

外食企業×IT企業×お客様 で創る“新しい飲食店のカタチ” コロナ禍だからこそ築かれた最強のワンチームがここに！

『焼鳥 IPPON』

2021年9月1日（水）グランドオープン！

株式会社 DD ホールディングスの連結子会社である株式会社ダイヤモンドダイニング（本社：東京都港区、代表取締役社長：鹿中 一志、以下「ダイヤモンドダイニング」）は、株式会社トレタ（本社：東京都品川区、代表取締役：中村 仁、以下「トレタ」）が開発した店内モバイルオーダー「トレタ O/X」を採用した新業態店舗『焼鳥 IPPON（ヤキトリイッポン）』を、2021年9月1日（水）にグランドオープンいたしますので、下記の通りお知らせいたします。



焼鳥 IPPON



未知のウイルスが蔓延、実態が掴めない故の恐怖が世界中を覆った 2020-2021 年。この日本においては、連綿と“文化”として生まれ、受け継がれてきたはずの外食産業が、仕入れなどの関連業界とともに、灯が消えかねないほど甚大な影響を受けました。しかしながら苦境に遭ってこそ、強く築かれたパートナーシップもあります。ダイヤモンドダイニングにとって、フードテック企業であるトレタとの共同プロジェクトもその一つです。

美味しい料理と笑顔いっぱいのおもてなしでお客様をお迎える飲食業のダイヤモンドダイニング。その飲食店をテクノロジーと知恵で支援し、人々が集う食という場を豊かにしようとするトレタ。得意とする領域は少し違っけれど、両社の共通した熱い想いはただ一つ。

“今までの飲食店の常識を全て捨てて、新しい時代にフィットしたこれまでにない飲食店をつくろう”

お店のあり方をゼロから見直し、真に理想的な“外食体験”を提供することを目指し、それぞれの強みを最大限に生かして「焼鳥 IPPON」は誕生しました。しかし、ここで立ち止まるわけではありません。これまで当たり前だった常識や価値観が覆ったニューノーマルの時代だからこそ、飲食店を訪れるお客様の心に寄り添い、より深くお客様と繋がりながら、アップデートを続けてまいります。「焼鳥 IPPON」の挑戦にぜひご注目ください。

店舗情報

- 店名 焼鳥 IPPON（ヤキトリイッポン）
- 住所 〒141-0032 東京都品川区大崎 1-6-5 大崎ニューシティ 5号館 2F
- アクセス JR 大崎駅 徒歩 2分
- TEL 03-5436-2380
- 営業時間 ランチ 11:30~14:30 / ディナー 16:00~23:00
- 定休日 無
- 席数 80席（カウンター18席 / テーブル62席 ※個室有）
- 坪数 49.69坪
- 平均予算 ランチ 1,000円 / ディナー 3,500円
- 公式 URL https://www.dd-holdings.jp/shops/yakitori_ippon/osaki/
- 公式 Instagram <https://www.instagram.com/yakitoriippon/>



顧客体験の最理想形へトレタ O/X for Diamond dining



あなたの指先「IPPON」で新しい「体験」を。

コロナ禍の中で、ダイヤモンドダイニングは、これまで当たり前として考えてきた飲食店としての在り方を大幅に変えることを求められていました。お客様のご来店から始まり、オーダーを承り、お料理やドリンクを提供、そしてお会計まで。接客におけるこの一連の流れでの距離に対する価値観が、感染防止の観点から極力「非接触」が良しとされるなど、180度変わってしまっていたからです。これまでダイヤモンドダイニングが持っていた、近い距離間での“おもてなし”という圧倒的な強みを奪われていたところに射した一閃が、トレタが開発したモバイルオーダーシステム「トレタ O/X」でした。「O/X」とは「Order Experience Operation Excellence」の意。ここから「顧客体験」というキーワードが浮かび上がり、プロジェクトは大きく動き出しました。

お客さまにとって真に理想的な、楽しい飲食体験とはどのようなものか。「焼鳥 IPPON」専用の「トレタ O/X」を共同で開発する中で徹底的に議論し実現させたのが、「個人注文」と「個人会計」です。「焼鳥 IPPON」では、お客様一人一人にご自身のスマホから料理を選び、自分好みにカスタマイズした「個人注文」でお食事を楽しんでいただけます。さらにお会計も、個人のスマホのオーダーに紐づいた「個人会計」。クレジットカードや Apple Pay、Google Pay などの「完全キャッシュレス決済」で、全員の会計をまとめることも、特定の誰かの分だけ払うことも可能になっているため、ワリカンやお会計待ちなど、会食時に感じてしまうちょっとした不快感も解消することに。

