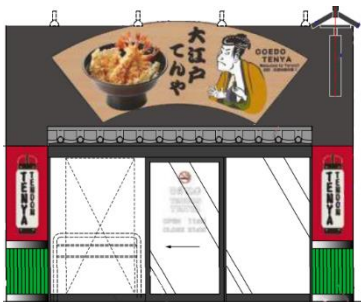


ITを活用したオペレーション改革、訪日外国人対応、キャッシュレス 「大江戸てんや」、10 月 2 日オープン 働きやすい環境づくりと顧客満足度の向上へ

ロイヤルホールディングス株式会社のグループで、天井てんやを展開する株式会社テン コーポレーションは、天井てんやの新タイプとなるチャレンジ店舗「大江戸てんや」を 10 月 2 日（火）にオープンします。



外観パース



天井（松）



テイクアウト専用のえび・いか串天

生産年齢人口の減少、訪日外国人の増加などスピードを増す市場変化への対応を迫られる中、ロイヤルホールディングスでは持続的な成長を実現するため、グループ全体の業務効率化と IT、ロボティクスの導入など継続したイノベーションをすすめ、従業員満足度と顧客満足度向上につなげることを目指しています。これまで、2017 年 11 月にオープンした完全キャッシュレスやキッチンオペレーションの改革を研究・開発する店舗「GATHERING TABLE PANTRY 馬喰町店」の運営や食器洗浄工程ロボットの実証実験など、次世代の店舗づくりを目指す取り組みを進めてきました。

それらの研究・開発の成果を既存事業である「天井てんや」へ拡張的に展開し、天井てんやの中でも訪日外国人客が 9 割を占める浅草雷門店を新たに完全キャッシュレスのセルフタイプ型のチャレンジ店舗「大江戸てんや」としてオープンいたします。

「大江戸てんや」では、①店舗業務の IT 化による業務軽減、顧客満足度向上、②ユニバーサルなキッチンオペレーションによる品質向上と働きやすい環境づくり、③訪日外国人のニーズに対応した店舗運営、の 3 つの取り組みを通して、働きやすい環境づくりと顧客満足度向上を目指してまいります。

【店舗概要】

名 称 : 大江戸てんや 浅草雷門店
所 在 地 : 東京都台東区雷門 2 丁目 18-15 TS ビル 1F
最 寄 り 駅 : 東京メトロ銀座線、東武伊勢崎線、都営地下鉄浅草線「浅草駅」から徒歩 2 分
オープン日 : 2018 年 10 月 2 日（火） 10 時
営 業 時 間 : 10 時～21 時（ラストオーダー 20 時 40 分）（予定）
店 舗 面 積 : 22.75 坪
電 話 番 号 : 03-5830-9155
席 数 : 30 席
運 営 : 株式会社テン コーポレーション

<本件に関するお問い合わせ先>

ロイヤルホールディングス株式会社 コーポレートコミュニケーション室
TEL : 03-5707-8852 / FAX : 03-5707-8860 / e-mail : koho@royal.co.jp

株式会社ブラップジャパン 担当 朝比奈、五味渕、野村
TEL : 03-4580-9105 / FAX : 03-4580-9131 / e-mail : royalholdings@ml.prap.co.jp

※報道関係者様向けに各メニュー画像を用意しておりますので、ご希望の方はお手数ですが上記までご連絡ください

「大江戸てんや」3つの取り組み

「大江戸てんや」では、3つの取り組みを通して、働きやすい環境づくりと顧客満足度向上を目指します。
※店舗システムは、株式会社マウント・スクエアと協業し、共同開発したシステムを使用しています。

1. 店舗業務のIT化による業務軽減、顧客満足度向上

4ヶ国語（英語、中国語、韓国語、日本語）に対応する多言語タブレットで注文を受け、支払いの完全キャッシュレス*化によって、オーダー管理とレジ締め精算が不要になり管理業務が軽減されます。独自に開発したモバイルPOS（mPOS）により、幅広い決済手段に対応し、注文、会計、調理、提供までを一元的にサポートして生産性向上を目指します。管理業務の削減で生じる時間は、お客様との会話や従業員への「おもてなし」教育、商品の品質向上などにあて、お客様により喜んでいただけるような店舗づくりを目指します。



注文・会計・POS 端末

2. ユニバーサルなキッチンオペレーションによる品質向上と働きやすい環境づくり

厨房の3箇所（揚げ場、盛り場、セッティングカウンター）へキッチンディスプレイを設置。従来はオーダーを店員がハンディターミナル（注文端末）で入力し、キッチンは伝票を確認して調理、味噌汁や麺のセッティングは料理が出来あがるタイミングで厨房からの声掛けにあわせて行っていました。今回開発したキッチンサポートシステムにより、ディスプレイには商品名ではなく調理指示を表示し、商品ごとに必要な天ぷら食材の組合せや数、盛り付け方法をイラストで表示するなど、シニアや外国人の方など多様な人材が働きやすいユニバーサルな環境づくりを推進します。人材の短期戦力化を実現するとともに、天ぷらの品質向上につなげてまいります。



