ト減

から、店舗数の規模を問わず採用する飲食店が増加中だ。「飲食店の立場 2年半だが、①支援サービス体制②セキュリティ③サービス内容の優位性 理システム「ebica(エビカ)」が人気だ。サービスを始めてわずか 行うエビソル(東京・恵比寿、田中宏彰社長)が提供している予約台帳管 る「エビカ」とは、一体どんな予約システムなのか。 になったサービスを目指す」 というエビソル。 同社が自信を持って提供す 宣伝やクーポンにお金を払いすぎていませんか-飲食店の集客支援を

げればキリがないが、

約獲得に向けて動いてい

ムページ経由のWeb予 だ。そのために自社ホー いたいと考えているよう

りと紹介すると、①予約 以上の使い勝手を確保で ロードするだけで紙台帳 dに専用アプリをダウン れ流すのではなく、「しっ 台帳の代わりに、iPa ヒスが予約台帳管理シス かできる」と、人気のサー 売上アップだけでなくコ るところにお金をかけ かりと費用対効果の見え □帳②顧客台帳③Web ヘトダウンまで図ること ムの「エビカ」だ。紙 販促のためにお金を垂 その機能をざっく

あべ ebica手書きん もストックできない。さ らに、ドミナントで近隣 規客扱いをせざるを得な の情報を探す必要がある ため、リピート客でも新 、。もちろん、顧客情報



ebica店舗利用シーン

ダックをサービスし集客の最 予約客向けにドリンクや北京 際コーポレーションがweb

週化に動き始めた

最大限に引き出すのは難 る欠点があり、席効率を 受けたかわかりづらくな 徴。日本語のできる外国 更を繰り返した時に誰が 入力できる点が重宝がら 書き入力できるのが特 融合させ、キーボードが 予約の三つだ。 ト客が予約をしてきた時 しい。さらに、リピー 不要な仕様で、名前を手 人ならカタカナで簡単に 紙台帳は席や予約の変 デジタルとアナログを 他店の空席状況をリアル できない。 め、いちいち電話で確認 タイムで把握できないた に店舗がある場合でも、 しないと他店への送客が

に、紙台帳で遡って過去 るため、お客側には助か もできる。 持って予約を受けること 類まで使用することがで Web予約プランを、そ 能)。しかも、店舗側は いない時間帯に予約でき より、深夜帯や営業して の店に合ったものを3種 フォンからの予約も可 るサービスだ(スマート ③のWeb予約機能に プランごとに在庫を という。 発売した小規模店舗及 ター〉の導入台数が累計 び個店向けPOSレジ 伸一社長)が今年2月に スター〈ブレインレジス イン(東京・渋谷、天毛ソフト開発会社のブレ ブレイン

ね上がった店もある」(同 店では「売上が13倍に跳 ウンド(海外からの観光 英語版も加わり、インバ 舗当たりスタッフ10人ま 予約が入った場合、1店 信される。専用のWeb 社)という。Webから 予約画面には6月からは でき、予約のメールが配 でメールアドレスが登録 現に、Web予約導入 うニーズがある。ただ、 高額な費用がかかり、 ンを対象とした大きいサ 従来は広域の大型チェー について天毛社長は「実 が支持される最大の理由 スターを導入したいとい イズで、操作も難しく、 舗や個店だからこそ合理 は人手が少ない小規模店 〈ブレインレジスター〉 効率化のためにレジ

とができた」と語る。

店舗の取扱いを予定。 提案を開始した。 年内に50 のとろけるチューハイ」の

下の

想定通りの反響を得るこ

入できる低価格なレジス

ーを販売したところ、

の飲食店を対象に「氷点下

から即座に予約を入れら 者名と共に残るなど、 り消しなどの履歴が担当 になった。 では不可能な管理が可能 れる。さらに、予約の取 も見ることができ、そこ 台帳をiPhoneから 紙台帳との優位性はあ 権限管理による情報流出 防止策) ③手書き入力= り、キーボードで入力 すべての入力がボタンや いるため、次々にできる に使いやすさを追求し する作業が不必要となる 手書きパッドで可能とな てバージョンアップして といった具合だ。常

ことで集客の最適化を行

バーの安全性およびIDキュリティの高さ(サー 体制のトラブル対応②セ か。①初期導入時のト 合の優位性はどうなの レーニングに加え24時間 ーの安全性およびID

様のサービスと比べた場 える。 た「エビカ」提供のWe るのが最大の特徴ともい ホームページにリンクし プンした「Blue Lily」の は、銀座にこのほどオー 際コーポレーションで ービスが付加されてい

ジ経由での予約を増やす みられ、自社ホームペー らの脱却が背景にあると いる。これは媒体依存か ドリンクのオプション たお客さんに対し、北京 ダックサービスやフリー b予約ページから予約し ービスの追加を行って に集計できる、

費をかける時代に入った 当に必要なサービスに経 採用そのものが難しくな 自店の状況を見極め、本 人材も馬鹿にならない。 る中で、予約業務に割く 景気回復の影響で人の

る場合は別途iPod だし、ハンディを使用す とかなりの低価格だ。た touchを購入するこ 日のサポート体制を取っ ミで問い合わせや導入実 国。導入店舗による口コ ている。販売エリアは全

