

Hiramatsu

BUSINESS GUIDE

事業案内

家族や友人とテーブルを囲む一時。
人と人が結ばれるかけがえない瞬間。
旅先でほっと一息をつく時間。

ひらまつはこれまでの歴史の中で、
唯一無二の美味しさやサービスを通じて
お客様の人生に長く寄り添い、
さまざまな「時」を提供してきました。

プロフェッショナルとして徹底的に本物の質にこだわりながら、
いち早く海外の食文化を日本に展開。

食材だけでなく、人や土地などあらゆる個を尊重し、
その魅力を極限まで引き出すことで、
記憶に残る食の体験を生み出してきました。

物の豊かさがあふれているこの時代。
より一層、精神的な豊かさが世の中から求められています。

ひらまつが、目の前のお客様を幸せにするために、
「心ゆさぶる時」を提供し、創り出してきた感動の数々。
そんな感動を創る力を、改めて見つめ直し、
これまで以上に進化させ、世界中に広げていこう。
私たちは、そう強く決意をしました。

食を囲み、豊かな時を過ごす
場の象徴であるテーブルを中心として、
ひらまつで働く一人ひとりが夢を描き、
それぞれの強みを磨き、発揮し続けていく。

お客様、料理人、スタッフ、生産者の方々など、
関わるすべての人たちと共に成長しながら、
時代の一步先を見据え、食の可能性を広げていく。

その先で、あらゆる文化や価値観を超えて、
この世界を、食の感動で繋がる
一つの大きなテーブルにすること。

それが、ひらまつの目指す未来であり、使命です。

MISSION 私たちの使命

食の可能性を広げ、
心ゆさぶる「時」を提供する。

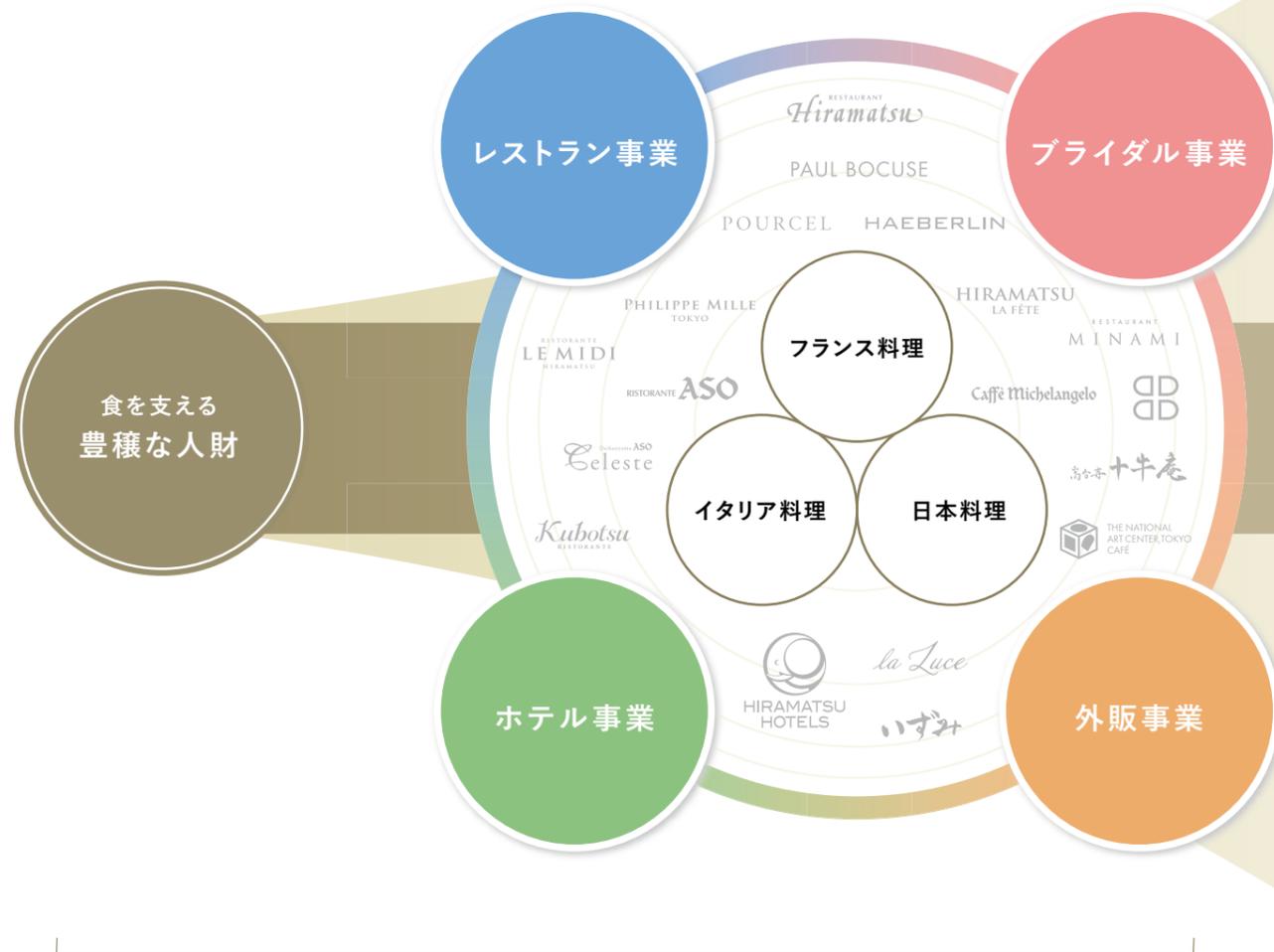
VISION 私たちの目指す未来

この世界を、食の感動で繋がる
大きなテーブルに。



レストランで培った競争力を基盤に 4つの主力事業を推進

ひらまつはレストラン運営で培った豊富な人財が支える競争力を基盤に、4つの主力事業「レストラン事業」「ブライダル事業」「ホテル事業」「外販事業」を推進しています。私たちはこれからも食の可能性を追求し、時代に即した事業領域を自らの手で拡大することで、成長を続けてまいります。



お客様のライフタイム全体に寄り添い、 人生における大切な時間の価値を高める

