

# 飲食専門タブレットの導入で 年間修理費170万円を削減! 頑丈設計でコストも現場も安心!

車屋として創業した株式会社安部自動車は、2005年より外食事業に参入。現在は宮城・仙台市内を中心に直営17店、フランチャイズ6店を展開するまでに成長した。同社がセルフオーダーシステムに着目したのは2010年頃。これまで2社の製品を使っていたが、2017年4月より「メノウくん」の導入を開始。他社製品と「メノウくん」との違いや、セルフオーダーシステムによる効果をぼんてん漁港FC事業本部本部長の長谷川正美氏に聞いた。



株式会社安部自動車 執行役員  
ぼんてん漁港FC事業本部  
本部長 長谷川正美氏

宮城・仙台中心に飲食店を展開する外食企業株式会社安部自動車。現在は立ち飲み酒場「ぼんてん酒場」、ピストロ業態「びすとろぼんてん」、居酒屋「ぼんてん漁港」などの5ブランドで直営17店、フランチャイズ（FC）6店を展開、着実に事業規模を拡大している。

基幹ブランドの「ぼんてん漁港」は、近郊の市場や漁港から取り寄せる魚介をメインとした鮮魚酒場。旬の魚介5種を豪快に盛りつけた1000円の刺身を看板に、居酒屋メニューを豊富に揃える。「会社員生活サイクルに入る店」を目指す一方で、週末は家族客を獲得するなど、幅広い客層を取り込んだ。地元居酒屋として人気を集めている。

客単価が2000円UPしたが……

同社がセルフオーダーシステムを

導入したのは2010年。「当時は大手チェーン居酒屋や回転寿司で導入されており、お客さまの使い勝手を考えると、今後仙台でもニーズは高まるだろうと予測しました」と話すのは、ぼんてん漁港FC事業本部本部長の長谷川正美氏だ。

当初は初期投資額が低い他社製品を導入。すぐに客単価が2000円前後アップしたという。「県民性かもしれないませんが、これまでスタッフを呼ぶのを躊躇し追加オーダーできなかったお客さまがいたのだと、このとき再確認しました（長谷川氏）」

しかし安価なセルフオーダーシステムは故障トラブルが多く、1店舗あたりの年間修理コストは21万円にも及んだ。また当時計8店で導入していたため、トータルで年間170万円もの経費がかかっていたことになる。汎用品タブレットの故障率は



40坪80席を有する宮城・苫竹の「ぼんてん漁港」苫竹駅前店。ピーク時でもホールスタッフ74人と人数対応ができ、人件費抑制にも貢献。オーダーテイクの研修を必要とせず、アルバイトでもすぐ戦力に。

## 飲食専門の頑丈な端末を導入

「そこでPOS会社の紹介で、飲食店専門に端末を作っている『メノウくん』を紹介いただきました。『メ

## 「メノウくん」のココがすごい! 卓番号を置き台が記憶。 端末変更がスムーズ



テーブルに電源がない場合でも、あらかじめ充電しておけばフル充電で長時間稼働が可能。頑丈な設計により故障リスクも低く、修理コストを抑えられるのが魅力だ。



「ぼんてん漁港」苫竹駅前店では、可動式のテーブルを中心に配置するため、常時卓上に「メノウくん」を設置せず、着席時に渡すスタイルを採用する。また各卓の置き台が卓番号を認識する「スワップ機能」を搭載。端末使用前に卓番号をセットする作業が不要な他、端末を入れ替えてもすぐに使用できる利便性がある。

置き台が卓番号を認識し、端末を入れ替えてもすぐに使用できる「スワップ機能」を標準搭載。これまでの注文データもそのまま引き継いで使用できる。

## 「メノウくん」独自の機能で 売りたい商品を明確化!

他社製品は固定レイアウトのため、決まった枠に写真やテキストを当て込むだけだったが、「メノウくん」ではフリーレイアウトデザインを採用。写真の大小はもちろん、テキストの大きさ、色なども自由にデザインすることができ、売りたい商品を明確に伝えることができる。



メニュー変更時のデザインはワールドビーコム社に制作依頼ができる他、自社で作ったデザインを使用することも可能。

「メノウくん」導入の際に、平均年間故障率を伺ったところ2・5%と聞きました。そうすると年間1台壊れないくらいは故障率なので、かなり修理のコストを抑えられるかと思いましたが（長谷川氏）。

導入は「ぼんてん漁港」の宮町店を2017年4月から、苫竹駅前店を同年10月からスタート。まだ1年経過していないものの、以前と比べると故障によるトラブルは皆無だという。

## オーダーテイク時間をお客さまとのコミュニケーションの時間に転化

またフリーレイアウトのメニュー画面は、売りたい商品を明確に伝えることができ、出数も確実に伸張。「画質もきれいなので、以前よりも商品の魅力を知ってもらえるようになった」と長谷川氏は評価する。

居酒屋業態は、お客さまとのコミュニケーションが常連客を掴む要。セルフオーダーシステムにより客席を行き来する回数は減ったが、オーダーテイクに費やしていた時間をコミュニケーションの時間に充てられ、リピート率上昇にもつながった。

苫竹駅前店は席稼働率を高めることを目的に、可動式の2〜4人卓を中心に配置。各卓で電源がとれない

ため、卓上に常時「メノウくん」は置かず、使わないときはバックヤードで充電しておくスタイルを採る。また卓番号は卓上に設置する置き台が記憶しているため、入店時に端末に卓番号をセッティングする必要がない。これにより、着席しただけで「メノウくん」を持って行けるため、お客さまの席移動などにも端末を入れ替えるだけで即使用可能。スタッフの手間もいらず、卓番号ミスによるトラブルを防ぐこともできる。

同社の今後の目標は、全国3000店。仙台から全国への展開を目指す。



JR苫竹駅前2017年10月にオープンした苫竹駅前店。毎日のランチ利用に、仕事帰りの一杯にと、会社員の生活サイクルに入る店を目指している。

### ● 導入店情報

- ぼんてん漁港 苫竹駅前店**
- 住所/宮城県仙台市宮城野区苫竹 1-10-15-1F
  - 営業時間/11時30分～14時30分 (L.O.14時)、17時～24時 (フードL.O.23時、ドリンクL.O.23時30分)
  - 定休日/月曜日
  - 店舗面積/40坪80席
  - 客単価/昼700円、夜2300～2500円