

神奈川県・川崎市

小僧寿し 子母口店

□住所／神奈川県川崎市高津区子母口496-1

□営業時間／10時～21時

□規模／全体面積：34.21坪、売り場面積：約10坪

□客単価／1500円

□開業／1979年7月1日

テイクアウト専門のすし店チェーン『小僧寿し』が、事前予約でにぎりたてのすしを、待たずに購入できる公式アプリ「小僧寿し」を2018年2月にスタート。いつでもどこでも注文ができる同サービスは、使い勝手のよさで利用者数と売上を伸ばし、スタッフの作業負担軽減にもつながるなど、大きな効果を生んでいる。

「テイクアウト専門のため、店内でにぎったすしはショーケースに陳列

事前予約サービスで 客数増加！1人あたりの 注文数も増！

老舗すし店チェーンで知られ、今や全国243店（直営105店、フランチャイズ138店）、2017年12月時点）を展開する『小僧寿し』。「にぎりたてのすしを届けたい」との思いにより、2018年2月より公式アプリ「小僧寿し」による事前予約サービスの提供を開始した。このサービスにより、客単価増や来店客数増など、確実に売上を伸ばすことに成功している。

そこでサン電子(株)が提供する、テイクアウト予約サービス「iTOGO O（アイトゥゴー）」を活用したアプリをスタート。これはアプリから店舗、時間、メニューを選び、受け取り時間に注文した店に来店すれば、

するのが通例です。しかし、メニューは約100品と幅広く、すべてを陳列することができません。また、陳列されていない商品は、注文後に調理する必要があり、ピークタイムにはお客様をお待たせしてしまうことが課題でした」と、(株)小僧寿しの商品・マーケティング部部長の小林直樹氏は話す。



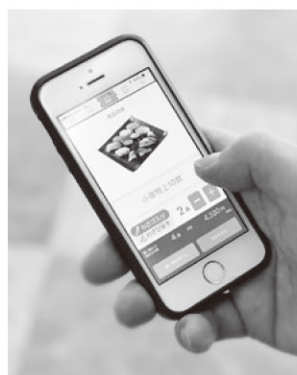
最寄り駅のJR武蔵中原駅までは1km以上あるロードサイド店。周辺は住宅と会社事務所が混在。主客層は近隣住民で特に中高年層が多い。

事前予約アプリを導入。 待たずに購入できる。 魅力で客数増大に威力

にぎりたてを待たずに購入可能



陳列された商品は、徹底した温度管理により鮮度を保持。一方で、にぎりたてでより高品質なすしを食べて欲しいと、2018年2月より事前予約アプリをスタートした。



現在、88店舗で事前予約のアプリを導入。利用者は1万人にのぼる。注文内容はすぐに受け取り店舗のキッチン内のタブレットに受信される。



アプリで事前に予約注文受けるので、食材ロスの軽減にも。商品の受け取り30分前にはアラームがなるため、作り忘れの防止にもつながっている。

20代から50代が利用。顧客データを活かした商品開発も視野に！

アプリの導入は、オペレーション効率化にも威力を発揮。これまで大口注文などの事前予約は電話で受け

「混雑時、陳列されていないメニューの注文を遠慮するお客様も少なくありませんでした。また、後ろに人が並んでいると、ゆつくりメニューを選べないなどのストレスもあつたと思います。アプリでの注文は、時間や人目を気にせずじっくりと好きなメニューを選べるため、注文数の伸びに結びついたのだと思います」と店長の旗 三智氏は効果を話す。

ココにも注目!!

商売強化の極意

予約アプリで客数・客単価ともに増大!

公式アプリ「小僧寿し」で店舗、受け取り時間、メニューが選べ、にぎりたての商品を待たずに購入できる。このサービスで客数は1.5倍、1人あたり注文点数も増加した。

「にぎりたてを待たずに買えること」をポスターやPOPで打ち出し、ダウンロードを促進。帰宅途中に電車の中から予約をして持ち帰るお客も多く利便性が好評だ。



「にぎりたて」をアピール

にぎりたてを提供できる新しいサービスだ。

最も高い効果が得られたのは、神奈川県・武蔵中原のロードサイド店「小僧寿し」子母口店。アプリ導入から2ヶ月で、利用率が伸張し、客数と売上増加に寄与している。利用率も徐々に伸びている。

また一人あたりの注文点数も増加。導入前はにぎりのみの注文が主だったが、導入後は手巻きすしや押しすし、細巻きなどの追加注文が増えた。特に手巻きすしの注文数は、1人あたり1・5〜2倍にまで達している。