- ・日常でのレストラン利用、接待、会食
- ・プロポーズ、顔合わせ、結婚式、パウリニューアル
- ・パカンス、ハネムーン、ワーケーション
- ・ベビーシャワー、お食い初め、還暦のお祝い など



美味しさを超えた 新たな食体験を提供する

- ・新たなオーベルジュの価値を創造
“森のグラン・オーベルジュ”
- ・クリスマスハンパー、おせち、お花見弁当など
季節商品の開発
- ・アフタヌーンティー



地域活性化に貢献する 様々な地域コラボレーション

- ・生産者ガラディナーや食材フェアなど
全国各地の生産者との取り組み
- ・地産地消活動の強化
- ・ふるさと納税の返礼品の開発
- ・当社のノウハウを活かした
他社の店舗運営支援



“人”と“場”を育むことで 豊かな食文化を継承し伝播していく

- ・飲食・サービス業界のプロフェッショナル育成
- ・「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」の
スポンサー支援
- ・YouTubeチャンネル
「ポール・ボキューズの料理教室 BOCUSE AT HOME」
- ・当社のノウハウを活かした研修・コンサルティング事業



食を通して 持続可能な社会の実現に貢献する

- ・フードロス対策
- ・フード・マイレージの削減
- ・地球環境への配慮 (CO2排出量削減、プラスチック削減)
- ・従業員が働きやすい環境づくり
- ・食の安心・安全への取り組み など

事業・ブランド・店舗間のシナジーを実現

ひらまつが提供する多彩な食を支えるのは、フランス料理、イタリア料理、日本料理の個性豊かなシェフをはじめとする、各分野のプロフェッショナルたち。そのプロフェッショナルたちが、それぞれの事業やブランド、店舗を超えて連携し、食・人・地域の魅力を最大限に引き出しながら、関わるすべての人たちに驚きと喜びを届けることで、“ひらまつならではの価値”を創造しています。

レストラン事業 ひらまつレストラン

個性豊かなシェフたちが創り上げる料理が
お客様のさまざまな「時」を彩る

多彩な料理ジャンル（フランス料理、イタリア料理、日本料理）と業態（レストラン、料亭、カフェ）の店舗ポートフォリオを有し、プライベートでの利用からビジネスシーンまで幅広い利用シーンを網羅しています。