キッチンディスプレイ
(イメージ)

3. 訪日外国人のニーズに対応した店舗運営

「大江戸てんや」の元店舗となる「天井てんや 浅草雷門店」では訪日外国人客が約9割を占め、現金以外の決済を要望される方が多くいらったため、「大江戸てんや」では支払いをクレジット、電子マネー、中国モバイル決済の完全キャッシュレス化*としました。メニューは松・竹・梅の天井と野菜天井、江戸時代には一般的だった串天スタイルの天ぷら（テイクアウト専用）など、海外のお客様にわかりやすく選びやすいメニューをご用意しました。また Free Wi-Fi「FON」を導入し、快適な無線 LAN 環境を提供します。



天井（松・竹・梅）と野菜天井

《大江戸てんやでご利用いただける決済》

クレジットカード、電子マネー、中国モバイル決済（アリペイ、ウィーチャットペイ）がご利用可能です。

◎クレジットカード：Visa、Mastercard、JCB、

AMERICAN EXPRESS、Diners Club、
DISCOVER、銀聯

◎電子マネー：Suica、PASMO、TOICA、
ICOCA、Kitaca、manaca、SUGOCA、
nimoca、はやかけん、楽天 Edy、
iD、QUICPay、WAON、nanaco

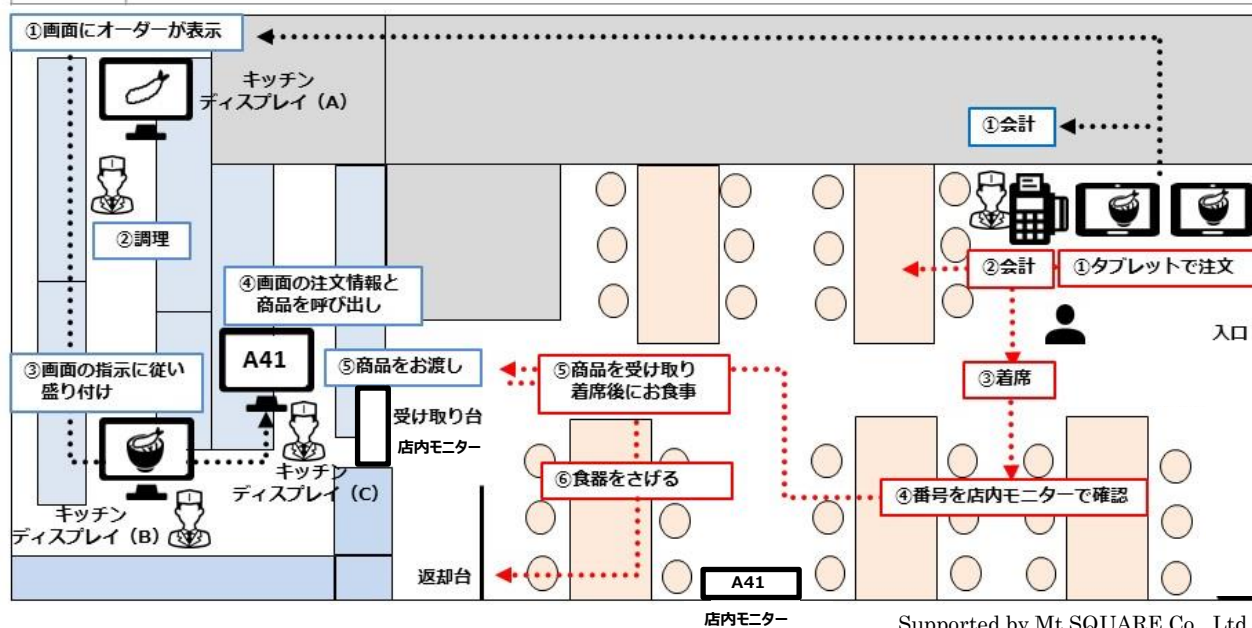
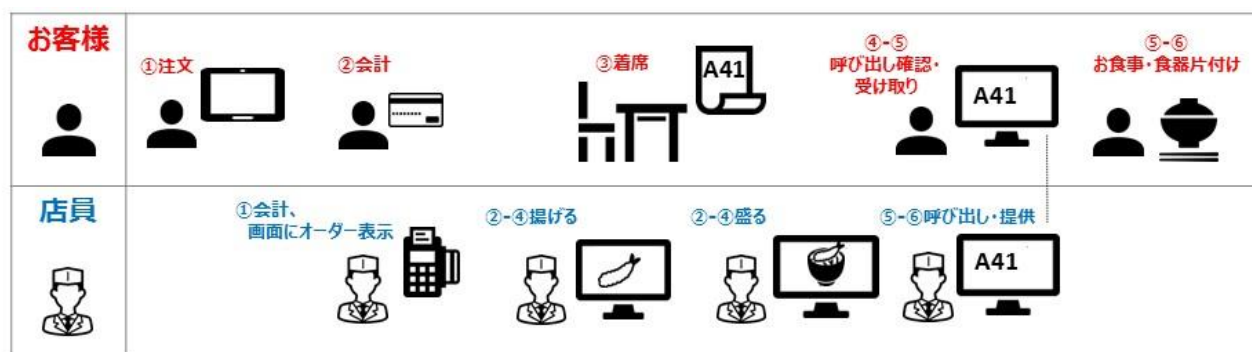
◎モバイル決済：アリペイ、ウィーチャットペイ

