

飲食業向けID-POSシステム「極」で 経営力アップ!

システム導入事例

軽減税率対応レジ導入を契機に

MNJ 羅針盤 飲食業向けID-POSシステム「極」で 守りから「攻め」へ

～人形町 志乃多寿司總本店（東京都中央区）～

持ち帰りの大阪寿司で有名な東京・日本橋の「人形町 志乃多寿司總本店」。創業は明治 10 年 (1877 年) というから老舗中の老舗の店だ。初代の吉益 (よします) 啓蔵氏が明治維新を契機に、広島藩の江戸詰藩士から屋台のいなり寿司店に転業。日本橋といえば明治座だが、芝居見物のお供にいなり寿司を買い求めたお客様が多かったようだ。その風情は今なお残っている。「人気公演ともなると、お客様が一気に増えます」と五代目の敬容 (たかひろ) さん。その人形町 志乃多寿司が 2019 年 9 月に最新の IT ツール MNJ 羅針盤シリーズ飲食業向け ID-POS システム「極」を導入した。昨年 10 月に消費増税がスタートし「軽減税率」が導入されたが、それに伴う IT 投資だ。単なるレジの入れ替えではなく、最新の顧客データベースソフトを駆使し「守りから攻めの経営」に転じるという。

何度でも飽きずに食べてもらいたい

人形町 志乃多寿司總本店 (以下、志乃多寿司) の名物といえば、いわずと知れた「いなり寿司」。店名の「志乃多」の名を戴いた人気商品の一つだ。油抜きをした揚げを醤油と砂糖、みりんなどで煮て、冷蔵庫で 3～4 日寝かせる。さらにもう一度煮て味を馴染ませるという手間暇をかけた一品だ。明治から令和の時代の今なお、職人の手作業にこだわっているという。

「いなり寿司はご飯を詰め終わった 3、4 時間後、揚げのつゆがご飯に馴染む頃合いが一番美味しい」と五代目の吉益敬容さん。目指す味は、「一口食べて、少し物足りなさが残る後味を大切にしたい」。何度でも飽きずに食べてもらい



■人形町 志乃多寿司總本店



■12 坪の売り場では人気商品がずらり



■昨年 9 月に導入した POS レジ&システム MNJ 羅針盤シリーズ飲食業向け ID-POS システム「極」

たいという五代目の思いが込められている。大きさは二口で食べてもらえる少しこぶりのサイズが特徴だ。

ちなみに、いなり寿司を「志乃多」と呼ぶのは、信太 (しのだ) の森 (大阪府和泉市) に住んでいたという伝説の白狐から取った洒落だといわれる。

志乃多寿司の巻物も多彩だ。のり巻や干びょう巻、太巻、錦巻、カップ巻、鉄火巻、沢庵巻などがある。押し寿司には鯖や鮭、アナゴなどのネタを用意している。

人気商品はのり巻といなり寿司の詰め合わせ「のり巻志乃多」、太巻、干びょう巻、いなり寿司の詰め合わせ「五色巻詰め合わせ」、それに錦巻を加えた「錦巻・五色巻詰め合わせ」、茶巾寿司にいなり寿司、干びょう巻きの詰め合わせ「黄菊詰め合わせ」などである。

志乃多寿司が MNJ 羅針盤シリーズ飲食業向け ID-POS システム「極」を導入したのはレジを入れ替えるためだ。昨年 10 月、消費税率が 8% から 10% にアップ。それに伴い「軽減税率」が導入され、「飲食料品 (酒類除く)」と「新聞」の 2 品目の税率が 8% に据え置かれた。

消費税は 8% と 10% の複数税率となり、それぞれの税率を記載するインボイス方式が導入された。従来の請求書や納品書、領収書などの記載方法が大きく変わり、それに対応した新しいレジが必だったというわけだ。

きめ細かなカスタマイズに魅力

そこで、敬容さんは中小企業庁が推進していた「軽減税率対策補助金」(中小企業庁) に目を付けた。「POS レジシステム」や「POS システム」を新たに導入したり、軽減税率に対応できるように既存の POS レジシステムや POS システムを改修する際に使う補助金である。

2019 年 1 月には補助金制度が拡充。補助金は 4 分の 3 以内となり最大 20 万円、経費の補助金も 1 台あたり 4 分の 3 以内で最大 20 万円の補助金が得られるようになった。1 台当たりのハードウェアと経費の補助金を合わせると最大で 40 万円の補助金が得られる。

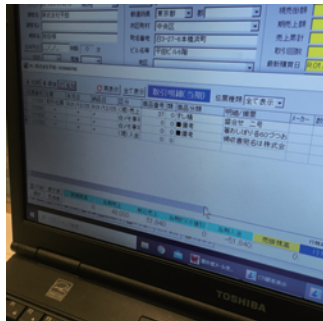
軽減税率対応のレジは東芝テックやカシオなどの大手も主力モデルを投入していたが、最終的にはメディアネットワークジャパン (東京都北区・03-3906-3561) が開発した MNJ 羅針盤シリーズ飲食業向け ID-POS システム「極」に決めた。導入時期は昨年 9 月だ。その理由を敬容さんはこう話す。

「ハードのインシャルコストが安かったことと、何といたってこちらの業務に応じてソフトの設定を変更してくれるきめ細かなカスタマイズが魅力だった」。システムのトータル金額は約 240 万円。ハードと経費の補助金を最大限活用して、その半分のコストに抑えられたという。