各店舗はシェフや支配人、ソムリエたちの「個」を表現し、店舗毎の個性（料理、サービス、店舗空間）を確立することで、それぞれ独自のアイデンティティーを持った店舗運営を行っております。料理人、サービス人が自己表現の場を持つことで、モチベーション高くその能力を最大限発揮することができ、レストランを成功へと導き永続的に発展させるとともに、レストランのブランド価値をさらに高める相乗効果を生み出しています。



ひらまつに所属する
料理人の数

281人

（2025年1月末時点）



記念日から接待、展示会、パーティなど
幅広い利用シーンと予算を網羅する店舗ポートフォリオ

記念日などプライベートのご利用からビジネスシーンまで、様々なご利用機会において、当社の料理・サービス・空間が織り成すおもてなしで、お客様をお迎えします。パーティサロンを備えたレストランでは、展示会や企業パーティも承っております。



地方自治体や外部企業とのコラボレーションで
さらなる食の可能性を追求

全国各地の自治体と協働し、様々な地域コラボレーションを形成。生産者との取り組みや地産地消の活動を強化し、食文化の発展と地域貢献を目指しております。また外部企業との協業による新たな顧客層の開拓も推進しています。



ブライダル事業 ひらまつウエディング

圧倒的な食体験を通して
最上の一日を創り上げるレストランウエディング

「初めてのデートもプロポーズもここでした。私たちの結婚式をひらまつで…」というお客様の声からスタートしたひらまつのブライダル事業。結婚式でもレストランと同じ高品質の料理とサービスを提供することに徹底的にこだわり、さらにレストランではあまり例がないブライダル専任スタッフを常駐させることで、ブライダル業界の中で独自のスタイルを確立しました。結婚式を通じて年間10万人のお客様にレストランで食事をしていただいておりますが、今後は事業・店舗間の連携を一層深め、結婚式を中心とした「時」の価値を高める提案も行ってまいります。



ひらまつで結婚式を挙げた
カップル組数

約30,000組

（2022年6月時点）



アフターコロナ時代の顧客ニーズに寄り添う
多彩なウエディングスタイル

御代田や沖縄のホテル立地を活かしたリゾートウエディングや数寄屋造りの料亭で執り行う和婚、食事会がセットになったフォトウエディングなど、時代とともに変化のお客様一組一組のニーズに寄り添い、オーダーメイドの結婚式をご提案しています。



事業・店舗間の連携を通して、
お客様のLife Time Valueを高める

結婚式の一日のみならず、お客様の人生に寄り添うことで、お客様の人生における大切な時間の価値(Life Time Value)を高めてまいります。プロポーズから結婚式後の記念日、ハネムーンなど、事業を超えて、ひらまつならではの価値提供を推進しています。



ホテル事業 ひらまつホテルズ

その土地の恵みを活かした美食を味わい尽くすラグジュアリーなホテルステイ

レストランが持つポテンシャルの拡大を目指し、奈良県の指定管理者として桜井のホテル運営を開始。翌2016年、食材の宝庫と言われる賢島から本格的にホテル事業をスタートし、熱海、仙石原、宜野座を含め、「滞在するレストラン」は多くの美食家が集うホテルに成長しました。2020年には京都に都市型ホテルをオープン。その後、2021年に長野県御代田町に誕生したりゾートホテルでは「森のグラン・オーベルジュ」をコンセプトに、その土地の恵みを活かした美食に加え、新たな食体験の提案を行っています。

ホテル事業においてもレストラン運営で培った一人ひとりのお客様に寄り添ったおもてなしを追求し、食の強みを活かしたホテルの体験価値・滞在価値の創造に取り組んでまいります。



ひらまつホテルズにおける
ディナー喫食率

81.7%

(2021年度)



旅の中心に食を据えたオーベルジュスタイルのラグジュアリーホテルブランドを確立

レストラン運営で培った経験と人財を基盤に、滞在のメインに食事を据えたオーベルジュスタイルのホテル運営を実現しました。その土地でしか味わえない美食の数々と、一人ひとりに心を尽くすおもてなしでお客様をお迎えしています。



“One Stay, One Full Course” 新たなオーベルジュの体験価値を創造

「THE HIRAMATSU 軽井沢 御代田」で提供しているのは、旅のすべてをフルコースに変える特別な滞在。焚き火を囲むラウンジや自然の中でのディナー、食事をより美味しくするためのアクティビティなど、旅の目的が食体験となる唯一無二の価値を創造しています。



