



代表ご挨拶



「Rational (ラショナル)」をご存知でしょうか？スチームコンベクションオープンの世界シェアNo.1のドイツのブランドです。世界中のキッチンで稼働しているスチコンの2台に1台はラショナルと言われています。7月21日に日本全国のラショナルの優良販社が集まる会が神戸で開催され、私も参加してまいりました。さすがに優良販社です。ラショナルのスチコンを通してユーザー様の経営力向上に貢献されている販社が多く、大変勉強になりました。スチコンは厨房機器の中でも高価な部類の機械ですが、全国どこのエリアでも販売台数が伸びています。



調理現場では人材不足、従業員給与上昇、食材費・エネルギーコストの急騰、賃料上昇、より厳しい衛生管理の要求など、かつてないほど厳しい状況に置かれています。この状況を改善するためには、従来の方法の部分的改善では難しいと考えられているユーザー様が増えているようです。抜本的な問題解決にラショナルのスチコンが世界中で貢献しています。今回の機会でも、弊社のお客様の多数の方も、大きなメリットを享受いただけることを再確認してまいりました。あとは取り扱いをしている弊社の情報提供能力と問題解決能力です。弊社スタッフの能力を向上して、ユーザー様の問題解決に高いレベルで貢献したいと考えております。弊社のクッキングライブブースには最新のラショナルスチコンを用意しております。実機を触りながらスチコンで享受できるメリットをご説明いたします。調理テストも大歓迎です。スチコンを軸にした新時代の調理をぜひご体感ください。

コロナの感染が拡大しております。まだまだ暑い日が続きます。体調を崩されないよう、お気をつけてお過ごしください。今月もよろしくお願いたします。

外食産業ニュースコラム

飲食店のDX導入、約81%の店舗が効果を実感

こんにちは！営業企画課の宮川です。食材や人件費が高騰する中、DX化による業務効率化は飲食店にとって必要不可欠です。今日は飲食店経営者のDX化に対する意識調査の資料をご紹介します！

【デジタルツールの導入に関する調査概要】

調査時期：2022年3月11日～3月16日

調査対象：全国の18歳以上の飲食店経営者（マクロミル登録モニター）

有効回答数：1141件（男性853件、女性288件）

- DX導入へ興味・関心があるのは**42.8%**
- なんらかのデジタルツールの導入率は**55.6%**
 - 「キャッシュレス決済」（37.5%）、「自社ホームページの制作/ローカルビジネス登録サービスの活用」（23.8%）、「集客販促ツール」（21.2%）がトップ3
 - 導入を検討しているデジタルツールがあると答えた経営者の割合は38.6%。ツールとしては「セルフオーダー、スマホオーダー」（12.4%）、「経営管理システム」と「集客販促ツール」（ともに11.8%）
- DXの導入効果を**80.6%**が実感
 - 特に効果を実感していると挙げたのは**ハンディ**（95.0%）と「人事労務管理」系ツール（94.9%）
 - 「人事労務管理」系のツールでは「シフト、勤怠管理システム」「人材、採用、給与など人材系の管理システム」「従業員の教育システム」の3カテゴリすべてで効果実感9割超え

■各デジタルツールの導入状況(各ツール単一別) ※4：各ツールの詳細はP.2を参照

	既に導入している	導入していないが、導入を検討している	導入を検討はしたが、導入する予定はない
全体	(1,141) 55.6	38.6	46.2
売上・経営管理	(1,141) 23.4	16.5	17.8
POSレジ	(1,141) 19.6	11.1	12.3
経営管理システム	(1,141) 15.7	11.8	11.0
仕入れ	(1,141) 17.4	10.7	11.0
オンライン発注システム	(1,141) 17.4	10.7	11.0
店内オペレーション管理	(1,141) 39.1	22.5	25.6
キャッシュレス決済	(1,141) 37.5	11.0	10.3
セルフオーダー、スマホオーダー	(1,141) 12.4	11.9	4.9
ハンディ	(1,141) 8.8	9.4	10.9
順番待ち管理システム	(1,141) 9.3	10.5	3.2
予約・集客管理	(1,141) 35.1	24.2	28.8
自社ホームページの制作/ローカルビジネス登録サービスの活用	(1,141) 23.8	10.2	12.7
集客販促ツール	(1,141) 21.2	11.8	11.4
テイクアウトの事前注文/決済アプリの導入	(1,141) 12.0	11.2	13.4
予約管理ツール	(1,141) 11.7	9.1	13.6
顧客管理システム	(1,141) 10.5	11.0	12.7
人事労務管理	(1,141) 12.0	14.5	16.6
シフト、勤怠管理システム	(1,141) 9.9	9.4	10.0
人材、採用、給与など人材系の管理システム	(1,141) 8.9	6.9	11.1
従業員の教育システム	(1,141) 10.0	9.9	4.7

