

導入企業様の声

まぐろ問屋 三浦三崎港 恵み ヒカリエ店（株式会社ネオ・エモーション様）

店舗データ
エリア : 東京都渋谷区 渋谷駅前ヒカリエ内
業態 : カウンター型の江戸前寿司 / ボックスタイプの回転寿司
席数 : カウンター席 19席 / ボックス席 36席
e-menu 設置数 : 11台



店長：小竹様
1969年生まれ新潟県出身。普段はエリアマネージャーですが、ヒカリエ店の立上げのために急遽店長に就任!! 元気で明るく、笑顔が素敵な方です。

こんな店舗・企業にオススメの事例です

- 商業施設内のグルメ回転寿司
- 新しい試みに挑戦したい元気な企業
- コンセプトがしっかりしているお店



渋谷ヒカリエでも活躍中「タッチパネル+高速レーン」 本格グルメ寿司が認める e-menu の実力は!?

Q. ヒカリエという場所に関する感想をお聞かせください。

旧渋谷東急文化会館のDNAを引き継ぐ複合商業施設ということで、昔なじみのお年寄りの方から渋谷で働くOLまでさまざまな方が沢山いらっしゃいます。ヒカリエのコンセプトは「人が来て、参加して、何かを生み出していく場所」ということなので、お店もそれに準じて「会話ができる空間」を大事にしています。

お店では、1人でお越しになる方は、カウンター席で職人との会話を楽しんでいただき、団体で来られる若い方には、ボックス席で会話の邪魔をしない e-menu で注文していただく、などの工夫をしています。

Q. 三浦三崎港恵みヒカリエ店はどのようなお店ですか？

自慢の白木のカウンター席とボックス席が混合する新しいタイプのお店です。ボックス席には通常のレーンの他に、タッチパネルで注文していただいたお寿司をすぐにお届けする高速レーンも設けています。

朝はお年を召した方でカウンター席から埋まり、夜は OL でボックス席から埋まっていくという面白い傾向があります。お店の敷居が高いように感じられるかもしれませんが、客単価は 2,000 円程度で、リーズナブルな価格で本格的なお寿司を楽しんでいただけると思います。



Q. e-menu を導入したきっかけを教えてください。

たまたま、ですかね（笑）北日本カコーさん（回転寿司コンベア機のトップメーカー）にお勧めされたというのが一番大きいかもしれませんが、本当は、私が既に e-menu を利用されていた『もりもり寿司』さんに研修に行き「これはいいな」と思い推薦しました。オーダーからオペレーションまで良く考えられていたのが決め手かもしれませんね。



Q. 注文画面にさまざまな工夫をしていますが反応はいかがですか？

三浦三崎港恵みでは、メニュー画面が 4 カ国語対応、フリック機能（スライド操作）にも対応しており、他にはない先進的なシステムを採用しています。しかし、想定よりは海外の方は少なく、画面操作もボタンを押すような形で使っている方が多い気がします（笑）画面の機能に関してはいろいろ試してもらい、お客様に喜んでもらえたら嬉しいですね。

Q. e-menu の対費用効果はいかがですか？

回転寿司と銘打っていますが、ボックス席では e-menu からの注文率がほぼ 100%という状況になっており、お客様からの反応は非常に好評だと思っています。対費用効果という意味では、回転率や注文回数の増加にも寄与していると思います。ただし、通常レーンにお寿司を流してもなかなか取っていただけず、出数の調整が難しくなって廃棄率が上昇してしまったという問題も発生しており、何かしら対応が必要かと思っています。

Q. 何かアスカティースリーにご要望があればお願いします。

先ほどの問題点ですが、通常の回転寿司に比べると出数の調整が難しくなるので、「売りたい商品を売る」仕組みが欲しいですね。画面で今日のお勧めをもっとアピールできたりするといいですね。そういう目的でメニューの勉強会も開催されているという事なので、ぜひ参加したいと思っています。



また、端末の画面がもっと大きかったら使いやすかったかな、と感じています。もっと e-menu を活用して良いお店作りをしたいので、これからもご協力お願いします。