外販事業

食の可能性を広げ、より多くのお客様に心ゆさぶる「時」を提供する

ひらまつでは食の可能性をより多くのお客様に広げることを目的に、外販事業を行っています。現在の主軸となる商品はワイン。当社では長い年月をかけて、世界最高峰のシェフ、著名なワイン醸造家らと親交を深めてきました。フランス各地のワイナリーへ直接足を運び、造り手と対話を重ねながら築き上げた信頼関係から、2008年に自社でワインを直輸入するシステムを創り上げました。日本ではなかなか手に入れることのできない希少な銘柄の入手も実現し、レストランやホテルでの提供に加え、EC販売でも多くのお客様にお届けしています。今後は当社が培ってきた食の技術や知見を最大限に活用しながら、商品開発と販路拡大の両軸で新規領域を開拓し、事業を推進してまいります。



ひらまつが保有する
ワインの種類

約2,500種

(2022年6月時点)

造り手たちの熱い想いと深い愛情が込められたワインを最高の状態でお客様のもとへ届ける

フランス各地のワイナリーから直接買い付けを行い、約25万本を保有するひらまつのワイン。日本から遠く離れた造り手たちに代わり、日本のお客様へ造り手たちが望む最高の状態でワインをお届けすることこそ、ひらまつの使命だと考えています。ソムリエたちは管理を徹底し、新たに知識を蓄えて技術を磨き、シェフとともに料理とワインの相性を追求し続けています。



ひらまつオンライン

厳選したワインのラインナップを揃える当社運営のECサイトは、多くのお客様にワインをお楽しみいただく機会を創出しています。

当社の持つ知見や技術、ノウハウを活用し 新商品の開発と販売チャネルの拡大の両軸で、新規領域を開拓



高級レストラン・ホテルセグメントにおいて 唯一無二の店舗ポートフォリオ

Restaurant
レストラン(料亭含む)

21 店舗

Cafe
カフェ

4 店舗

Hotel
ホテル

6 館

京都

▶ Restaurant & Ryotei



レストランひらまつ
高台寺



高台寺 十牛庵



ザ・ひらまつ 京都

▶ Hotel

金沢

▶ Restaurant



ジャルダン
ポール・ポキューズ



カフェ&ブラスリー
ポール・ポキューズ

札幌

▶ Restaurant



オーベルジュ・ド・リル
サッポロ



レストランMINAMI

長野

▶ Hotel



ザ・ひらまつ
軽井沢 御代田

東京

▶ Restaurant & Cafe



オーベルジュ・ド・リル
トーキョー



フィリップ・ミル 東京



ブラスリー
ポール・ポキューズ ミュゼ



国立新美術館カフェ
カフェ・ド・テロンド
カフェ コキュー
カフェテリア カレ



メゾン ポール・ポキューズ



レストランASO



カフェ・ミケランジェロ



代官山ASO
チェレステ 二子玉川店



代官山ASO
チェレステ 日本橋店



ブラスリー
ポール・ポキューズ 銀座



ブラスリー
ポール・ポキューズ 丸の内



サンス・エ・サヴール

神奈川

▶ Hotel



ザ・ひらまつ
ホテルズ & リゾーツ 仙石原

静岡

▶ Hotel



ザ・ひらまつ
ホテルズ & リゾーツ 熱海

名古屋

▶ Restaurant



オーベルジュ・ド・リル
ナゴヤ

福岡

▶ Restaurant



レストランひらまつ 博多



レストランKubotsu

沖縄

▶ Hotel



ザ・ひらまつ
ホテルズ & リゾーツ 宜野座

※2025年3月現在

ひらまつが持つ3つの強み

食のパイオニア企業として成長を続けてきたからこそ
培われた強みを活かして、
“ひらまつならではの価値”を創造してまいります。



1 豊穡なプロフェッショナル人材

豊穡な人材が織り成す“マリアージュ”が お客様の人生の様々なシーンの「時」の価値を高める

ひらまつの多彩な食を支えるのは、料理・サービス分野において業界トップクラスの技量を持つプロフェッショナルたち。
最高の料理や空間、サービスを提供することは大前提ですが、
それだけではなく、一人ひとりがプロフェッショナルとして時代の一步先を見据え、食の可能性を広げ、
部門を超えた連携を実現することで、お客様の心をゆさぶる「時」を創造しています。
また、弊社が掲げるVISION(「この世界を、食の感動で繋がる大きなテーブルに」)の実現を目指して、
ひらまつの付加価値を生み出すプロフェッショナル育成にも注力しております。



