



『省力化機器の導入による生産性向上計画』

- ✓ 省力化機器の導入で店舗運営を効率化し、顧客満足度も向上
- ✓ 仕事と休日のメリハリができ、月8日の店休日を実現

味処 美佐

所在地	境港市京町 6	従業員数 (パート・アルバイト含む)	8人
業種	飲食店	支援機関	境港商工会議所

取組の背景

昭和36年創業。個室の座敷を活用した宴会などで、地元、県外客、外国人観光客などに好評を博している。平成25年、現代表に事業承継。

代表は、平成20年ころから境港・ベニガニ有志の会に参加し、23年から会長を務めている。食育、料理実習、メニュー開発などに取り組む。マグロ料理の開発やPRも。平成25年ころからさかいみなど中野港漁村市も企画。沿岸ものの普及にも努めている。このような活動はすべて、店のメニューづくりに活かしている。

従業員は、ピーク時より減少しているが、店の評判は良く、少数精鋭で切り盛りしている現状がある。そこで、人数が少なくても効率よく、しっかりとした営業ができる体制を目指して改革を実施した。

取組の内容・成果

店のメインとなる宴会を効率化するため、店内中央にドリンク場を整備して、店の「へそ」を作り、よりスピーディーに飲み物を提供できるようになった。

また、温蔵庫を導入して、宴会が始まる前に作っておいた料理をタイミングよく温かいままで提供。さらに、誰でも簡単に切ることができる電動ネギカッターを購入するなど、効率化を進めている。併せて、あらゆる食材をムーズのような泡状にできるエスプーマーも導入し、様々な料理への応用も始めた。

同店は、これまでも投資を実施してきた。-60℃の冷蔵設備を複数台購入。たくさん仕入れて、急速冷凍で保存するなど、強気の仕入れに役立っている。そのため、悪天候が続いても特色ある水産物が出せるようになった。また、食材ロスの軽減にもつながっている。

さらに、店主が地域活動をしながら、店舗に付加価値を付け、生産者と距離を詰めて仕入れに役立っている。

こうした整備で、営業日には満席にし、休むときには休むメリハリのある経営を行えるようになり、1カ月に8日は店休日をとることができるようになっている。また、従業員のワークライフバランスにも気を配っている。

今後の展望

このたびの改革には、接客力の向上も目標としていたが、コロナ禍の中で、十分にできていない。今後、当商工会議所とも協力して、接客力の向上に取り組んでいく予定。