※楽天 Pay、LINE Pay など国内モバイル決済も順次導入予定



「大江戸てんや」 入店から退店までの流れ

「大江戸てんや」では、入店したお客様に最初にご注文とお会計をしていただいた後、ご自身で注文商品をお受け取り・片付けていただくセルフタイプの店舗です。



Supported by Mt.SQUARE Co., Ltd.

「大江戸てんや」キッチンサポートシステム

お手頃価格で美味しい天井を提供するため、「天井てんや」では創業時に独自に開発したオートフライヤー（天ぷら自動揚げ機械）を軸とした調理システムを稼働しています。今回新たに開発したキッチンサポートシステムにより、シニアや外国人の方など多様な人材が働きやすいユニバーサルな環境づくりを推進します。

キッチンディスプレイ (A) : 揚げ場

お客様が注文された商品が画面に表示されます。

商品ごとの揚げるべき天ぷら食材の組合せと数、必要な食材をイラストで表示するため、暗記や計算が不要になります。

キッチンディスプレイ (B) : 盛り場

揚がってきた天ぷらを1品ごと盛り付けます。

盛り付ける順番、1品ごとの食材をわかりやすくイラストで表示するので間違いがなく、ディスプレイ画像どおりの商品に仕上げることができます。

キッチンディスプレイ (C) : セッティングカウンター

伝票1枚ごとに商品のセット例が表示されます。

調理された商品をセッティングし、全て揃い呼び出しボタンを押すと店内のモニターに番号が表示されます。

	メニュー	お好み	🍷	🍷	🍷	🍷
A27	15:55 梅		1	1		1
A28	15:57 野菜		3	3	1	1
A29	15:57 梅 x 2	いかなず	2	2		3
A30	16:12 天ぷら定食 (梅)		1	1		
A31	16:19 梅		2	2		1
A32	16:19 野菜		1	1		
A36	16:24 天ぷら定食 (梅)		1	1		1
A37	16:25 野菜		1	1		

揚げ場のディスプレイ (イメージ)

注文時間	15:57	15:57	15:57	16:12	16:19
呼出番号	A29	A29	A29	A30	A31
ご注文	梅	梅	いかなず	天ぷら定食	梅
お好み					
完成形					
盛り付け順	1	1	1	1	1
	2	2	2	2	2
	3	3	3	3	3
	4	4	4	4	4
	5	5	5	5	5
				6	
				7	

盛り場のディスプレイ (イメージ)

「大江戸てんや」メニューラインナップ

※価格は全て税込です。

天丼（持ち帰り用弁当含む）は海外の方に人気の海老の天ぷらを中心とした松・竹・梅の天丼と野菜天丼の4種を中心に、小さなそばまたはうどんのセット、定食スタイルをご提供いたします。また、現代の天ぷらの形ができたといわれる江戸時代のスタイルで、食べ歩きも楽しめるテイクアウト専用のお手軽な串天メニューなど、海外からのお客様もわかりやすくご注文いただきやすいメニューをご用意しました。



天丼（松） 1,180 円
海老×5、かぼちゃ、おくら

天丼（竹） 980 円
海老×2、穴子、いか、かぼちゃ、おくら

天丼（梅） 750 円
海老×2、いか、かぼちゃ、おくら

野菜天丼 800 円
かぼちゃ、おくら、なす、さつまいも、れんこん、まいたけ、ヤングコーン、パプリカ、ブロッコリー



天丼＋小そばセット
写真例：（松）1,430 円
※小うどんもごさいます



定食スタイル
写真例：（竹）1,170 円



写真例：（梅）750 円



すり身串天※
200 円



えび・いか串天※
300 円



ハムステーキ串天※
250 円

※串天はテイクアウト専用メニューです。