。

石巻定置網素材は旬をいち早く取り入れてご提供しております。
また、お席も所々に宮大工が作り上げた欄間や桐材を使用し
職人技が光るカウンター席や、テーブル席、個室もご用意。
それぞれのシーンに合わせたお席へご案内しております。

CSR（社会貢献活動・地域貢献活動）

◆社会貢献活動



新入社員研修の一環として植樹を行うほか、自社従業員が定期的に「アミノの森」の育樹を行っております。店舗の枠や年齢、役職を超え皆で汗を流すことでコミュニケーションが取れる場となっており、社内でも参加希望スタッフが多いイベントです。

うまい鮎鮎では、東日本大震災で大きな被害を受けた沿岸部に、震災瓦礫を利用した津波や火災に強い「本物の森」を作る「いのちを守る森の防潮堤」プロジェクトに賛同し「木を植える鮎屋」として植樹活動をし、海を守る活動を行っております。

森を育て、山を作り、そこから川伝いに流れ出す植物プランクトンを餌に魚が集まり育つことで、海は豊かになります。森を育てることは、海を豊かにすることにつながるのです。

三陸の恩恵を受けた鮎屋として、豊かな漁場を守るために、私たちは植樹を始めました。1日でも早い東北の復興と、三陸の海を守ること…それは私たちの住む郷を守り、千年先の子どもたちの命を守ることに繋がります。

●主な活動

- ・「千年希望の丘」植樹活動
- ・「森は海の恋人」植樹活動
- ・「鎮魂復興市民植樹祭」植樹活動
- ・各店の店頭にて、苗木を育てるための寄付型自動販売機を設置（売り上げの一部を寄付）
- ・その他、各地植樹と苗木育成のためどんぐり拾い、育苗、育樹活動など随時行っております。

木を植える鮎屋として～植樹活動～

第24回優良外食産業表彰「地域社会貢献・環境配慮部門」農林水産大臣賞受賞

2016年、農林水産省

「第24回 優良外食産業表彰 地域社会貢献・環境配慮部門 大臣賞」を受賞

- ・地域と連携した津波被害軽減のための森の防潮堤建設への協力、植樹活動とともに植樹と水産業の関係を伝えていき「木を植え、山と川を育て、海産物や美しい三陸の海を守る」決意のもとで地域に貢献し活動していること。
- ・地域に求められる店づくりのための人材育成と県内で子供達への食育イベントなど自治体や企業と連携し、地域に密着した社会貢献活動に尽力していること。

などについて、評価をいただきました。



※「優良外食産業表彰 地域社会貢献・環境配慮部門」は、農林水産業との連携、消費者ニーズに対応したサービスの提供、環境への配慮など創意工夫を活かした事業に取り組んでいる外食産業者等を表彰する制度です。表彰を通じて、広くフードサービス事業の優良事例を紹介し、食生活を通じた国民生活における健康で豊かな社会の一層の推進と地域の活性化を図る目的で行っているものです。

植樹活動



通常のお仕事の他には、
こんなイベントがあるよ!



アミノで力を入れている植樹活動は、仲間との交流が深まる行事として人気♪
苗木を植え、藁をかけた後、ロープを張る作業。
達成感が気持ちいい!

内定者懇親会



動画にて先輩からのメッセージを映し、働く人達とお店の雰囲気を感じて貰いました。



令和7年、初めての取り組みとし、内定者懇談会を実施しました。
入社前に顔と名前、会社の雰囲気を知ってもらい、親睦を深めます。
さらに、うまい鰯勘ならではのイベント「寿司の調理体験」もしていただきました!リラックスして入社式を迎えることができました。

技能コンテスト

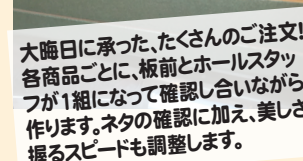


その他イベントと日常風景



みんなでワイワイ!幅広い年齢層のスタッフが活躍しているため、アットホームな日常です。

ご依頼のお客様のもとへ簡易回転レーンを持って行き、お寿司を握る「出張回転寿司」や、地域貢献として支援学校さんでの「振る舞い寿司」など、地域の方との交流の場もあります。



大晦日に承った、たくさんのご注文! 各商品ごとに、板前とホールスタッフが1組になって確認し合いながら作ります。ネタの確認に加え、美しい、握るスピードも調整します。

ときどきあるテレビの取材。出演する機会があるかも!?



★写真左
総本店にて村井県知事と。

★写真中央・右
株式会社アミノ25周年記念式典にて、村井県知事と郡仙台市長よりお祝いのご挨拶をいただきました。