

特急レーンとセルフオーダーで客単価UPと効率化を同時実現!

岩手三大麺として知られる盛岡冷麺と、焼肉を柱とした「焼肉・冷麺 ヤマト」を運営する株式会社ヤマト。2016年で創業30周年を迎え、ますます勢いのにのり同企業では、2年前よりセルフオーダーシステム「メニューくん」を導入した。また「メニューくん」と連動した特急レーンを採用し、現場スタッフの労働負担を軽減する取り組みにも着手。その成果を、常務取締役・統括部長の野呂 皓氏にうかがった。



株式会社ヤマト 常務取締役・統括部長 野呂 皓氏

「焼肉・冷麺 ヤマト」は、1986年に岩手、北上で創業し、2016年で30周年を迎えました。現在では、焼肉と盛岡冷麺の2大看板で出店数を伸ばし、岩手県内で9店、宮城県内で3店を構えるまでになりました。

主にフリーカットに出货しており、焼肉のファミリレストランとして、家族連れを中心に、老若男女のファンを獲得しています。子供連れや3世代利用も多いため、焼肉は単品の他、2、3人前を盛るセットメニューも用意。単品オーダーだと会計時に高価になってしまうがちですが、当店はアラカルトの焼肉店としては、1オーダー1席の価格設定で、お客さまに支持されています。

一方で、岩手・盛岡市内の店舗は、飲んだ後の締めや、夕飯として冷麺だけを食へて来店するなど、ラーメン

はガラス戸で仕切っており、料理が到着したときの音聞くシステムを採用。焼肉店ではあまり見ないシステムなので、お客さま連れのファミリ層に喜ばれていたようです。

また、特急レーンの活用により、ホールのスタッフが料理を提供する作業がなくなりました。代わってパッシングに傾注することができたため、「メニューくん」は、メーカーからすまられて採用しましたが、フリーレイアウトになるメニューの見やすさ、ストレスフリーな素早い操作性など、優れている部分が多いと感じました。

採用を決めました。

さらにスタッフの労働量を軽減する目的で、「メニューくん」と連動した特急レーンの導入も、2015年10月開店の宮城・多賀城店より取り入れられました。現在では、宮城県内の3店で「メニューくん」と特急レーンを導入しています。

お客さまが卓上のテーブル端末でオーダーした内容は、厨房のキッチン端末に表示されます。できがった料理をレーンに乗せ、発進ボタンを押すだけで、各テーブルに料理が提供されるのが特急レーンの仕組みです。衛生面にも配慮し、通常レ



空間デザインは、基本タテ表紙に赤、黄色と黒を基調とした店内には、個室も用意する。

3. 提供

オーダーした料理はレーンで各車へと届けられる。通常はガラス戸でレーンを仕切っているが、料理が提供されたときだけガラス戸が開くシステムで、衛生面にも配慮する。



焼肉・冷麺 ヤマト 仙台店

2. 料理発達

オーダー内容はプリンターに印字され、調理後に料理をレーンに乗せる。各車へは発射パネルを操作を行なう。発射パネルにもオーダー内容が表示されることにより、提供失敗を防止する。



焼肉・冷麺 ヤマト 仙台店

1. 注文

テーブル端末のメニューページはフリーレイアウトのため、売りたい商品を訴求しやすい。ページの切り替えが簡単で、高い操作性もオーダー数アップに貢献。



焼肉・冷麺 ヤマト 仙台店

特選厚切りカルビ 1380円 (税込)

ハラエティに富んだ焼肉メニューを用意する他、ファミリー客が多いため、2~3人前のセットメニューも人気が高い。



冷麺 780円 (税込)

作りたてで提供する麺はコシと旨味があり、コウのあるストレートスープとの相性を高める。「冷麺まつり」の際は、390円 (税込) で提供する。

お客さまが卓上のテーブル端末でオーダーした内容は、厨房のキッチン端末に表示されます。できがった料理をレーンに乗せ、発進ボタンを押すだけで、各テーブルに料理が提供されるのが特急レーンの仕組みです。衛生面にも配慮し、通常レ

● 導入店情報

- 焼肉・冷麺 ヤマト 仙台店**
- 住所・宮城県仙台市泉区大沢
 - 2-13-1
 - 営業時間・11時~24時30分 (L.O.24時)
 - 定休日・無休
 - 店舗規模・180坪200席