※全体、平均値（青色ハイライト箇所）は複数選択したデジタルツールを複数選択した店舗の割合を算出したため、合計が100%を上回る場合があります。

※特に全体的な導入状況については、それぞれのデジタルツールに対してはより詳細な分析を行った人の割合を算出したため、合計が100%を上回る場合があります。

paypayなどをきっかけに普及したキャッシュレス決済を中心に、その他様々なデジタルツールが今後広がっていくことが予想されます。お店にとってもお客様にとってもWIN-WINとなる便利なツールがたくさんありますので、今のお店スタイルに合うものを検討してみましょう！「IT導入補助金」等の補助金情報も併せて要チェックです！



←参考記事は
こちら
見られます

今月の飲食店紹介



店舗内観



店舗外観



こんにちは！営業課の鈴木です。今回は7月2日からオープンしております、豊田の稲武にある道の駅「どんぐり横丁 どんぐりキッチン」様をご紹介いたします！弊社ではリニューアルオープンでの改装で厨房機器一式の据付から接続のお手伝いをさせていただきました！リニューアルということで部屋が増えたり内装ができたりと、どんどん道

の駅ができていく様子にドキドキしながら作業ができたことはとてもいい経験になりました。改装工事中は仮設のテナントで営業をしておりましたが、厨房機器移設の際、仮設テナントも2週間ほど営業を終了しておりました。その際もお客様がいらっやして、作業中に「今日はやってないのですか？」というお声を数多くいただきました。とても愛されている場所なんだと感じました。

リニューアルオープンで今回新しくできた「どんぐりキッチン」で食事を頂きました。お米は稲武産の「ミネアサヒ」を使用しており、豊田を感じることができます！「もち麦ごはん」も選べます。中でもオススメは豊田市で獲れた鹿を使った「ロースト鹿丼」と旭地区産の自然薯を使った「自然薯山かけ丼」だそうです！せっかくなのでそちらの二つを今回は頂きました！「ロースト鹿丼」は鹿なので癖があると思いきやすくなりおいしく食べられました。苦みも癖もありません。もち麦ごはんとも相性抜群であつという間に無くなってしまいました…。

「自然薯山かけ丼」には海鮮と一緒に食べられ、濃厚で口当たりがとても良かったです。量も程よく暑い日にはぴったりな一品でした。どちらもとても美味しかったです。

他にも五平餅のタレを併用にアレンジした五平味噌カツ丼などなど、そそられるものが多くありました。また食べに伺いたいと思います。こちらは道の駅なので、今回ご紹介するフード以外にも産地名物の食材やどんぐり横丁ならではのグッズも販売されています。パンも現地で作られており、作っている作業風景を窓から見ることもできます。できたてのパンを購入できるのでパン好きの方は満足すること間違いなしです！

どんぐり横丁はモルック体験や鮎のつかみ取り、とうもろこし収穫体験等のイベントがある日があるそうです。隣にはどんぐりの湯という温泉もあります。イベントで楽しんでご飯食べて温泉入って帰るとい最高の日が過ごせそうですね！

子供から大人まで楽しめる場所です。ぜひみなさんも足を運んでみてください！



自然薯山かけ丼



ロースト鹿丼

店舗情報

店名：どんぐり横丁 どんぐりキッチン

電話番号：0565-82-3666

住所：豊田市 武節町針原6-1

営業時間：

平日 9:00～17:00 土日祝 9:00～18:00



編集後記



お久しぶりです。厨房営業の野口です。夏ですね、夏といえば？鰻ですね。今年は妻がう巻きを買ってきてくれました。う巻きを考えた板前の発想にも驚きますが、土用の丑の日を広めたと言われる平賀源内のビジネスマンとしての手腕に感服します。他にも夏といえば？ビールですね！特にセゾン(夏場にピッタリのクラフトビール)ですね。京都醸造の一期一会が有名です。確かに美味しいです。ただグビグビいける値段ではないので、年に一本です。よなよなエールでお馴染み、ヤッホーブルーイングの僕ビール君ビールも十分美味しいです。どちらも成城石井で買えますのでよかったら是非。さらに夏といえば？プールですね。我が家も先週ビニールプールを引っ張り出しました。この夏5歳になる娘は、水面に顔をつけられるようになり、成長を感じます。20年ぶりにシーパレスに行こうかと思っています。10代や学生のころに比べて、分かりやすい季節イベントを楽しむだけではなく、(格好よく言うと)旬の食べ物、野菜を通じて季節を味わえるようになりました。先日お客様からもらった冬瓜も美味しかったです。普通に焼いて食べたら美味しいよって言われた韓国の青唐辛子は半分辛かったです。冷凍しました。結構な量いただきました多分一年もちます。

とはいえ暑すぎですね、連日猛暑や豪雨の7月でした。欧州では40℃を超え1700人以上が死亡したとのニュースも見かけました。私も軽い熱中症だと感じた時もあります。過酷な厨房もまだまだ少なくありません。夏後半にはなりますが、皆様体調にはどうぞお気を付けてお過ごしください。私も無理せず楽しみながらこの夏を過ごせればと思います。今月もどうぞよろしくお願い致します。