

サバと餃子の旨い店「九州熱中屋」34店舗にて試験導入スタート！ スマートフォン表示多言語メニュー 「Tangerine INBOUND (タンジェリン インバウンド)」

株式会社ゴールデンマジック(本社:東京都港区、代表取締役社長:山本 勇太、以下「ゴールデンマジック」)は、株式会社 Tangerine (本社:東京都渋谷、代表取締役:平井清人、以下「タンジェリン」)が提供する「Tangerine INBOUND」サービスを活用し、「九州 熱中屋」全店74店舗(2016年3月末日現在)のうち34店舗にて当該サービスの試験導入を2016年4月6日より行い、今後の活用について検討してまいります。

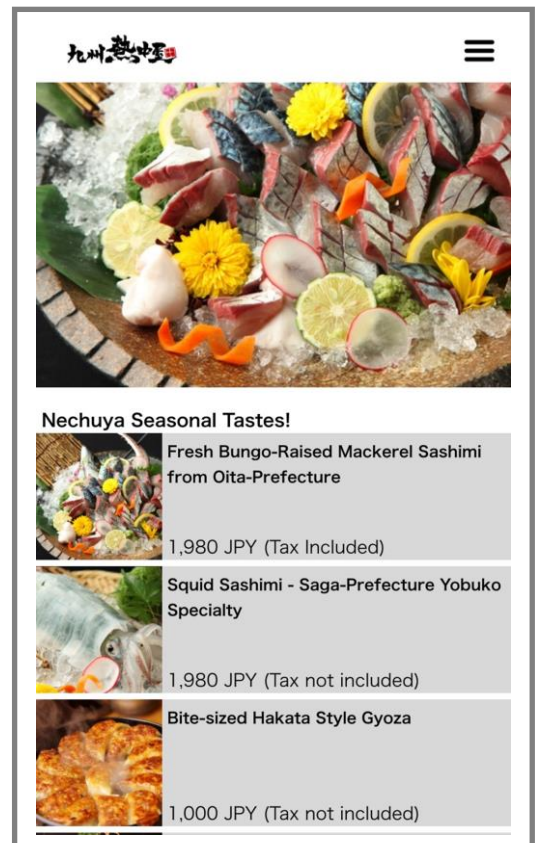
【『九州 熱中屋』「Tangerine INBOUND」試験導入の概要】

日本政府観光局(JNTO)の発表資料によると、2015年に日本を訪れた外国人旅行者は過去最高の前年比47%増となる1,973万人となりました。政府が「2020年までに2,000万人」としてきた目標をほぼ達成し、次なる目標を3,000万人に引き上げるなど、次年度以降も急速な勢いで増え続けることが予想されています。これに伴い今後、東京と大阪を中心に運営するゴールデンマジック店舗においても訪日外国人観光客は年々増加することを見込んでおります。

これまでは店前での看板や簡易的な外国語対応メニュー等で対応しておりましたが、訪日外国人観光客の方々に、メニュー名のみでなく提供商品の詳細を理解いただき、安心して食事を楽しんでいただくことを目的として、まずは今後の訪日外国人観光客の来店が見込まれるエリアの「九州 熱中屋」34店舗にて試験導入いたします。

店内に設置したビーコンと連携することにより、スマートフォン等の電子デバイス上で言語対応したメニューやメニュー詳細を表示する「Tangerine INBOUND」は、Google社の最新O2O技術「Physical Web」と「Eddystoneビーコン」をTangerineO2Oプラットフォームに融合することにより、専用アプリケーションをダウンロードすることなく、「Google Chromeブラウザ」をインストールしていれば、通知センターに表示されたURLをタップするだけで、言語対応したメニューを表示することが可能となります。