シェフ | パティシエ | サービス | ソムリエ | コンシェルジュ

2 ブランドパートナー

歴史と文化を超えてつながるDNA ひらまつと家族のような関係を築くブランドパートナーたち



ポール・ボキューズ

リヨン郊外のコロージュ・オ・モンドール村の小高い丘に立つレストラン「ポール・ボキューズ」は、1965年に三つ星を獲得して以来、50年以上にわたりその評価を維持し続ける世界最高峰のレストランです。
ヌーベルキュイジーヌの帝王といわれた世紀の料理人ポール・ボキューズ氏が生み出した数多くのスペシャリテは、今なお世界中の人々を魅了し続けています。



マルク・エーベルラン

アルザス地方イローゼン村に佇む1949年創業のレストラン「オーベルジュ・ド・リル」。第二次世界大戦を乗り越えて家業を復興し、自然豊かなアルザスで育まれた極上料理と家庭経営ならではのぬくもり溢れるおもてなしで、1952年以来、星を守り続ける名店です。
二代目総料理長マルク・エーベルラン氏は先代の偉業を継承するに留まらず、ブラスリーやホテル事業も手掛ける現代フランス料理界の牽引者です。



ジャック&ローラン プルセル兄弟

驚きと感動に満ちたフランス料理を世界に発信し続けるジャック&ローラン プルセル兄弟。1988年、弱冠23歳にして南仏・モンペリエに「ル・ジャルダン・デ・サンズ」を開店後、10年という異例の早さで三つ星を獲得し一躍有名に。
クラシカルなフランス料理を独自の感性で再構築したその手法は“プルセル・キュイジーヌ”と呼ばれ、フランス本国のみならず、アジアや中近東、欧米など、世界中の料理人に影響を与えています。



フィリップ・ミル

フランス・シャンパーニュ地方の高級レストラン「ARBANE」のオーナーシェフ、フィリップ・ミル氏。食材へのリスペクトから生まれる氏の料理は、フランス料理の伝統的な技術やセオリーを基本にしながらも、独自に追求したモダンを取り入れ、食する者の心を一瞬で驚嘆にします。
2015年には料理コンテストを創設し、世界中の意欲的な若い料理人たちに才能を発揮する機会を提供するなど、後進育成にも励んでいます。

3 厚い顧客ベース

富裕層を中心に約30万人の会員を有する ひらまつのメンバーシップ

Club
Hiramatsu

ひらまつのポイントプログラム
「クラブ ひらまつ」

2024年4月よりレストラン・ホテル共通で使えるポイントプログラムが「クラブ ひらまつ」にリニューアル。
会員証機能を備えた公式アプリもリリースし、お客様との新たなタッチポイントを創出。一人ひとりに寄り添ったサービスコンテンツを提供することで、顧客ロイヤルティの向上を実現します。

「クラブ ひらまつ」会員数
約25.0万人
(※2024年4月末時点/旧メンバーシップ会員も含む)

メモワール・ド・ひらまつ

ひらまつでご婚礼を挙げられた全てのお客様を永久会員として迎え、特別なご優待をご用意しているメンバーシップ。結婚式を起点にお客様の人生に寄り添い続けることで、LTV向上に取り組んでいます。

メモワール・ド・ひらまつ会員数
約7.0万人
(※2024年4月末時点)

株主様

当社は東証スタンダード上場企業として、企業価値向上に努めています。当社事業への理解促進などを目的に株主様への特別なご優待制度を設け、多くの株主様にご利用いただいております。

株主様数
約3.6万人
(※2024年9月末時点)

それぞれのメンバーに合わせた各種イベントの開催や最新情報のご案内が可能

この世界を、食の感動で繋がる 大きなテーブルに

ひらまつでは弊社が掲げるMISSION・VISIONを実践し、
社会の持続的な発展への貢献を目指しています。
わたしたちは今後も、「食」を通してサステナビリティに関する課題に取り組み、
企業価値の向上を目指してまいります。



