

創業150年の「そばや大食堂」が新事業開始に向けて寿司ロボット実用開始 アフターコロナの反動需要に立ち向かう店舗リニューアル ～2021年秋に展開予定の新事業の開発を進める～

有限会社そばや（三重県伊勢市）は、2021年10月に予定している新規事業開始に向け、自社が運営する「そばや大食堂」の店舗リニューアルを2021年7月1日に実施完了いたしました。



■店舗リニューアルの背景

伊勢神宮の参道で創業150年のそばや大食堂は、アフターコロナの反動需要に立ち向かう厨房の全面リニューアルする運びとなりました。寿司ロボットを中心に大幅な効率化を実施することで、より少人数での食事提供が可能になります。この取り組みによる生まれた時間を2021年秋に展開予定の新事業の開発にあて、伊勢地域の新しい需要にいち早く対応していきます。

■店舗リニューアルのポイント

① 寿司ロボットの導入



自動酢合わせ機と自動ご飯盛り機の導入で、2～3人の人手が必要だった一番の売れ筋商品「てこねずし」の準備が1人で可能に。同じ業務をより少ない人数で対応できるようになっています。

③ 提供時間短縮で満足度向上



広すぎたキッチンで導線レイアウトをシンプルにし、無駄な動きを大幅にカット。それに伴い、お客様への提供時間が短縮され、満足度の向上が見込めます。

② 部門の一体化



壁や柱を撤去して、厨房を一体化し、ホール・キッチン・洗い場の各部門スタッフが、コミュニケーションを取りやすくなり、少人数体制でのオペレーションが可能になりました。

④ オペレーション効率の可視化



人時売上が現場モニター画面上にて確認できるようになっており、現場スタッフのオペレーション効率化への意識改革につながっています。

■ 𪗇びや大食堂について



「𪗇びや大食堂」は、1912年伊勢神宮のおひざもとである、おはらい町にのれんを掲げて100年を超える老舗食堂です。

美し國（うましくに）三重で育まれる極上の海の幸、山の幸。𪗇びや大食堂では、食材の約90%を三重県産のものを使用しております。人気商品は、三重の郷土料理「てこねずし」。地元ならではの料理と最高な素材で、旅の中の贅沢なひと時を提供しております。

■ 株式会社EBILABについて



店舗分析BI
様々な店舗のデータを自動で収集・分析し、経営に活用するためのツールです。
※各店舗の個人情報は入力されません。



「EBILAB」は三重・伊勢で100年を超える老舗食堂「𪗇びや」の経営メソッドから生まれたサービス産業のためのシンクタンクです。

サービス産業のための飲食・小売り向け店舗分析ツール「TOUCH POINT BI」をはじめとした分析サービスの提供により、店舗のコンディションを可視化するデータを自動で収集・分析することで、効率的で収益性の高い店舗運営の実現をサポート。また、コロナ禍の新たな取り組みとして、飲食店における「混雑予報AI」、遠隔接客システムである「WEB来店」や空間や建物内の「3D構築」などの新規事業を立ち上げております。

■ 会社概要

社名：有限会社𪗇びや

本社：〒516-0024 三重県伊勢市宇治今在家町13

代表者：代表取締役 小田島 春樹

設立：1994年1月

資本金：500万円

TEL：0596-63-5135

営業時間：9:30～17:00

定休日：無休

事業内容：老舗店舗の運営・販売

URL：<https://www.ise-ebiya.com/>

社名：株式会社EBILAB

本社：〒516-0024 三重県伊勢市宇治今在家町13

代表者：代表取締役 小田島 春樹

設立：2018年6月4日

資本金：6000万円

TEL：0596-63-6364

FAX：0596-63-5222

事業内容：飲食店向けクラウドサービスの開発・販売・サポート

URL：<https://ebilab.jp/>

※有限会社𪗇びやと株式会社EBILABの関係性について

有限会社𪗇びやは三重県伊勢市にある老舗の食堂。「𪗇びや」にて自社開発を行った来客予測ソリューションを活用した経営で、数年間で飛躍的に利益率を増加させました。「株式会社EBILAB」はこの来客予測ソリューションを他社提供するためのシステム開発・コンサル業部門の“新規事業”として2018年に生まれました。