

せいえい
三つ星
レポート



“キラリ”と輝く経営事例

Part
1



OITA-SHI

株式会社シンキ

(屋号：焼肉工房シンキ)

代表取締役：阿南 実昭 氏

創業：平成 27 年 4 月

営業所：大分県大分市都町 3-6-20
マリオンビル 101

従業員：10 名 (うちアルバイト 8 名)

電話：097-574-6259

☆☆☆
良質な伊万里牛を提供する
人気焼肉店

大分県は、焼肉の消費量全国トップクラスであり、多くの同業者が立ち並び、いわゆる「焼肉激戦区」です。そんな大分県の繁華街・大分市都町の一角に位置する焼肉工房シンキ(以下「シンキ」)は、A4ランク以上の伊万里牛をリーズナブルな価格で提供する地元の人気店です。

代表者の阿南さんは大分県出身。北九州市の飲食店などで勤務経験を積んだ後、平成27年に店長を任されていた現店舗を引き継ぎ創業しました。

創業から数年、着実に常連客を増やしていったシンキですが、阿南さんは当時を振り返り、「和牛の価格が毎年上がり続ける状況で、お客様のためにも、安易にメニューの価格を上げるわけにはいかず、そんな中でいかに利益を確保するか、常に頭を悩ませていました。また、予約管理などの日々の細かい仕事についても、何か無駄を省けるところはないか、いつも考えていました」と話します。

安定した収益の確保と業務効率化に

課題を感じる中で、阿南さんが3年前に導入したのが、株式会社トリライフスタイルが提供する、予約台帳アプリの「レストランボード」と、POSレジアプリの「Airレジ」です。導入のきっかけは、株式会社トリライフスタイルが運営する、ホットペッパーグルメの担当者から紹介されたことだったのですが、アプリ利用の店側の費用負担が0円で、操作も分かりやすく、何よりICT活用による業務効率化が期待できる点に注目し、導入を決めたそうです。

ICT活用による業務効率化

シんキの日常業務において、予約管理・顧客管理・ホームページ更新作業などで「レストランボード」を、注文・会計・在庫管理・売上集計分析などで「Airレジ」を活用しています。その中でも特に効果的だった機能を阿南さんに聞いたところ、「レストランボード」の顧客管理機能と、「Airレ



上：清潔感があり、入りやすい店舗外観
 右：落ち着いた雰囲気の内装
 左：分かりやすく操作しやすいアプリ画面
 左下：A4ランク以上の上質な伊万里牛が堪能できる

収益力向上に向けて進化する新鋭焼肉店

～ICT導入により、業務効率化に成功～

「Airレジ」の売上集計分析機能を挙げてくださいました。この2つの機能連携して活用することで、顧客ごとの来店回数や注文されたメニュー、お客様の好みなど、様々な情報をアプリ上に蓄積することができ、手間と時間のかかるメニューごとの売上の集計作業なども、自動で行えます。実際に、集計データをもとに、売れ筋商品の盛り合わせメニューを充実させたところ、お客様からの反応も良く、客単価の上昇にもつながったそうです。

また、「Airレジ」で食材の在庫管理を行うことで、一日で在庫状況が分かるようになり、誤って過剰に仕入れてしまいうことや食材の廃棄ロスが減り、利益率の改善にも結びついています。

さらに、スタッフは蓄積されたお客様の情報を端末上でいつでも確認できるので、再来店を歓迎するお声がけや、お客様の好みを踏まえたおすすめメニューのご案内を積極的に行うようになりました。阿南さんは、

「お客様に合わせたおすすめメニューの提案などは好評で、私から見ても、スタッフの接客レベルは格段に上がったと思います」と、その導入効果について教えてくれました。

これからのシんキ

今後の経営方針について阿南さんに聞いてみると、「定型的な作業の効率化や、売上の集計結果を踏まえたメニュー開発に引き続き取り組んでいきたいです。ただし、目先の効率化にこだわるつもりはありません。スタッフとお客様とのコミュニケーションは減らしたくないですし、業務効率化によって生まれるマンパワーを接客レベルの向上に充てることで、今まで以上に、お客様が笑顔になれる店づくりを目指していきたいと考えています」と話してくれました。

ICT活用による業務効率化を進めつつ、商品力の強化と接客レベルの向上を実現しているシんキ。収益力向上につながる一連の取り組みは、同じ課題を抱える生衛業者にとって、ひとつのモデルケースとなるかもしれません。