多く、会計ソフト「弥生 打ち込む作業が不要にな 会計」と連動して月末に オーダー表をパソコンに 価格以外のメリットも 日々の売上が自動的 いきたい考えだ。

時短と顧客満足実現 低投資POSレジ とになる。

ィの操作も簡単

で200台に迫る勢いだ 操作でき、すぐにでも導 ザインで、誰でも簡単に かった。そこで小規模店 舗向けにコンパクトなデ

から、首都圏(東京・神奈

アサヒビールは6月下旬

川・埼玉・千葉)と近畿圏

ろける

大阪・兵庫・京都・滋賀)

のは本体価格8万980 0円、キャッシュドロ 用5万円となり、従来の に設定し、費用の主なも 初期費用は15万円以内 ジスターから比較する

ディスペンサー」を開発

-倶楽部〉専用の「アイス

業務用チューハイ〈樽ハ

氷とシロップ(レモン・ブ

アサヒ

・ウ・カルピスなど各種フ

コンパクト設計のブレ インレジスター

その顧客の好み、 る顧客管理機能ソフトに よって顧客の来店回数、 に把握できる他、搭載す ニューや稼働状況も即時 売れ筋メ 2品を発売した。

けている日

本のハラル

ジャキム) 府ハラル認証機関

の認証を受

マルコメ

も実施し、24時間365 ても過言ではない。 うなレジスターだと言っ い店舗においては夢のよ できるため、人手が少な さまざまな業務が合理化 り組みもできる。1台で 名などの個人情報をもと 替機を設置するサービス 政障した場合は無料で代 い、顧客満足度向上の取 万が一、レジスターが



販売台数を追いかけるの ローの充実を優先させ、 ではなく、アフターフォ 績も増える中で、無理に

台、1台着実に広めて 青山椒椒麻醬

る仕組み=写真。4月8日 チューハイが自動で注がれ 速冷凍され半固形になった をセットすると、液体と急 から阪神甲子園球場内のビ レーバー)を入れたグラス している。「アル分6% レストラン2店で先行導 感。スプーンですくいなが めらかな口当たりの新食 なく、とろけるような、な ~5℃)の爽やかなチュー 程度。氷点下(マイナス4 ハイ。シャーベットやス ムージーのような感覚では



専用のアイスディスペンサーと専用のグラス

製品は〈長崎県産ぶり

山椒配合のソースも新製品のオイスター

ユウキ食品(東京・調

∠ H L

認証を今年3月

マルコメはマ

キス使用)〉と〈青山 ジャオマージャン)) 椒麻醬(アオサンショウ 布)は、広島県産牡蠣の ターソース(国産カキエ エキスを使った〈オイス

低温でじっくりと濃縮 産カキエキス使用)〉は、 料理をはじめ、和食、洋 蠣のエキスを使用。中華 わいを特徴とする国産牡 りと濃厚でまろやかな味 びれるような辛味を持つ 入。賞味期間1年。 だという。585g×6 食にも広く使える調味料 (オイスターソース(国 雑味のない牡蠣の香

の方が安心して食

マルコメは「日

公圏を含む海外で

や肉、魚介類の味付け 広いニーズに対 国産鰤を安定確

> リーズ4品を10月から発 が進む一品料理としてシ

とから、この秋の居酒屋・ を安定的に確保できるこ 料飲店向けにアルコー 宝幸は、長崎県産の 宝幸

> ること、丁寧な下処理を 福岡の協力工場で加工す された鰤を新鮮なうちに 売する。「長崎で水揚げ

> > 塩麹焼〉((100g×10

4 合 (

〈長崎県産ぶりの



業部長)ことが特徴。 井淳執行役員冷凍食品事 品の品位を高めた」(酒 することでそれぞれの製 のリキュール〈柚子小町 スキーを紹介。同日発売 トビール、ワイン、ウイ 時。「日本の魅力を再発 で開催する。13時~18 会」を名古屋観光ホテル (愛知)は7月17日、「イ 品展示会◆ イズミック が7月17日に名古屋で商 TORICO〉 も披露す 見」と題し国産のクラフ ズミック2014年展示 ◆イズミック(愛知)

ラール協会から認証を取得したも ル認証についてはマレーシア政 を7月から販売を開始した。ハラ えてきた企業としてイスラム教徒 認証機関であるNPO法人日本ハ 無添加赤 こし10kg> 31日に取得した味 加白 こし10 kg レーシアのハラル | 本の食文化を支 ハラル認証味噌を 海外展開も視野に J A K I M II 添加赤」は有機大豆、国産米、塩くせのない淡色系に仕上げた。「無 塩のみを使用し、さっぱりとした 出も視野に入れている」という。 のみを使用し発酵香と旨味の強い 文化の認知拡大と普及に向けて輸 「無添加白」は有機大豆、国産米、 賞味期限は6 に仕上げた。 信州赤系味噌 力月。 ma - 27 9761 HL無縁加 赤こら TURE

る日本の味を提供したい。イスラ での味噌及び和食 良べることができ Œ as -27 9780 SSE

無添加赤 こし10㎏~と⑤





ソースに仕上げた。野菜

う。1.1kg×6入。賞味期 て使うこともできるとい えるほか、炒め物に絡め

りが感じられる爽やかな

ンドし、奥行きのある香

川花椒に青山椒をブ

そのままかけるだけで使