

地域とともに70余年。信頼を、未来へ。



創業以来70余年、私たちは地域の皆様の食卓に寄り添い、安心・安全を第一に誠実な商いを続けてまいりました。一皿一折に責任を持つ姿勢こそが、私たちの原点です。現在はレストラン事業に加え、高級仕出し弁当宅配事業「UOKEN'S KITCHEN」を展開。専用セントラルキッチン の整備など体制強化を進め、法人需要にも安定して応えられる基盤を築いています。これからも、品質と信頼を何より大切に、地域と企業の皆様に選ばれ続ける存在を目指してまいります。

代表取締役 村川 和広

### { 会社概要 }

商号	株式会社うお健
創業	1950年
設立	1966年
代表者	代表取締役 村川 和広
本社所在地	〒595-0021 大阪府泉大津市東豊中町3-1-15
電話	0725-58-8050
事業内容	レストラン事業/高級仕出し弁当宅配事業
主要取引銀行	三井住友銀行 和泉支店

### { 沿革 }

- 昭和41年7月 設立 初代表取締役役に創業者 村川健治郎 就任
- 昭和60年4月 2代目代表取締役役に村川良夫 就任(学校法人村川学園 創設者)
- 8月 スターキハウス ジョイブル OPEN
- 昭和62年4月 中国料理「八仙楼」オープン
- 平成20年12月 フレンチレストラン「la.sante」オープン
- 平成24年7月 3代目代表取締役役に村川和広 就任
- 令和元年1月 レトルトの「ジョイブルカレー」が和泉市のふるさと納税に地元和泉市より「いずみ印」認定を受けて泉北高島屋に催事出店
- 令和3年3月 高級仕出し弁当宅配事業の展開「UOKEN'S KITCHEN」を開始
- 令和5年4月 鮭むら川 OPEN
- 令和5年11月 くずし鉄板じょいぶる OPEN
- 令和7年1月 UOKENビル2階に仕出し弁当1日2000個製造可能なセントラルキッチン「U-lab.」竣工  
大阪関西万博開幕前に守口京阪百貨店に「万博弁当」を催事出店
- 令和7年2月 全国製菓衛生師協会技術コンクール期間中の昼食弁当担当
- 令和7年9月 大阪万博にて2日間サウジアラビア館スタッフ弁当を村川学園とともに担当
- 令和7年11月 堺市西区にUOKEN'S KITCHEN堺営業所開設



### 本社・お問い合わせ先

〒595-0021  
大阪府泉大津市東豊中町3-1-15  
TEL:0725-58-8050  
営業時間 10:00-21:00  
定休日 月曜(祝日の場合は翌火曜休み)

### Webサイト

飲食事業 <https://uoken.jp/>  
宅配事業 <https://osaka-shidashi.net/>

### 店舗一覧

#### SteakHouse JOYBULL

〒595-0021  
大阪府泉大津市東豊中町3-1-15 うお健ごちそう村 7階  
TEL:0725-44-9788

#### 和食 うお健

〒595-0021  
大阪府泉大津市東豊中町3-1-15 うお健ごちそう村 4階  
TEL:0725-45-1122

#### 鮭むら川

〒595-0021  
大阪府泉大津市東豊中町3-1-15 うお健ごちそう村 2階  
TEL:0725-58-7080

#### くずし鉄板 じょいぶる

〒595-0021  
大阪府泉大津市東豊中町3-1-15 うお健ごちそう村 2階  
TEL:0725-58-8080



# うお健

UOKEN Corporation

TRADITION・QUALITY  
AND TRUST

Rooted in Community. Trusted for Generations.