楽しい時間はシェアするけれど、食事や飲み物、会計はパーソナライズできる。これこそ「焼鳥 IPPON」がたどり着いた“飲食店の新しい

焼鳥・つくね・巻き串



店名に冠している通り、「焼鳥 IPPON」の看板メニューは、焼鳥。年齢や性別を問わず、多くの日本人に好まれ、生活に根づいた庶民派グルメの顔も持ちながら、時には海外の要人をもてなし心から満足させてしまう、日本が誇る外食文化の代表的存在です…が。今回のプロジェクトにおいて深く追究した結果、焼鳥店を訪れるお客さまは、実は少しずつ積み重なっている多くの不満があるのではないかと結論に至りました。例えば…

- ✓グループはタレ派が多いけど、私は基本的に全部塩がいい！
- ✓一串が大き過ぎてすぐにお腹いっぱい…色々食べたいのに！
- ✓気を遣って串から全部外してお皿に並べたけど…串にかぶりつく方が絶対おいしいに決まってる！
- …等々。丁寧にすくい上げてみると不満が数多くあったのです。

この現実と真摯に向き合い、「焼鳥 IPPON」の看板となる串メニューは、何度も試作を重ねました。まず一串のポーション。敢えて小さく作ることで、様々な串を少しずつ食べ比べていただくことができます。焼鳥は、昔ながらの塩田方式でじっくり乾燥させた天日塩「海幸」か、たまり醤油をベースとした独自ブレンドの「タレ」のいずれか、個々のお好みで選べるので、塩派とタレ派、どちらかのお客様が我慢や妥協などすることなく、焼きたてを串からそのまま、お召し上がりいただけるので、本来の焼鳥の美味しさをダイレクトに感じていただけるはずです。

◆お好み串焼き 5本盛合せ 880円

焼鳥は8種の部位から4本、2種のつくねと4種の巻き串の中から1本を、味付けとともに選んでいただく、これまでにない“パーソナライズな焼鳥盛合せ”。お好みやその日の気分に合わせて、様々なバリエーションでお楽しみいただけます。

焼鳥 ※単品 各 165円

◆もも ◆砂肝 ◆ねぎま ◆とりとろ ◆はつ ◆なんこつ ◆せせり ◆レバー

つくね ※単品 各 280円

◆梅シソおろしの手ごね焼きつくね ◆月見手ごねタレ焼きつくね

巻き串 ※単品 各 280円

◆半熟煮卵の巻き串 ◆万能ネギの柚子みそ巻き串 ◆梅しそオクラ巻き ◆長芋いそべ巻き串



わたしのサラダ

最初の一品としてオーダーされ大皿を分け合うことが多いサラダも、自分好みにカスタマイズできます。その名も「わたしのサラダ」(550円)。

新鮮な葉物野菜のロメインレタスとベビーリーフ、食感も楽しいホワイトセロリ、味と食感にアクセントを加えるナッツをベースサラダとして、
①トマト ②ミックスビーンズ ③ブロッコリー ④赤キャベツマリネ
⑤きのこマリネ ⑥キャロットラペ ⑦パクチー から、3種類をトッピングとしてお選びいただけます。さらに、①豆乳シーザー ②柚子しょうが
③オリーブトマト の3種類のドレッシングの中からお好みを選んでいただければ完成です。

追加トッピングとして、「半熟煮卵」「スチームチキン」「アボカド」(以上各+50円)、「小エビ」「生ハム」「山盛りペコリーノチーズ」(以上各+100円)もご用意しているので“自分だけのご馳走サラダ”を、その日の気分に合わせてお楽しみください。



麺



◆鶏白湯ラーメン 650円

お酒の席の締めについ食べたくなくなるメニューの代表格・ラーメン。「焼鳥 IPPON」でも、とっておきの一杯をご用意しました。

スープは、厳選した鶏ガラから抽出した濃厚で深いコクとまろやかな風味が魅力の「贅沢鶏白湯スープ」をベースに、①あっさり塩味 ②香味醤油味の2種類からお選びいただけます。