食文化の発展への貢献とフードロス対策

生産者の想いを繋ぐ

生産者と直接対話をし、料理を通じてその想いをお客様に届けてまいります。
食の安全性の観点から無農薬、無投薬の食材の仕入れや地産地消を進めること
で、持続可能な土壌の維持につなげています。
また、経産牛の使用や、ノーズ・トゥ・テールの取組みとして「あか牛」の一头買い
にも挑戦しています。



フードロス

ひらまつはご予約に応じて仕入れと調理を行っており、フードロスが発生し
づらい状況にあります。
また、ご利用のお客様の意識も高く、スモールポーションでのご注文にご配慮
いただくなど、現状はフードロスは殆ど発生しておりません。
余剰の食材は随いとして最後まで大切に使用しています。



地域への貢献

生産者ガラディナーや食材フェアの開催

ひらまつではシェフたちが全国の自治体と協働し、自治体が誇る食材の魅力や豊かな食
文化を当社の料理を通じて体感いただくディナーパーティやフェアを開催しています。

〈長崎県・五島市〉

2021年より、都内5店舗で5ヶ月にわたり長崎県・五島市の食材を使った特別メ
ニューを提供するフェアを開催。2022年はSDGsに取り組む生産者にフォーカスし、
お客様が食べるだけでSDGsに取り組める仕掛けに。



ふるさと納税の返礼品

北海道・白糠町、北海道・別海町、鳥取県・湯梨浜町と連携し、自治体の魅力を堪能で
きる食事券を、ふるさと納税の返礼品として販売しております。さらに、自治体の食材
を使用した加工品開発にも取り組んでいます。



環境への配慮

プラスチックによる海洋汚染防止対策として、持続可能性が高い生分解性で自然由来の「さとうきび繊維のストロー」を全店舗で採用しています。
また、コルク再資源化に取り組む「TOKYO CORK PROJECT」に参画し、コルク栓の
回収・再利用を通じて、有限な環境資源の保全に取り組んでいます。



バリアフリーの取り組み

多くの方に安心してご利用いただくために、
ご滞在が長時間となるホテルを中心に、バリアフリー化を進めております。



沿革

1982	4月	東京・西麻布に「ひらまつ亭」開店
1983	6月	「有限会社ひらまつ亭」設立
1988	5月	「ひらまつ亭」広尾へ移転、「レストランひらまつ」と改名
1991	4月	「レストランひらまつ」で初のレストランウェディング実施
1993	10月	東京・広尾に「カフェ・デ・プレ 広尾」開店
1994	12月	「有限会社ひらまつ亭」から組織変更し、「株式会社ひらまつ」設立
1996	3月	東京・西麻布に日本初のインターネットカフェ 「サイベリア トーキョー」開店
1997	6月	東京・代官山に「レストランテASO」「カフェ・ミケランジェロ」開店
1999	3月	福岡・博多に「レストランひらまつ 博多」開店
2001	10月	フランス・パリ、サンルイ島に 「レストランひらまつ サンルイ アンリル」開店
2002	6月	東京・西麻布に「ラ・レゼルヴ」開店
	9月	東京・丸の内「サンス・エ・サヴール」開店
2003	3月	JASDAQ市場に株式上場
	9月	東京・二子玉川に「代官山ASO チェレステ 二子玉川店」開店
2004	4月	札幌・円山に「ル・バエレンタル」開店 東京証券取引所市場第2部に株式上場
	10月	東京・日本橋に「代官山ASO チェレステ 日本橋店」開店 「レストランひらまつ サンルイ アンリル」パリ16区へ移転、 「レストランひらまつ パリ」と改名
2005	3月	東京・銀座に「アルジェントASO」開店
2007	1月	東京・六本木の国立新美術館内に 「ブラッスリー ポール・ボキューズ ミュゼ」、「サロン・ド・テ ロンド」、 「カフェ コキュー」、「カフェテリア カレ」開店
	3月	名古屋に「オーベルジュ・ド・リル ナゴヤ」開店 東京・六本木に「ボタニカ」開店
	4月	東京・銀座に「アイコニック」開店
	6月	東京・代官山に「メゾン ポール・ボキューズ」開店
	9月	東京・銀座に「ブラッスリー ポール・ボキューズ 銀座」開店
	11月	東京に「ブラッスリー ポール・ボキューズ 大丸東京」開店
2008	5月	東京・六本木に「オーベルジュ・ド・リル トーキョー」開店 東京・広尾に「キャーヴ・ド・ポール・ボキューズ」開店
	11月	名古屋に「ブラッスリー ポール・ボキューズ ラ・メゾン」開店
2010	4月	金沢・広坂に「ジャルダン ポール・ボキューズ」、 「カフェ&ブラッスリー ポール・ボキューズ」開店
	9月	東京証券取引所市場第1部に指定
2011	3月	福岡・博多に「ブラッスリー ポール・ボキューズ 博多」開店
	9月	福岡・天神に「レストランテASO」開店
2012	12月	大阪・中之島に「ラ・フェットひらまつ」開店
2014	6月	大阪・西梅田に「レストランテ ル・ミディ ひらまつ」開店
2015	9月	奈良・桜井に「オーベルジュ・ド・ぶれざんす 桜井」開店
2016	3月	奈良・春日野に「レストランテ オルケストラータ」開店
	7月	三重・賢島に「ザ・ひらまつ ホテルズ&リゾーツ 賢島」開店
	10月	静岡・熱海に「ザ・ひらまつ ホテルズ&リゾーツ 熱海」開店
	12月	神奈川・箱根に「ザ・ひらまつ ホテルズ&リゾーツ 仙石原」開店
2017	3月	六本木に「六本木テラス フィリップ・ミル」開店
	9月	京都・東山に「レストランひらまつ 高台寺」「高台寺 十牛庵」開店
2018	1月	福岡・天神に「レストランテKubotsu」開店
	7月	沖縄・宜野座に「ザ・ひらまつ ホテルズ&リゾーツ 宜野座」開店
	9月	札幌・駅前通に「レストランMINAMI」開店
2019	3月	東京・銀座に「アルジェント」開店
	4月	東京・広尾に「カフェ&トラットリア ミケランジェロ 広尾」開店
2020	3月	京都・室町に「ザ・ひらまつ 京都」開店
2021	3月	長野・御代田に「ザ・ひらまつ 軽井沢 御代田」開店
2023	9月	東京・代官山「Villa ASO」リニューアルオープン

