

報道発表資料

2021年8月25日
株式会社トレタ

業界初！ダイヤモンドダイニングとトレタが ワンチームでこれまでにない焼鳥業態を開発。 外食DXの新たな可能性を拓く「焼鳥IPPON」9月1日オープン！

飲食店向け予約／顧客台帳サービス「トレタ®」を開発・販売する株式会社トレタ（本社：東京都品川区、代表取締役：中村 仁）と株式会社ダイヤモンドダイニング（本社：東京都港区、代表取締役社長：鹿中 一志）は、外食産業では初の試みである外食企業とIT企業との共同開発によるDX業態「焼鳥IPPON（読み：ヤキトリイッポン）」を2021年9月1日にグランドオープンします。

焼鳥IPPONは、両社が業種の垣根を超えて、アナログ人材とデジタル人材が混ざり合うことで、従来の常識や既成概念にとらわれることなく、新しい外食のあり方や業態を探る中で誕生した、これまでにない焼鳥業態です。外食企業が業態を開発してから、IT企業にシステムを発注するのが一般的ですが、焼鳥IPPONでは両社のメンバーで構成された新規業態開発チームが、デジタル技術を前提として、ゼロベースで理想の飲食店を作るべく開発した業態です。

1970年頃に産業としてスタートした外食産業は、今日までの50年あまりで、人力（アナログ）を前提にオペレーションが設計され、磨きをかけてきました。現場業務は、集客、予約、オーダー、会計などに細かく分業化・細分化されており、近年の外食のIT化では、その細分化された業務ごとに部分最適化がなされ、経営の効率化を目指してきました。その結果、飲食店の業務は断片化が進み、全体最適とは程遠い非効率な状況が続いている。顧客の体験も部分ごとにぶつ切りとなるだけでなく、顧客情報も散在しており一元化されていないため、深い顧客理解を得ることも困難です。

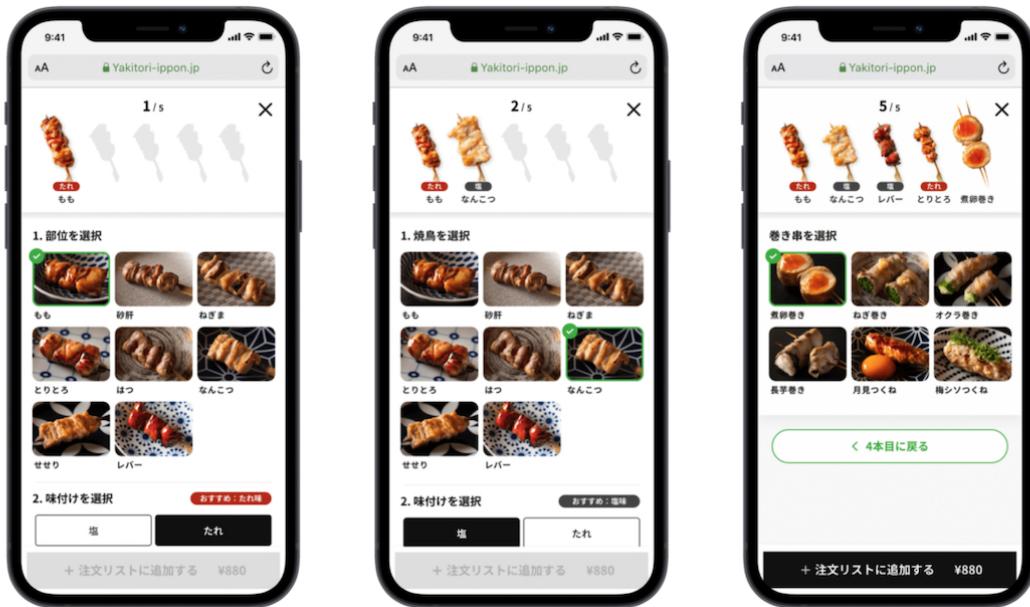
焼鳥IPPONでは、こうした飲食店の構造的な問題に正面から切り込み、デジタル化を前提に、現場オペレーションや顧客体験をゼロから再設計し直しました。予約から来店、オーダー、料理提供、会計までを大切な顧客体験と位置付けて、川上から川下までの全ての顧客接点をデジタルでスムーズにつないでいくことで、これまでにないなめらかな顧客体験を実現しました。これにより、人力では不可能だった、顧客一人ひとりに寄り添ったきめ細かなサービスが提供できると同時に、大幅な業務の合理化がなされ、約4割のホール業務削減に繋がりました。

■焼鳥IPPONの3つの特長

【1】顧客一人ひとりに寄り添う、個人注文とカスタマイズ

焼鳥IPPONでは、当社が提供する顧客が自身のスマホから注文する店内モバイルオーダー「トレタO/X（読み：トレタオーエックス）」を採用しました。最大の特長は、グループ客でも各人がスマホを利用し、食べたいメニューを自身でオーダーする「個人注文」です。焼鳥IPPONでは、メインメニューの焼鳥の部位や味付け（塩・タレなど）の選択はもちろん、サラダやレモンサワー、〆の麺まで、具材やトッピング、味付け、味やアルコールの濃さ、フレーバーなど自分好みに細かくカスタマイズができます。この個人注文とカスタマイズを実現するため、焼鳥IPPONの料理は全て一人用の

ポーションに最適化して開発されています。同席している友人や仲間の好みを気にすることなく、自分の食べたいもの・飲みたいものを気兼ねなく注文できるので、自由な外食体験を楽しめます。