さらに麺も、①低加水の極細ストレート麺 ②中太玉子縮れ麺の2種類をご用意。

「焼鳥 IPPON」特製の「蒸し鶏チャーシュー」(+100円)や、「煮卵」「辛ねぎ」(以上各+50円)など、ラーメンにはやっぱり欠かせないトッピングをアレンジして、最後まで“自分好み”で締めてください。

一品

カスタマイズスタイルのメニューだけでなく、一品一品心をこめてお作りする、飲食店の王道メニューも多彩にご用意しました。個々好きなものを一人で食べ切れるよう一皿は少量に。季節限定のおすすめまで含め20種類以上のメニューの中から、ほんの一部ですが…ここにご紹介します。

◆よだれ鶏 550円

塩だれに一晚漬けたんだ上じっくり低温で火入れをして、しっとりジューシーに仕上げました。選べる5段階の辛さの違うタレと合わせてお召し上がりください。

◆焼きたて厚焼き玉子 550円

ご注文いただいてから焼き上げたアツアツのふわふわでテーブルにお届けします。出汁の効いたふくよかな味わいは食事の一品としてもおつまみとしても優等生です。

◆鶏出汁茶わん蒸し 400円

旨みたっぷりの鶏ガラスープを味のベースとして、具材を玉子でふんわりと優しくまとめ蒸し上げました。その口あたりは“飲めるほど”柔らかいです。

◆鶏マーボー豆腐 550円

鶏ひき肉と玉ねぎで仕立てた自慢の麻婆とこだわって厳選した豆腐が融合するヘルシーな一皿。辛さ×痺れの絶妙バランスが、旨さとなって口の中に広がります。



ご飯

◆濃厚卵かけごはんと鶏出汁みそ汁 600円

「焼鳥 IPPON」が密かにこだわっている食材の一つが米。毎朝その日使うぶんだけを精米、米と相性の良い超軟水を使用して、大きな釜で炊き上げます。当日精米のご飯はまさしく“新鮮”で、風味がまったく違います。鶏と根菜が醸し出す出汁の旨みたっぷりのお味噌汁とお漬物と合わせれば、胃はほっころと、舌はさっぱりと、落ち着きます。全国各地から取り寄せた“厳選・ご飯のおとも”をお好みで合わせて、お召し上がりください。

※6種の中から2種お選びいただけます※

- ①おかず生姜 ②こんぶのしそ佃煮 ③紀州の大粒梅干し
- ④あご落とし明太子 ⑤釜揚げシラスおろし ⑥北海すじこ



「焼鳥 IPPON」はドリンクにも幾つもの新たな試みを取り入れています。

1. ノンアルコールから濃いめまでアルコール濃度もカスタムできるドリンクメニュー

近年人気急上昇のサワードリンクを多彩にラインナップするとともに、お客様ごとの嗜好に幅広く合わせられるように、細かくカスタマイズできるスタイルにいたしました。

アルコールの濃さは ①アルコールゼロ ②ごくうす(アルコール 1%未満) ③うすめ ④ふつう ⑤濃いめ の5段階から細かく設定できるほか、看板メニューの「わたしのレモンサワー」(550円)では、レモンも ①フローズンカット ②フレッシュスライス ③塩漬け込み の3種からチョイス可能、さらにハチミツやジンジャー、ソルトといったアクセントを加えることもできます。

アルコールの濃さをカスタムできるサワーは他にも全10種類(各550円)をラインナップ。さらに、フルーツを組み合わせるカスタムできる「フルーツパンチ」(680円)をはじめ、スパークリングやグラスワインもノンアルコールメニューを幅広く取り揃えました。お酒が好きな方も苦手な方も、気兼ねなく酒席を楽しんでいただけます。

