

キャッチコピー：専門店の味を、沖縄中の食卓へ。

事業名：専門店の味を県内へ広げるアメリカンフライドチキン卸販売事業

説明文：株式会社 Wing(本店：沖縄県中頭郡読谷村、代表：【佐竹真次】)は、アメリカンフライドチキン専門店「GOLDEN WINGS CHICKEN.®(ゴールデンウイングチキン)」の運営において、これまでの店舗対面販売に加え、専門店品質のアメリカンフライドチキンをスーパー等へ供給する卸販売事業を本格化いたします。第一弾として県内大手スーパー「ユニオン」への商品供給を開始し、令和7年6月から納品を開始、ユニオン国際通り店を皮切りに取扱店舗を拡大していきます。

① 今回実施する経営革新の内容について

当社は、読谷村の本店と嘉手納町の道の駅かでな店にて、フライドチキン専門店の運営をまいりました。創業以来、来店していただくお客様との対面販売を中心に事業を展開し、売上は右肩上がりに成長しております。

一方で、店舗販売のみでは立地や集客数に限界があり、将来的な収益の伸びしろに上限が見え始めていることも事実です。天候や店舗の稼働状況に左右されず、安定した収益基盤を確立するためには、店舗に客を待つのではなく、自ら販路を広げる「卸販売」への進出が急務でした。

今回の経営革新では、事業モデルを「来店を待つ店舗販売」から「商品を広く供給する卸販売」へ発展させ、店舗立地に依存しない新たな収益の柱を確立します。

- ・ **第一歩**：県内大手スーパー「ユニオン」への自社商品供給（惣菜コーナー等での販売）
- ・ **体制**：令和7年6月よりユニオンへの納品を開始し、ユニオンスカラ 国際通り店から順次取扱店舗を拡大
- ・ **将来**：ユニオン全店への拡大を経て、観光施設、沖縄自動車道サービスエリア・パーキングエリア等へ販路を広げ、県内全域で当社チキンが購入できる環境を目指す

これにより、卸販売を経営の主軸へと育成し、売上拡大と経営基盤の強化を図ります。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

1. 顧客ターゲットとその詳細

今回の卸販売では、従来の店舗販売では接点のなかった層を主なターゲットに設定しています。

- **日常のお買い物客・ファミリー層**：スーパーの惣菜コーナーで手に取れることで、専門店で足を運ぶハードルなく、夕食のおかずやおつまみとして購入いただける層。テスト販売でも用意した商品が早期に完売するなど、高い反応を確認しています。
- **沖縄在住外国人・インバウンド観光客から県外観光客まで**：本場アメリカの味を再現した専門店として、これまでも沖縄在住外国人や観光客から高い支持を得ており、観光施設パーラーでの販売（引き合いあり・見込み）によって、さらに幅広い層へリーチします。

2. コンセプトとその詳細

「専門店の味を、日常のあらゆる場所で。」

創業者がテキサス帰国後の 2019 年から約 7 年間、読谷と嘉手納の専門店で磨き続けてきた「本場アメリカンスタイルの本格チキン」を、スーパーの惣菜コーナーという最も身近な場所で提供する、これが今回の取り組みのコンセプトです。

- **専門店の味をそのまま**：独自の下味と衣にこだわり、油っこさを感じさせない軽やかな食べ心地を追及。一度食べたらまた食べたくなる、やみつきになる味わいが特徴のチキン。大量生産時に弱点となりがちな「時間経過」を克服しているため、スーパーの惣菜販売に最適な商品です。

3. 強みとその詳細

当社には、卸販売で勝ち抜くための 3 つの強みがあります。

1. **独自製法による「冷めても美味しい」品質** 独自の下味と衣にこだわることで、揚げたから時間が経っても美味しさが損なわれません。スーパー惣菜は店頭で並ぶまで・購入後にお客様が食べるまでの時間が長いため、この品質特性は卸販売にとって最大の武器になります。さらに油分約 50%カットの特殊製法・米油使用により、健康面での訴求力も高めています。
2. **確立された供給体制と複数ルートの見込み** 令和 7 年 6 月から県内大手スーパーへの納品を開始しており、専門店運営で培った調理・品質管理体制をベースに、店舗リソースに縛られない量産・供給体制を確立しています。また、観光施設、沖縄自動車道サービスエリア、パーキングエリア等からも引き合いがあり、

卸販売を複数のルートで実現できる見込みです。

4.【リリースのポイント3つ】

POINT 1：専門店の味がスーパーの惣菜コーナーに登場！ 読谷・嘉手納の専門店で約7年間愛されてきた「GOLDEN WINGS CHICKEN.®」が、令和8年8月よりユニオンスカラで購入できるようになりました。お買い物のついでに、専門店の味を手軽に楽しめます。

POINT 2：油分約50%カット！「冷めても美味しい」から揚げの新感覚 テキサス帰りの創業者が独自製法と、国産鶏・米油を使用した油分約50%カットのチキン。お弁当のおかず・ホームパーティー・おつまみにも最適です。

POINT 3：沖縄県内全域への展開へ本格始動 今後はユニオン全店をはじめ、県内スーパー・観光施設等への販路拡大を進め、「沖縄県内全域で当社のチキンが購入できる環境」を目指します。

＜以下、参考資料＞

＜資料に関してのお問合せ先＞

株式会社 Wing

広報担当：佐竹真次

電話： 098-923-5963（携帯 080-3958-4804 ）

E-Mail： satakeokinawa@gmail.com

HP アドレス： https://www.instagram.com/golden_wings_chicken/

住所 〒 904-0304 沖縄県中頭郡読谷村楚辺 2260 番地 2