

飲食店向けシンプルオーダーリングシステム導入事例

TOWAはお店の「商売繁盛」をサポートします

ちゃんこ鍋 旭園

本格料理を地元を広める

JR山口線・湯田温泉駅から北へ徒歩5分。温泉街の近くに、割烹料理店を彷彿させる和風2階建て店舗がある。ちゃんこ鍋、旬菜の旭園だ。

もともとの割烹料理店を改装し、伝統と格式ある本格的なちゃんこ鍋を地元・山口に広めたい、との佐光功代表の熱い思いから2年前にオープンした。

「鍋を囲む時間は大切なコミュニケーションの場」。礼儀・作法・伝統や格式を後世に伝えていくための大切な食の空間としての意味を強調する。

旭園のちゃんこ鍋は1人前2300円。塩、しょう油、味噌、チゲの4種の基本味を客が好みで自由に選べる。素材にもこだわっている。鶏肉には、甘みとコ



「鍋を囲む時間は大切なコミュニケーションの場」と語る佐光功代表

ク、しゃっきりとした食感と歯ざわり、しかも低脂肪の丹波あじわいどり。豚肉には脂身にコクと旨味が凝縮した薩摩黒豚。そして自家製つくね。

佐光代表はかつて、全国にチェーン展開する、ちゃんこダイニング店の料理長を務めていた。「多店舗化すれば、どうしても全国一律の画一的な管理方式になってしまう、料理が面白くなる。ど



1人前2300円。塩、醤油、味噌、チゲの4種の基本味を好みで自由に選べる

のようにすれば、その地域の特徴、店の独自性を打ち出せるのか、絶えず自問していた」と、悩みぬいての独立だった。それだけに佐光イズムが凝縮した店となった。

ただ鍋物と言えば、冬が旬。夏場は閑散期となる。そこで、6～8月は、ほかの場所でビアガーデンを営み、業績の平準化に余念ない。

ランチも好評だ。もち入り雑炊をメインに小鉢、揚げ物、香の物、デザートからコーヒーまで入って1200円。

将来について佐光代表は「山口にはないような高級料亭をつくりたい」との夢を膨らませる。

東和のオーダーリングシステム導入について、佐光代表は「導入後、客単価が上がった。これまで、いかに付けもらしが多かったことか、導入して改めて思った」と多忙をきわめる店だけにプラス効果の大きさを再認識している。

<Data>

山口市湯田温泉1丁目8の18

☎083・920・0003

営業時間

平日 午前11時～午後2時

午後6時～12時

日祝 午後5時～10時

(不定休)

北京ダック専門店 明園

伝統の味覚、にこだわる

東京・新宿、十二社通りのアイタウンプラザ1階にある北京ダック専門店。

場所柄、土日は家族連れ、平日はサラリーマン客が多い。ランチであれば、680～1000円とお手ごろな価格帯だ。

しかし明園は、医食同源の雄、北京ダックの伝統の味覚にこだわる。油をかけるだけの店が多いなかにおいて、明園は専門の釜焼きで、1羽丸ごと、30分くらいの時間をかけて、じっくりと焼き上げ、伝統の焼き方を追求する。

こうして焼き上げたダックは「皮はサクサクパリパリと香ばしくて、肉はかわらかくジューシー」と劉岩(リュウ・ヤン)店長は自慢する。伝統の焼き方にこだわるのは、香りと味、そして栄養。



医食同源を謳う専門店・明園

「ダックの皮のなかには、コンドロイチン(軟骨再生成分)とコラーゲン(膠原質)がたっぷり含まれ、美肌に効果的」とアピールに余念ない。

医食同源を謳う専門店だけに、健康へ



自信を持って明園の北京ダックを提供する劉岩店長

の効果について、劉店長は一段と熱が入る。

「ダックの肉の脂肪は不飽和脂肪酸なので、体の中には留まりにくく、肥満にもなりにくい。スープも必須アミノ酸を含み、不足しがちなビタミンやミネラルも豊富。ダイエットにも効果的」とヘルシーな料理であることを強調する。

このダック一羽にネギやケンミンジャンガ、鴨餅、鴨肉と野菜の炒め物、家鴨のスープをセットにして、3980円(税別)。

劉店長は長春出身だが、スタッフは北

京や四川出身者もいて、各地の本場の味覚を提供しようと懸命だ。このため、春巻やギョウザなど手づくりの料理が多い。

明園では東和のオーダーリングシステムを導入した。料理やお酒の売れ筋、注文だけではないメニューなどが量的にキッチリした形で把握できる。

「メニューのスクラップ&ビルドを考えていく際に役立てている」と満足げな様子だ。

<Data>

東京都新宿区西新宿6の21の1

アイタウンプラザ103号

☎03・6279・0608

営業時間

平日 午前11時半～午後3時

午後5時～11時

土日祝 午前11時～午後10時半

TOWA 東和メックスは人と環境に優しいグループ経営を目指し、次世代分野にチャレンジしています。

LED & ECO 事業

LEDトータルメーカー
デジタルサイネージ・LED照明

SA (Store Automation) 事業

お店の次世代財布作り
各種電子レジスター・オーダーリングシステム

ICカード&携帯アプリ事業

情報サービス・ソリューション
ICカードソリューション・携帯電話ソリューション

第25回流通情報システム総合展
リテールテックJAPAN 2009 開催
2009年3月3日(水)～3月6日(土) / 東京国際展示場「東京ビッグサイト」東1・2ホール



2ホールRT1319 是非お立ち寄りください。

わたくしたちは、飲食店様に次世代オーダーリングシステムをご提案します。
一店舗運営ソリューション

イトイン、テイクアウトはこの1台で—

コンパクトレジスタイルの追求
カラータッチパネル搭載で豊富なメニュー登録



TOUCH REG.
最大
270品目の
メニュー登録が
可能

タッチレジ
[FT-750]



キッチンプリンタ

オーダーリングシステムは業務改善の切り札

シンプル&リーズナブルで強力バックアップ

Scute
レストランオーダーリングシステム
「エスキュー」



ハンディターミナル

お客様に会計明細を提示し、
キッチンへの調理指示伝票を出力することにより
スムーズな運用が実現できます。

オーダーリングシステム専用機として、
持ちやすさ、使いやすさ、見やすさを
追求して開発されたハンディターミナルです。

東和メックス株式会社
一人と環境にやさしい企業を目指す

☎ 0120-108-477 <http://www.towa-meccs.co.jp>

東京本社 〒113-0033 東京都文京区本郷3-5-5 東和ビル TEL.03-3816-6791(10) 大阪事業所 〒530-0047 大阪府北区西天満4-11-23 満電ビル TEL.06-6362-6231