# 2つの事業で、食のニーズに応える。

私たちは、レストラン事業と高級仕出し弁当宅配事業という2つの柱で食のニーズに応えています。レストランでは、料理人の確かな技術と徹底した品質管理のもと、地域に根ざした信頼を積み重ねてきました。その現場で培った力が、私たちの基盤です。そして今、力を注いでいるのが高級仕出し弁当宅配事業「UOKEN'S KITCHEN」。店舗と変わらぬ調理技術と厳選食材、法人利用にもふさわしい品質と安定供給。私たちは価格ではなく、「品質」と「信頼」で選ばれる存在を目指しています。確かな技術と誠実な姿勢で、これからも地域と企業の「いつも」を支え続けます。

## 株式会社 うお健

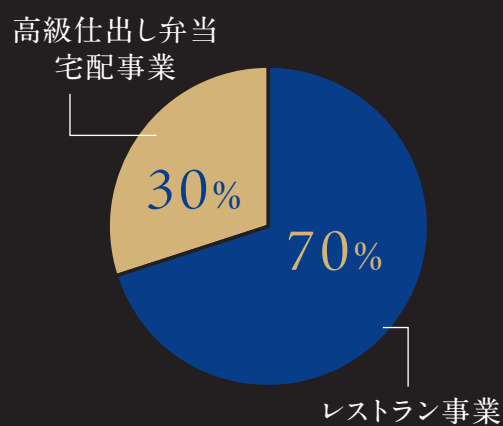
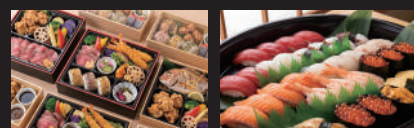
### レストラン事業 直営レストラン4店舗

鮓・鉄板焼・和食・ステーキハウスの4業態を展開。専門性を活かした確かな技術とおもてなしで、地域に根ざした信頼を築いてきました。日常から特別な日まで支える直営レストラン事業です。

- Steak House JOYBULL
- \* 和食 うお健
- \* 鮓むら川
- \* くずし鉄板 じょいぶる

### 高級仕出し弁当宅配事業 UOKEN'S KITCHEN

レストランで培った技術と味をそのままお届けする、高級仕出し弁当宅配ブランドです。会議・接待・式典などの法人利用を中心に、品格ある見た目と確かな味、安定した供給体制で大切な場面を支えています。製造は、宅配・仕出し専用のセントラルキッチン「U-lab.」にて実施。レストラン厨房とは完全に分離し、HACCP(ハサップ)準拠の衛生管理体制のもと、1日最大2,000個の製造が可能な設備を整えています。専門店の品質をそのままに、安心・安全を徹底した体制でお届けします。



### レストラン一覧

- Steak House JOYBULL
- 和食 うお健
- 鮓むら川
- くずし鉄板 じょいぶる

### 高級仕出し弁当宅配事業

- 法事・慶事をはじめ
- 宴会・イベント・会議など多様なシーンに対応
- 接待やおもてなしまで幅広く承ります。

# 4つの業態で、多様な食のシーンに

創業から受け継がれる技と、時代に合わせて進化する感性。

和食・ステーキハウス・鮓・鉄板焼という4つの専門業態を展開し、

日常から特別な日まで、幅広い食のシーンを支えています。



#### Steak House JOYBULL

厳選されたA5ランクの黒毛和牛とワインのペアリングを楽しむ。



#### 和食 うお健

創業75年の会席料理  
四季折々の素材を活かした伝統と革新の日本料理。



#### 鮓むら川

地元泉州産の鮮魚や野菜をふんだんに使った本格鮓屋。



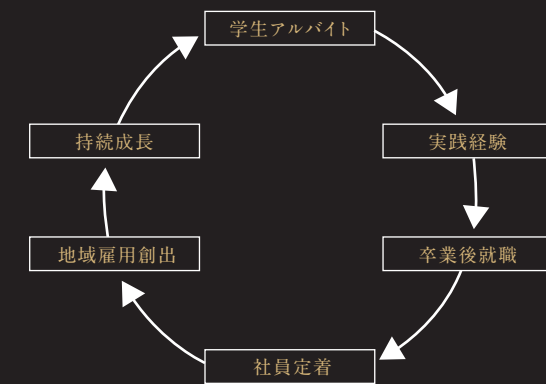
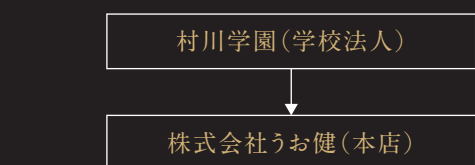
#### くずし鉄板 じょいぶる