会社概要

商号	株式会社ひらまつ (Hiramatsu Inc.)
証券コード	2764
本社	東京都渋谷区恵比寿4-17-3
創業年月日	1982年4月8日
決算期日	毎年3月31日
資本金	100百万円
従業員数	703名 (2024年3月末時点)

ひらまつ店舗一覧

レストラン 料亭 カフェ	東京	オーベルジュ・ド・リル トーキョー フィリップ・ミル 東京 ブラッスリー ポール・ボキューズ ミュゼ 国立新美術館カフェ (サロン・ド・テ ロンド、カフェ コキュー、カフェテリア カレ) メゾン ポール・ボキューズ レストランテASO カフェ・ミケランジェロ 代官山ASO チェレステ 二子玉川店 代官山ASO チェレステ 日本橋店 ブラッスリー ポール・ボキューズ 銀座 ブラッスリー ポール・ボキューズ 大丸東京 サンス・エ・サヴール	
	札幌	オーベルジュ・ド・リル サッポロ レストランMINAMI	
	名古屋	オーベルジュ・ド・リル ナゴヤ	
	金沢	ジャルダン ポール・ボキューズ カフェ&ブラッスリー ポール・ボキューズ	
	大阪	ラ・フェット ひらまつ レストランテ ル・ミディ ひらまつ	
	京都	レストランひらまつ 高台寺 高台寺 十牛庵	
	福岡	レストランひらまつ 博多 レストランテKubotsu	
	ホテル	三重	ザ・ひらまつ ホテルズ&リゾーツ 賢島
		静岡	ザ・ひらまつ ホテルズ&リゾーツ 熱海
		神奈川	ザ・ひらまつ ホテルズ&リゾーツ 仙石原
沖縄		ザ・ひらまつ ホテルズ&リゾーツ 宜野座	
京都		ザ・ひらまつ 京都	
長野	ザ・ひらまつ 軽井沢 御代田		



レストラン事業
〈ひらまつレストラン〉
www.hiramatsurestaurant.jp



ブライダル事業
〈ひらまつウェディング〉
www.hiramatsuwedding.jp



ホテル事業
〈ひらまつホテルズ〉
www.hiramatsuhotels.com



 Facebook
facebook.com/HiramatsuInc/



 YouTube
youtube.com/@hiramatsu_inc

