

回転寿司市場の倍増めざし

着想をITで形にする

特別な日の食べ物だった寿司を身近で楽しい外食に変えた回転寿司。

石川県に本社を構え回転寿司店舗向け機器のトップシェアを誇る日本クレセントは、業界を発展させるべく常に新しい店舗づくりを提案し続けている。小泉首相も視察に訪れたICTタグによる「皿勘定システム」をはじめ、ITの活用も先進的だ。しかし意外なことに、徳野信雄社長は「ITを使おうと思ったことはない」と言っ

「——ICTタグを利用し、積まれた皿の金額計算を瞬時に行う「皿勘定システム」は、2003年8月に小泉純一郎首相が直営店舗「海幸の街」を視察されたことでも話題になりました。

徳野 20年前に比べ、回転寿司店で求められるネタの量、種類は2倍以上になりました。消費者の目・舌・感性はどんどん豊かになりますから、店舗側にも相応の変化が必要です。

しかしネタの種類が豊富になるにつれ料金区分、つまり皿の種類(色)が増え、皿の読み違いなど会計時のトラブルも発生しやすくなります。弊社は回転寿司のコンベアから湯のみ茶碗まで、あらゆる機器を納めています。皿の勘定を便利にする仕組みもできないかと。それを商品化したのが「皿勘定システム」でした。

——端末を皿に近づけると瞬時に計算がすむのには驚きました。特許申請は1996年だそうですが、当時はまだICTタグなどなかったのでは？
徳野 商品企画が先でした。どんな技術を用いればよいか、調査や様々な企業との相談を進める中で、結果的に小さなチップながら短距離無線で情報をやり取りできるICTタグと

いうキー技術にたどり着いたのです。完成まで4年ほどを費やしました。

——ITを上手に活用されています。徳野 私にはITを使うという意識はなくITに注目する気もありません。ただ、経営の合理化を進める過程で、結果としてITが良い手段となることはありますね。最近では工場で携帯電話を活用しています。

——携帯電話で何をするのですか。徳野 工場の工数管理です。製造業では作業工数が原価に直結するので、作業が予定通りに進んでいるかどうか、遅れている場合原因がどこにあるかといった管理が不可欠です。ところがそれをパッと数値で把握できる方法がない。そこで作業員が携帯電話から作業進捗を報告する仕組みをインターネットと共同開発したのです。ITコーデイナーとの協力もあって、私の構想をうまく形にしてもらいました。手書きの日報に比べ、手間も時間も節約できましたし、作業状況が

(会社概要)

- 会社名 日本クレセント株式会社
- 設立 昭和52年
- 資本金 5741万2千円
- 本社所在地 石川県松任市横江町1155-1
- 事業内容 厨房機器の製造および厨房工事設計施工、食品関係機械の製造・販売、建築石材販売、飲食店営業等
- 従業員数 80名
- URL <http://www.j-crescent.co.jp/>

瞬時に数字でつかめることで現場の目的意識が大きく向上しました。

——「次の手」に興味がわきます。徳野 今春には皿勘定システムをPOS管理にまで広げた新製品を出す予定です。誰が何を食べたかがデータでつかめるのはもちろん、仕入の発注管理までできるようになります。今後回転寿司が切り拓くべきは客単価の高い市場です。高級感のある店舗づくりには裏方作業の徹底した合理化が不可欠となるでしょう。現在の回転寿司市場は5千億円ですが、新市場の開拓で、これを1兆円にまで拡大したいと思っています。



▲東京・池袋の直営寿司店「海幸の街」を訪れ皿勘定システムを体験中の小泉首相(写真撮影:日本クレセント)

▲回転寿司レーンでなく、御影石ウタなども製造

