

## 導入企業様の声

### 魚べい渋谷道玄坂店（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         | 90席              |
| e-menu 設置数 | 90台              |



マネージャー：小柳様  
『魚べい』業態の立上げ時の店長。  
「フルオーダー制回転寿司」の立上げに尽力してきた。

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



## 回転寿司なのに回転していない!? 最先端のフルオーダーシステムで時代を先取り

### Q. タッチパネルからの注文ですが、お客様の評判はいかがですか？

はい、3段レーンのフルオーダーシステムを見て驚かれるお客様が多いですね。でも、意外とタッチパネルでの注文に抵抗は無いようで、お寿司が行きかっているのを見て楽しんでいるお客様がほとんどですよ。

来店時に「完全にタッチパネルからの注文ですが大丈夫ですか？」とお声がけしていますので、お客様からのクレームなどはありません。入口が狭く、一見何のお店か分からないところは弱点ですね。それから、実は通路やトイレなどがバリアフリーなので覚えておいてください（笑）

## Q. 魚べい渋谷道玄坂店の特徴を教えてください。

やはり、何ととっても最新のフルオーダーシステムですね。まだ、ほとんどこのような業態のお店はありませんし、大きな売りだと思っています。お寿司は105円（税込）均一で、お手ごろ価格です。駅が近いのでアルコールが良く出る店舗でもあります。渋谷という立地から、客層は付近のサラリーマンやOL、ショッパの店員さんを中心に、外国人観光客や若い人が多く、一般的な回転寿司のような家族連れは少ないですね。人気商品は、なぜかマグロやサーモンを抑えてエンガワが一番人気です。

「魚べい」自体が都市部では知名度があまり高くないのですが、このシステムを見たお客様が感動して、友人を連れてきて自慢したりするなど、口コミで人気広がっているのを実感しています。



## Q. この業態へのお客様からの評判はいかがですか？

やはり驚かれるお客様が多く、評判は上々だと思います。特に、魚べいの認知度を上げるための旗艦店としての役割も考えていますから、その意味では成功しているのではないのでしょうか。

回っているお寿司よりも圧倒的に鮮度が高いものを提供させていただいていることもあり、「新鮮なものが食べられる」と、お客様から品質に対する評価もいただいております。また、タッチパネルが4カ国語（※）に対応しているため、外国のお客様もほとんど問題なく利用いただけて非常に助かっています。お客様のニーズもだんだんこのような業態にシフトしていくのではないのでしょうか。

※英語・韓国語・中国語（繁体字・簡体字）に対応するマルチランゲージ機能



## Q. e-menu の対費用効果はいかがですか？

販売数の増加よりもロス率の低下による原価率の減少が一番の効果ですね。通常の回転寿司と違い廃棄ロスがありませんし、POSとの連携で売れ筋・死に筋が分かるため、仕入れのムダもかなり削減できています。

お客様も開店当時より増加傾向で、売上の増加に貢献していますし、皿の数え間違いなどによる人的ミスなども防げるので、対費用効果は十分にあると思います。

ただ、渋谷という立地なので地価が非常に高く、105円均一の業態では厳しいというのも事実です。

## Q. e-menu で実現したいことがあればお聞かせください。

店舗でお勧めしたい商品のアピールなどができたら嬉しいですね。

今は、スクリーンセ이버機能で魚べいの紹介をしていますが、もっと売りたい商品をプッシュできたら嬉しいですね。

あと、レーンとタッチパネルが連動したらもっと使いやすいと思うのですが難しいと聞いています。



## Q. 最後にアスカティースリーに対して一言お願いします。

アスカティースリーの営業担当者も親身になって相談に乗ってくれるのでいいですね。

もっと魚べいをアピールする方法と一緒に考えてくれたら嬉しいですね。