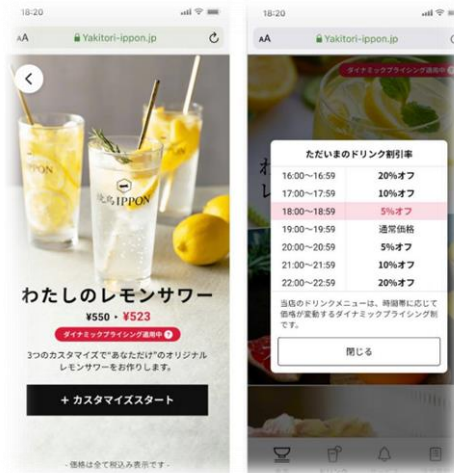
2. ダイナミックプライシング

需要に応じて価格を変える「ダイナミックプライシング」は、旅行業などでは当たり前に取り入れられているシステムですが、飲食店においては、そのポテンシャルを知らながらも導入へのハードルは高いものがありました。「焼鳥 IPPON」では「トレタ O/X」を活用することで、それを実現させました。全ドリンクメニューについて、お客様のご来店が多い19時台を通常価格に設定、そこから前後4段階で割引価格となり、最大20%オフとなります。まずはドリンクからの開始ですが将来的には料理にも取り入れ、ますます豊かな「顧客体験」をご提供できる場へと、進化させていきます。

グランドオープンその先へプロジェクトのこれから

「焼鳥 IPPON」の挑戦は、グランドオープンで終わりではありません。“飲食店の新しいカタチ”を求め、常にお店をアップデートしていくためには、お客様まで含め“ワンチーム”となる必要があると考え、今回初めて「クラウドファンディング」にも挑戦しました。「【無期限】もはやオーナー気分！いつでも何人でも、ドリンク50%オフ」や「おうちで焼鳥 IPPON！ご家庭用焼鳥セット」など、様々なリターンもご用意しています。お客様目線のアイデアやご意見、ご要望などをお寄せいただくことで、「焼鳥 IPPON」は、時代に寄り添った飲食店の最進化系として成長していくことができます。外食業界を取り巻くコロナ禍を脱するだけでなく、未来の外食文化を大きく成長・発展させるためにも、皆様のお力添えをお待ちしております。

■クラウドファンディングサイト「うぶごえ」 <https://ubgoe.com/projects/50>



Dd PROTECT Guidelines

株式会社ダイヤモンドダイニングが運営する各店舗では、お客様に安心してお食事を楽しんでいただくため、行政が定める方針に基づいた感染防止対策を最大限に講じ「Dd PROTECT Guidelines」として実施しております。

Dd PROTECT Guidelines

お客様の安全安心に全力で取り組みます

◀▶ Diamond dining

ダイヤモンドダイニング 感染防止の取り組み

<p>取り組み 1</p> <p>健康管理</p>  <p>出勤時の検温を徹底し、37.5度以上のスタッフは出勤停止にしております。</p>	<p>取り組み 2</p> <p>マスク着用</p>  <p>スタッフはマスクの着用を徹底しております。</p>	<p>取り組み 3</p> <p>手洗い・消毒</p>  <p>スタッフはこまめな手洗いと次亜塩素酸消毒液スプレーによる消毒を行っております。</p>
<p>取り組み 4</p> <p>うがい</p>  <p>スタッフは出勤前に殺菌消毒うがい液にてうがいを徹底しております。</p>	<p>取り組み 5</p> <p>店内換気</p>  <p>常時、ダクトと換気口より、空調と給排気を行っております。また、定期的に入り口や個室等を開放し、可能な限り空気を循環させております。</p>	<p>取り組み 6</p> <p>店内消毒</p>  <p>定期的な店内・桌上・客席を次亜塩素酸消毒液スプレーにて消毒しております。</p>

お客様へのお願い

感染防止にご協力ください

- 1 入店時の検温・手指の消毒にご協力下さい。検温の結果、体温が**37.5度以上**のお客様は**入店をお断り**させていただきます。
- 2 **ご体調が優れない場合は入店をお断り**する場合がございます。
 咳 痰 鼻水 くしゃみ等
- 3 **会話のボリュームはお控え**ください。
- 4 **ご飲食時以外**は可能な限り**マスク着用**をお願いします。
- 5 大皿でご提供するお料理はお客様ごとの**お取り分け**をお願い致します。
- 6 グラスなどの**まわし飲み**は**ご遠慮**ください。
- 7 **お手洗い後**には**手指の消毒**にご協力下さい。
- 8 個室ご利用の場合は扉を一部開けて頂きます。**店内換気**にご協力ください。
- 9 店舗内にて新型コロナウイルス感染の可能性がある場合お客様に迅速にお伝えできる様**代表者様のご連絡先をお伺い**しています。
※ 保健所からの指示に従い速やかにご連絡いたします。 ※ 頂いたお客様の情報は1ヶ月で破棄します。

【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 ブランドサポート部 佐々木
 TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193
 E-mail pr@dd-holdings.com HP <https://www.dd-holdings.jp>