焼鳥5本セットのカスタマイズ画面。一本ずつ、自分の好みの部位と味付けを選ぶことが可能。



レモンサワーのカスタマイズ画面。レモンの種類やトッピングだけでなく、アルコールの濃さ選択からノンアルも注文可能。

【2】個人会計=ワリカンの概念を過去のものにする新しい会計体験

焼鳥IPPONでは、会計も大切な顧客体験と位置づけ、新た個人会計を導入しました。個人注文で自分が食べたいものを注文しているため、会計もそのまま自分の注文したもの自分で支払う決済機能です。この会計体験を実現するため、焼鳥IPPONは完全キャッシュレスとし、トレタO/Xのオーダー画面から個人かつ簡単にオンライン決済することが可能となっています。来店客にとっては会計の待ち

時間やレジの混雑と言ったストレスから解放されるだけでなく、ワリカンも不要となります。さらには、先に帰る人がそれまでの注文分をまとめて支払ってスマートに退店したり、同行者を指定して、その人の分だけ支払う「指名おごり」という新しい支払い方法も実現。同時に店舗側も煩雑な会計業務が不要になるため、よりおもてなしに集中できるようになります。

【3】ダイナミックプライシングで収益の安定化とフードロスを解決

さらに、トレタO/Xのデジタルメニューの強みを活かし、ダイナミックプライシング（以下、DP）も実現しました。DPは店舗の混雑状況（予約状況や混雑予測）などのデータをもとに、その時に応じた最適な価格を自動でトレタO/Xのメニュー上に表示するものです。このDPにより来店需要が平準化されることで、効率的な人員配置や無駄のない仕入れが可能となります。需要と仕入れが平準化され無駄が減ることは、結果としてフードロス問題の解決にも寄与するものと期待されます。



ダイナミックプライシングの画面サンプル。時間帯によって価格が変動します。

なお、データの蓄積が少ないオープン当初は、株式会社ダイヤモンドダイニングが保有する既存店の来店データに基づき、曜日・時間帯別に4段階の価格を表示します。混雑する曜日や時間帯では定価で表示し、来店が少ない曜日・時間帯では最大で定価の20%引きの価格を表示します。まずはドリンクメニューからDPを採用し、段階的に全メニューでの採用を目指します。

また、曜日や時間帯だけでなく、来店回数の多い常連客では割引率が高くなるなど、来店客の常連度や行動履歴に基づき、パーソナライズされた価格変動も展開します。まずは8月25日より展開するクラウドファンディングで特別な会員権を発行します。10月1日以降、会員がメニューにログインすると、会員特別価格を自動表示する機能を提供開始予定です。

すでに、航空業界やホテル業界では利用時期や顧客の行動履歴に応じたDPが浸透していますが、飲食店では、ハッピーアワーなどの時間帯限定の画一的な価格変動は実施されてはいるものの、提供メニュー数の多さやアナログのメニュー管理がネックとなり、本格的なDPの実現は非常に困難でした。トレタO/Xのデジタルメニューによって、飲食店は煩雑な手間や管理コストをかけることなく、

DPを容易に採用できるようになりました。焼鳥IPPONでは、当社のデータサイエンティストが運用に関与することで、継続的にDPのアルゴリズムを磨き、成果の最大化を目指します。

■トレタO/Xの利用手順（来店客側）

- ①飲食店から提示されたQRコードをスマホで読み取り、デジタルメニューにアクセス
- ②メニューを選び、オーダーを送信（自動的にキッチンプリンタから調理指示を出力）
- ③食事終了後、クレジットカード情報を入力し会計（※今後、電子マネーなど対応予定）
- ④会計後、必要に応じて電子レシートを発行。電子レシートはメールにて送信

推奨環境

OS : iOS 最新版、Android 最新版

ブラウザ : Chrome、Safari、Firefox、Edgeの最新版

URL : <https://www.toreta-ox.com>

「食の未来を、アップデートする」をビジョンに掲げる株式会社トレタでは、トレタO/XをはじめとするIT技術で、飲食店のDX化や生産性向上を支援します。

■焼鳥IPPON概要

所在地：東京都品川区大崎1-6-5 大崎ニューシティ5号館2F（JR大崎駅より徒歩2分）

電話番号：03-5436-2380

営業時間：ランチ11:30～14:30/ディナー16:00～23:00（定休日：なし）

※新型コロナウィルスの感染拡大防止等観点から、

状況により営業日及び営業時間を変更する場合がございます。

席数：80席(テーブル18席/カウンター62席 個室あり)

平均客単価：ランチ1,000円/ディナー3,500円

URL : https://www.dd-holdings.jp/shops/yakitori_ippon/osaki/

■株式会社ダイヤモンドダイニング概要

代表者 代表取締役社長 鹿中 一志

所在地 東京都港区芝4-1-23 三田NNビル18階

資本金 1億円（2021年2月末）

設立年月 2017年3月

主な事業内容 飲食事業（居酒屋・レストラン等）の経営・企画・運営

URL <https://www.diamond-dining.com/>

■株式会社トレタ概要

代表者 代表取締役 中村 仁

所在地 東京都品川区西五反田7-22-17 TOCビル 8F

資本金 1億円（2020年12月末時点）

設立年月 2013年7月

主な事業内容 飲食店向け 予約/顧客台帳サービスの開発・販売

URL <https://corp.toreta.in/>

「トレタ」は株式会社トレタの登録商標です。

「QRコード」は株式会社デンソーウエーブの登録商標です。

お問合せ先

株式会社トレタ 広報・PR室

E-mail : pr@toreta.in

Tel : 03-6431-9006