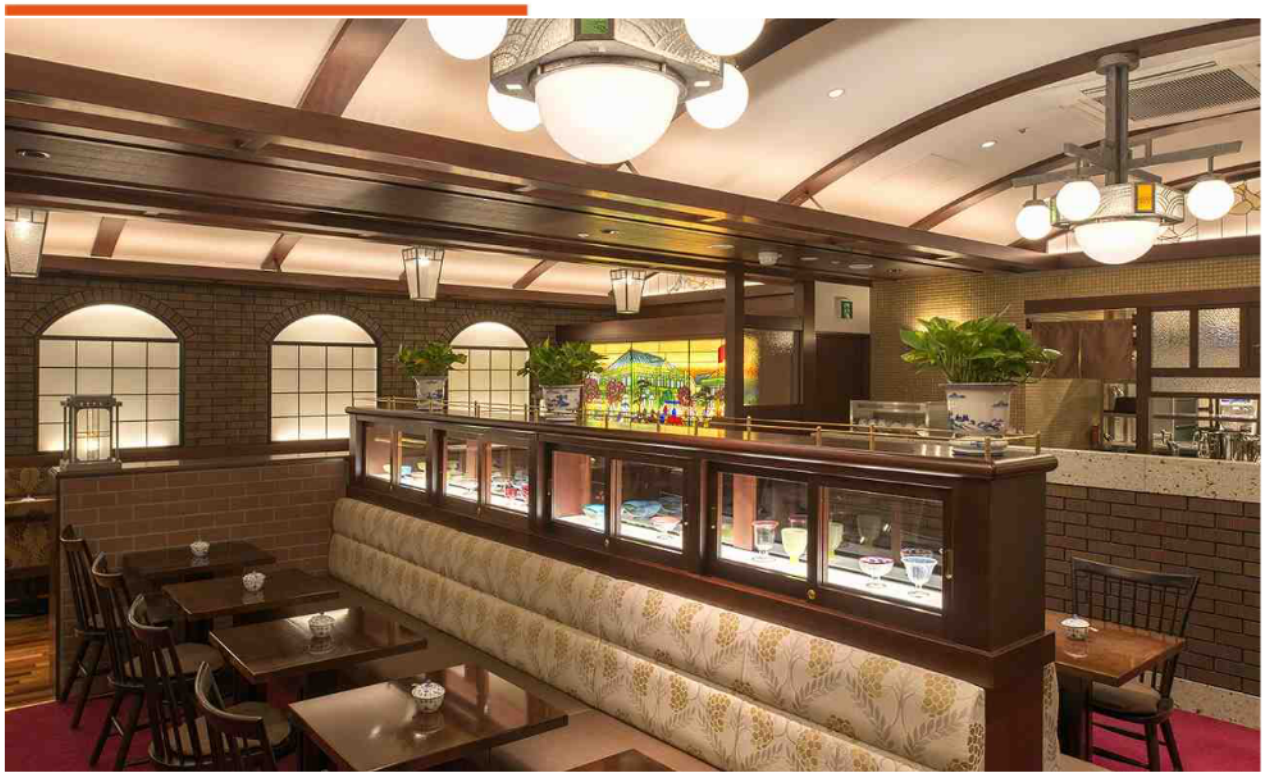
外食日報

外食産業の日刊専門紙

発行所　株式会社 外食産業新聞社
発行人　川端 崇資 編集長　井上 達雄
本　社　〒101-0038
東京都千代田区神田美倉町10
喜助新神田ビル2F 28
TEL.03-5297-1601㈹ FAX.03-5297-0551
e-mail: hensyubu@gaishoku.co.jp
購読料　6カ月間 33,200円／1年間 64,300円（消費税抜）

２０２３年９月２２日　金曜日　第９４８１号

PICKUP-TODAYS



東和フードは着実な店舗数拡大と生産性向上に注力・・P2

イートイン出店の再開やDXなど推進

高級喫茶「椿屋珈琲」が主力の東和フードサービスは今期（24 年4月期）、業態の育成も含めた着実な店舗数拡大やDX（デジタルトランスフォーメーション）の推進などによる生産性向上の取り組み、スマートフォンアプリを活用した顧客の囲い込みなどに力を注ぎ、業績成長を鮮明にする構えだ。