導入を決めた大きなポイントとなったソフトのカスタマイズとは、どのようなものなのか。



■調理場では注文された商品が表示される



■顧客マスターの備考欄をチェックしながら注文を聞く



■日本橋三越本店でも志乃多寿司を紹介



■MNJ 羅針盤シリーズ飲食業向け ID-POS システム「極」

MNJ 羅針盤シリーズ飲食業向け ID-POS システム「極」の「検索機能」を活用すれば、こうした商品の売れ行きが一発で確認できる。顧客データベースを構築していけば、「誰が、何を、いつ、いくつ、いくらで」というお客様の顔が見えるデータベースマーケティングが実践できる。

お客様のニーズをつかむことができれば、新たなお寿司のメニューづくりにも生かせる。MNJ 羅針盤シリーズ飲食業向け ID-POS システム「極」導入を契機に、「今は守るというよりもリスクをとっても知名度を上げる、攻めの経営を目指したい」と敬容さんは話している。

経営情報販売管理システム
MNJ 羅針盤シリーズ飲食業向け ID-POS システム「極」
東京都北区 03-3906-3561

その典型的なケースは明治座の楽屋見舞いの受注データにあらわれる。

「人気公演があると、明治座への楽屋見舞いの弁当の注文が殺到する。この楽屋見舞いだけでわずか 1 時間あまりで 100 個以上のお寿司ができる。ただ、大変なのは、発注先と支払先が違ったり、送り先の楽屋、配達時間の指定、熨斗（のし）紙やおしぼり、サービス袋（小分けの袋）の有無などの確認です」。

リピーターづくりの重要な作業とは

このデータベース化は志乃多寿司のリピーターづくりにおいて重要な作業である。これまで敬容さんの頭の中のデータや紙ベースの受注伝票を手繰っていたが、忙しいお昼時にはキャパオーバー（要領超過）の状態になる。「弁当を差し入れていただいたお客様にミソをつけては、大口のお客様を失ってしまう。細心の注意が必要だ」（敬容さん）。

MNJ 羅針盤シリーズ飲食業向け ID-POS システム「極」のある顧客マスターを覗くと、備考欄には「箸、おしぼり各 60 づつ、領収書宛名は株式会社〇〇様へ」と記載されている。こうした個々のお客様との約束事を簡単にデータベース化できるのが MNJ 羅針盤シリーズ飲食業向け ID-POS システム「極」の強みだ。

「現在、MNJ 羅針盤シリーズ飲食業向け ID-POS システム「極」で顧客のデータベース

化を進めている真っ最中。楽屋見舞いは 1 年に 1 度というお客様も少なくないが、そのお客様が過去、どのような注文をしていたのかがすぐ分かるので安心です。顧客情報は店全体で共有していくのが大切」（敬容さん）。

この強みをさらに生かせるのが、MNJ 羅針盤シリーズ飲食業向け ID-POS システム「極」独自の「CTI 機能」である。NTT ハローページの番号情報（D ナンバー）である全国 3,900 万件を MNJ 羅針盤シリーズ飲食業向け ID-POS システム「極」の顧客データベースに結合した機能だ。

この機能によって、お客様からの電話が鳴る前に顧客名、住所、電話番号、顧客の地図はもちろん、上記に示した約束事が一覧できる。

「去年はサービス袋をお付けしましたが、今年はどうされますか——。約束事を確認しながらお客様からの新たな注文を受ける。スピーディーに、かつ正確な情報をデータベース化できるというわけだ。

データベースマーケティングを商品開発にも生かす

消費増税によりインボイス方式が導入されたので、それに適した伝票を発行するのも MNJ 羅針盤シリーズ飲食業向け ID-POS システム「極」の役割だ。インボイス対応の場合、伝票発行は非常に面倒な作業になる。

だが、MNJ 羅針盤シリーズ飲食業向け ID-POS システム「極」の伝票機能はレシート入力だけでなく、「売上伝票や納品伝票、請求書や領収書などの発行や切り換えがしやすいので助かっている」（敬容さん）。

もう一点、MNJ 羅針盤シリーズ飲食業向け ID-POS システム「極」に決めた大きな理由は、データベースマーケティングの展開だ。志乃多寿司は、新規客を増やそうと新たなお寿司のメニューづくりにチャレンジしている。

2013 年春には、地元の「和菓子彦九郎」とのコラボ商品「きつねの嫁入り」を発売。昨年 12 月には季節限定商品として、「鯖棒寿司」「かにといくらの押し寿司」「ぶりと千枚漬の押し寿司」、今春はひなまつり限定の「ばらちらし」、「オードブル」「寿司弁当」などを販売した。

一方、メディアや百貨店では志乃多寿司を注目している。食の専門誌『dancyu（ダンチュウ）』（2020 年 1 月号）では「五色のり巻」、『日本橋ごよみ』（2019 年 6 月）では「変わり志乃多 5 種類入り」と「ひと口五目詰合せ」、『greater 日本橋マガジン』（2019 年 4 月）でも「変わり志乃多 5 種類入り」を紹介。『日本橋三越本店』では昨年 10 月に、お弁当カタログとして「詰合せ 竹」を掲載した。