対応言語においては、日本語、英語、中国語の3カ国語から開始し、今後随時対応する予定です。

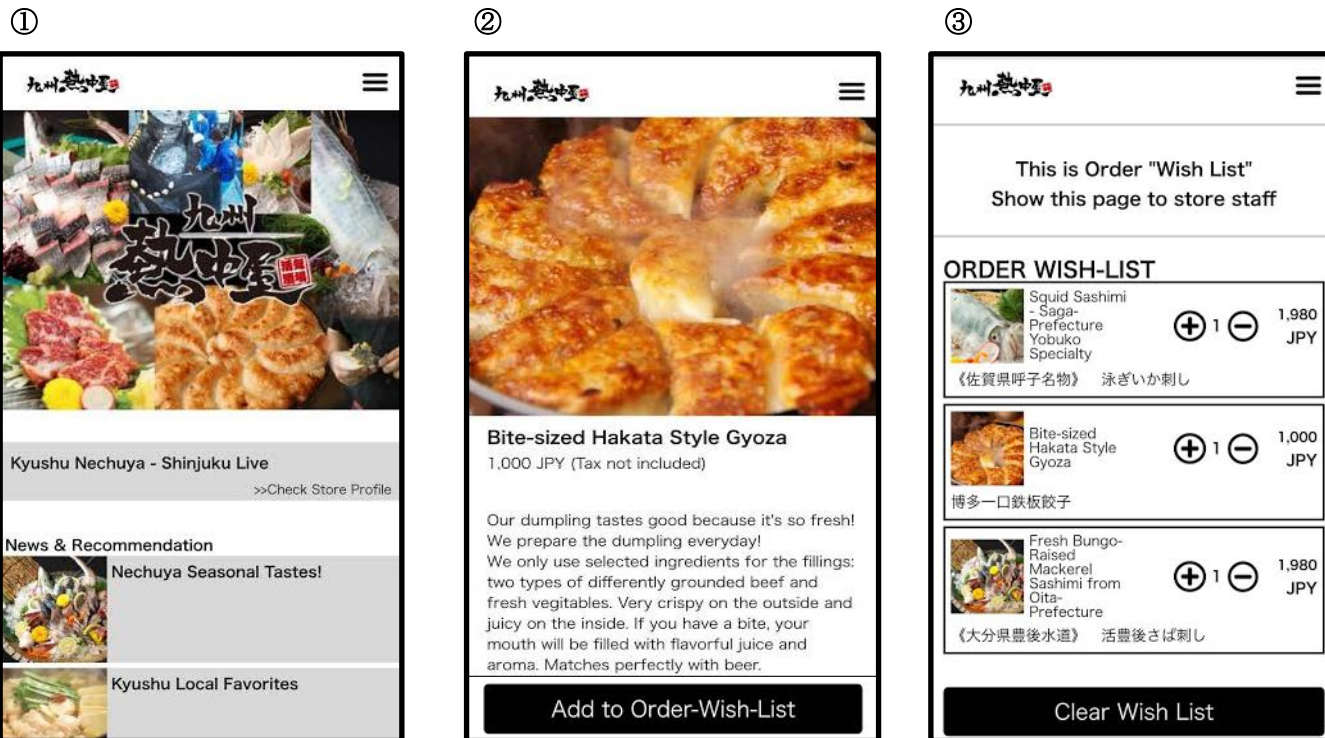


【参考資料】

「Tangerine INBOUND」 設定画面イメージ



『多言語対応「九州 熱中屋」メニュー配信』 画面イメージ



- ①. 「通知センター」に表示された URL にタップいただくと「九州 熱中屋」のメニュー画面にリンクいた致します。
- ②. メニュー画面より選択いただくメニュー名、金額、メニュー内容について言語対応した画面となり、「Add to Order-Wish-List」をタップいただくことで、気になるメニューをリスト化いただきます。
- ③. 店舗スタッフへの注文の際には、「ORDER WISH-LIST」を提示いただければ注文完了となります。

【多言語メニュー配信予定店舗（34 店舗）】

（関東）

九州 熱中屋 新宿 LIVE
九州 熱中屋 新宿野村ビル LIVE
九州 熱中屋 新宿ワシントンホテル LIVE
九州 熱中屋 新宿三丁目 LIVE
九州 熱中屋 西新宿 LIVE
九州 熱中屋 上野 LIVE
九州 熱中屋 東京駅中央通り LIVE
九州 熱中屋 八重洲 LIVE
九州 熱中屋 有楽町 LIVE
九州 熱中屋 新橋 LIVE
九州 熱中屋 新橋 LIVE 追加公演
九州 熱中屋 新橋烏森 LIVE
九州 熱中屋 赤煉瓦通り LIVE
九州 熱中屋 浜松町 LIVE
九州 熱中屋 浜松町駅前 LIVE
九州 熱中屋 浜松町 LIVE リハーサル公演
九州 熱中屋 浜松町芝大門 LIVE
九州 熱中屋 田町駅前 LIVE

九州 熱中屋 田町三田 LIVE
九州 熱中屋 田町芝浦 LIVE
九州 熱中屋 品川 LIVE
九州 熱中屋 品川シーズンテラス LIVE
九州 熱中屋 品川グランパサージュ LIVE
九州 熱中屋 大崎 LIVE
九州 熱中屋 五反田 LIVE
九州 熱中屋 五反田 LIVE 復活公演
九州 熱中屋 恵比寿 LIVE
九州 熱中屋 赤坂 LIVE
九州 熱中屋 日比谷 LIVE
九州 熱中屋 御茶ノ水 LIVE
九州 熱中屋 錦糸町 LIVE

（関西）

九州 熱中屋 伏見桃山 LIVE
九州 熱中屋 四条大宮 LIVE
九州 熱中屋 新大阪 LIVE

【九州熱中屋とは】

「九州にある美味しい居酒屋が東京へ上陸！」をコンセプトに九州の美味しい料理を地方感そのままに提供いたします。

豊後水道から直送されるコリコリ食感の「活 豊後サバ刺し」と、店舗で一つ一つ手作りで仕込む、自慢の「鉄板餃子」を2大看板メニューに九州各地のこだわりの逸品や代表・山本のゆかりの地である長崎の西方 100km にある五島の海産物を多数投入。

2016 年 3 月末日現在、74 店舗に拡大した現在も「手作り」にこだわる熱中屋自慢の料理をご提供いたします。



【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報部 亀田

TEL 03-6858-6085 FAX 03-6858-6086

E-mail pr@diamond-dining.com HP <http://www.diamond-dining.jp/>