CONTENTS

p3 「小諸そば」の三ッ和に商品開発、ブランド戦略を聞く②
p5 ロッテリアの新業態「ゼッテリア」、初日は行列も
p6 ぐるなびが選ぶ 23 年トレンド鍋は「とろみ鍋」
p6 ヴィアHD　主力「扇屋」の看板商品を値下げ
p7 日本産ホップ推進委員会が日本産ホップ使用CBのイベント
p7 JIN DIN ROU が小籠包レストランでベトナム進出

p3　三ッ和②

Copyright (C) 2015 GAISHOKU SANGYO SHIMBUNSYA Co.,LTD. All Rights Reserved.　禁無断転載

イートイン出店の再開やＤＸなど推進

東和フードは着実な店舗数拡大と生産性向上に注力

「椿屋珈琲」店舗内観

高級喫茶「椿屋珈琲」を主力にパスタとケーキのカフェ「ダッキーダック」やお好み焼・もんじゃ焼きの「こてがえし」などを展開する東和フードサービスは今期（24 年4月期）、新業態の育成も含めた着実な店舗数拡大や DX（デジタルトランスフォーメーション）の推進などによる生産性向上の取り組み、スマートフォンアプリを活用した顧客の囲い込みなどに力を注ぎ、業績成長を鮮明にする構えだ。

出店について前期は食物販事業を立ち上げて催事出店に力を入れて常設店では「ケーキ・焙煎珈琲 椿屋珈琲」を2店舗オープンした。今期は物販店を増やすとともにイートイン出店も再開する。期中にイートインでは3店舗を出店予定。10 月4日に「茶寮 SiKi クイーンズ伊勢丹仙川店」（東京・調布）、同6日に「こてがえし そごう千葉店」（千葉・千葉）、同 20 日に「TSUBAKIYA Jiyugaoka」（東京・自由が丘）を出す。「茶寮 SiKi」は昨年4月に神奈川・横浜に立ち上げた抹茶テーマの喫茶業態で、女性やシニアに人気を博すなかで多店舗展開に入る。「TSUBAKIYA Jiyugaoka」は新商業施設「JIYUGAOKA de aone」にオープンするカフェで、スペシャルティコーヒーを高級食器ブランド「ロイヤルコペンハーゲン」のカップで提供。2015 年に閉店したフランス料理店「銀座マキシム・ド・パリ」の看板スイーツを再現した〈苺のミルフィーユ〉を取り扱う。今期末の総店舗数は前期比5店舗増の 117 店舗となる見通しだ。

生産性向上に関しては、自動釣銭機や自動順番受付機の導入やメニューの多言語対応を進め、成果を得ているところ。自動釣銭機は確認作業に際しての人為的ミスがなくなるとともに、接客時間増加や閉店時間短縮の効果が表れている。メニュー多言語化は外国人利用客への説明時間の短縮につながり、特にインバウンド（訪日外国人旅行）関連で需要が高まるお好み焼業態で成果が上がっている。このほかキッチンディスプレイやセルフオーダーシステムを試験導入中で、セルフオーダーは今期は 10 店舗程度に導入を広げる。オーダーミスが低減しており、従業員が呼ばれることが減るためサービスと料理に集中できるメリットが生まれている。

前期末にオンラインショップと実店舗で利用できる「椿屋珈琲グループアプリ」の稼動を始めた。各業態のフェアメニューの告知やクーポン配信などを通じてリピーターも創出しており、会員は現在の8万人に対して今期での12万人を目標とする。

第１四半期業績は順調な推移に

前期はコロナ禍が落ち着くなか、せっかくの外食機会にちょっとした贅沢を楽しむニーズの高まりが、「手の届く贅沢」がコンセプトの「椿屋珈琲」などに追い風となり、業務効率化なども進めた結果、期初想定以上に売上・利益を確保した。今期業績予想は、売上高が 115 億円（前期比 6.0％増）、営業利益が7億 5000 万円（同 22.0％増）。このほどまとまった第1四半期決算では、中間期予想に対する営業利益の進ちょく率が 89.6％に及んでおり、順調な推移となっている。

Copyright (C) 2015 GAISHOKU SANGYO SHIMBUNSYA Co.,LTD. All Rights Reserved.　禁無断転載