鉄板焼を身近にカジュアルに。

# 人が育つ場所のそばで、店を営む。

### 村川学園との連携

株式会社うお健は村川学園と連携し、実践的な教育機会の創出に取り組んでいます。教育の現場に近い環境で店舗を運営することで、学生の皆さんにリアルな社会経験の場を提供するとともに、地域に新たな交流と活気を生み出しています。学びと実践が交わる場所で、人が育ち、食文化が磨かれていく。私たちは、地域とともに歩みながら、未来へ続く食の風景を創り続けます。



# 高級仕出し弁当宅配事業 UOKEN'S KITCHEN

価格ではなく、品質で選ばれる存在へ。

UOKEN'S KITCHENは、専門店の味をそのまま届ける高級仕出し弁当宅配ブランド。

専用セントラルキッチンを備え、さらなるエリア拡大へ挑戦を続けています。

### { 人気ランキング }



折詰(和)なごみ  
3,240円(税込)



折詰(極)  
2,700円(税込)

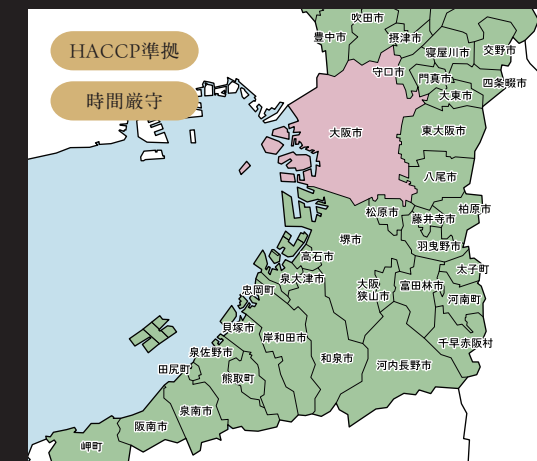


バック会席(竹)  
4,320円(税込)



牛肉すき焼き二段弁当  
2,160円(税込)

### { 対応エリア }



サービス提供エリア、注文方法に関する詳細は、ウェブサイトまたはお電話でお問い合わせください。

記載の情報は変更となる場合がございます。

### UOKEN'S KITCHEN 堺営業所

〒593-8322 大阪府堺市西区津久野町3丁32-8  
コープコートアメカゼ 2-301号

☎ 0120-112-278

お電話受付時間 / 10:00~21:00  
定休日 / 月曜定休(祝日の場合、翌火曜休み)

### 宅配仕出し弁当専門

# UOKEN'S KITCHEN

### DELIVERY



UOKEN'S KITCHEN



うお健ごちそう村

## さまざまなシーンでご利用できます

<p>半精進折詰会席(白菊) 3,240円(税込)</p>	<h4>法事・法要</h4> <p>お通夜、初七日、四十九日、三回忌、七回忌、十三回忌など、故人を偲ぶ場にあふさわしいお料理をご用意いたします。</p>	<p>祝い膳(ぼら) 3,240円(税込)</p>	<h4>慶事・お祝い</h4> <p>還暦・喜寿・傘寿などのご長寿のお祝いや、七五三、百寿のお祝いなど、ご家族のハレの記念日にご利用ください。</p>	<p>桃の節句弁当 1,404円(税込)</p>	<h4>宴会・家族の集まり</h4> <p>誕生日祝い、家庭での食事、お盆、パーティー等、小規模から大人数まで用途に合わせて、お料理・大皿をご用意しております。</p>
<p>泉州贅沢のり弁 1,080円(税込)</p>	<h4>ロケ・イベント</h4> <p>コンサートや発表会、お祭りなどのイベント、テレビ局のロケで人気のお弁当です。大人数のご注文にも対応しています。</p>	<p>幕ノ内(桐) 1,620円(税込)</p>	<h4>会議・研修・ランチ</h4> <p>会議や研修、セミナーなど様々な時間や場所、お食事の場で、ご参加の皆様にご用意いただいております。</p>	<p>バック会席(檜) 10,800円(税込)</p>	<h4>接待・おもてなし</h4> <p>大切な取引先のお客様や役所様のおもてなしに、場を華やかに彩る厳選食材を使用したこだわりのお弁当です。</p>