

## 導入企業様の声

### 元気寿司 渋谷店（元気寿司株式会社様）

店舗データ	
エリア	東京都渋谷区
業態	回転寿司（フルオーダーシステム）
席数	52席
e-menu 設置数	45台



店長：町田様  
新卒から元気寿司に勤続しているベテラン店長。他社システムにも精通しているので、今回は他社との比較もしていただきました。

こんな店舗・企業にオススメの事例です

- 新しいことに挑戦したい回転寿司店
- 廃棄率でお悩みの回転寿司店
- 外国人のお客が多い都会型の店舗



## ロス率は削減、顧客満足度は UP

### 最先端のシステムで回転しない回転寿司!!

**Q. 回転しない回転寿司ということですが、元気寿司渋谷店の良さを教えてください。**

何よりもお客様に作りたてのお寿司を即座に提供できるということに尽きますね。回転寿司には、目の前で流れているお寿司を選ぶことができるという回転寿司の良さもありますが、やはり作りたてのお寿司の方が美味しいですし、作り手もオーダーされた注文にお応えするという意識が高まります。味だけでなく、衛生面や安全面でも、通常の回転寿司よりクオリティが高く保てるのがありがたいです。また、商品によって値段が違うので、均一価格のお寿司と比較すると値段に縛られず、原料にこだわったお寿司の提供ができることも特徴です。

## Q. 元気寿司渋谷店の特徴を教えてください

一番の特徴は、やはり最先端のシステムを導入していることですね。お客様は渋谷の中心地ということもあり若い方が多いです。また、海外の雑誌で取り上げられてこともあり、海外のお客様が多いのも特徴です。お店の写真を撮っていく外国の方も多いですよ。また、ボックス席もあるので団体のお客様にも対応できます。ピークは夜で、平日は20時、週末だと18時ぐらいから始まります。海外のお客様が多いこともあり、サーモンが一番人気ですね。○○ロールのような巻物も他店舗と比較するとよく出ています。**タッチパネルが4カ国語対応している**ので助かっていますが、最初の画面で言語選択できるとありがたいですね。また、**システムのおかげで他の店舗と比較するとロス率が圧倒的に低く、原価率を抑えることができている**のは大きな特徴です。



## Q. 他社のシステムと比較して e-menu はいかがですか？

使い勝手や拡張性という意味では e-menu がかなり上をいっているのではないのでしょうか。例えば**ファーストオーダー通知機能**や**選択時のポップアップで数量が確認できる画面**、**POS とのシームレスな連携**などは他社では実現できていませんからね。ただ、うちのお店だけかもしれませんがトラブルも多いのも事実です。電源に由来するコントローラの故障や、注文がすぐにキッチンに届かないことも散見されているので、是非改善をお願いしたいです。要望になりますが、利用していない端末の画面で大きく卓番表記をして欲しいですね。また、キッチンの端末の反応が良すぎてオーダーの消込みを間違えて行ってしまう場合があるので、何かしら対策をお願いしたいと思っています。色々親身になってご対応していただければ、店長の声としてアスカティースリーさんを応援してあげることもできるんですよ。

## Q. アスカティースリーへのご要望をお聞かせください。

まずは、トラブルの改善ですね。コールセンターや営業担当者は親身になってご対応いただけていると思うのですが、抜本的な解決をお願いしたいです。また、営業担当者にはもっと現場に顔を出していただきたいです。先ほど申し上げた要望以外にも細かい要望も随時吸い上げて欲しいと思っています。例えば画面の保護シートが一部剥がれてきているところがあるのですが、コールセンターに電話するような案件でもないのに・・・もっと一緒にお店を作っていく気持ちでご対応いただけると嬉しいです。



## Q. 最後に「感動接客」というキーワードに対して店長様の考え方をお聞かせください。

アスカティースリーさんもそんなことを考えているのですか（笑）店長としては、元気寿司渋谷店をもっといいお店にしていくということですかね。このお店で言えば、**お客様に提供スピードにビックリしていただいて、美味しいお寿司を召し上がっていただく。目と舌で楽しんでいただきたい**と思っています。「感動接客」という言葉はカッコいいですが、やはりお店を知っていただかないと始まりません。お客様にお店を知っていただいて、その上でお客様に「いいお店」だにご判断いただければ嬉しいですね。