



## 株式会社たかくら

所在地

〒754-0011 山口市小郡御幸町4-1  
TEL : 083-973-7008

代表

藤野 芳郎

H P

<https://www.takakura-ltd.com/>



今月号では、株式会社たかくらの藤野芳郎代表取締役にお話を伺いました。



### ●会社沿革

- 1982年 小川鮮魚店を創業
- 2000年 JR新山口駅新幹線口に「回転寿司たかくら」オープン
- 2014年 現社長が先代から事業承継
- 2021年 小郡に「TAKAKURA FROZEN」オープン
- 2023年 「Frozen Market × TAKAKURA FROZEN 湯田店」オープン

### ●証券マンから寿司屋の経営者に

株式会社たかくらは、新山口駅前で「回転寿司たかくら」を運営しているほか、「遊漁船たかくら」「弁当惣菜たかくら」「TAKAKURA FROZEN (タカクラフローズン)」などの事業を展開しています。市場から直接仕入れているので、毎日新鮮な魚を提供でき、下ごしらえから調理まで全て店内で仕上げています。

元々は叔父が約40年前に「小川鮮魚店」を開いたのが始まりで、回転寿司を始めたのは約20年前でした。しかし、2012年頃に家族会議が開かれて「寿司屋を閉める」という話が出たのです。赤字が続いていて、先代の体調も芳しくないことからそのように決めたようでした。

学生時代から手伝いに来ていたこともあり「潰すのはもったいない」と感じたのです。証券会社で働いていたのですが、店舗ごと買い取って2014年に事業承継しました。



「回転寿司たかくら」の店内



「回転寿司たかくら」で提供される料理

飲食店においては、人が大事だと考えています。飲食店を探すとえば、約10年前はグルメレビューサイト「食べログ」が主流でした。様々な店の書き込みを見て分かったのは、評価を下げるのは「接客態度が悪い」「料理の提供が遅い」など人に関わることがほとんどだということでした。お客さんからすると料理が美味しいのは当たり前で、接客や雰囲気が最重要なんです。

そこで、事業承継をしてから、スタッフの大半を入れ替えました。価格を1.5倍に引き上げ、人件費を1.3倍に膨らませました。この取り組みで、概ね良い方向に軌道修正ができました。

最近も物価高で値上げせざるを得ない状況になるなど、値上げする度にかんがりの抵抗を感じます。しかし、しばらくすればお客さんも我々もいつのまにか慣れていて、あらゆる企業努力をした末の値上げは悪ではないと感じます。

スタッフには「お客様に損をさせるな」と常々言っています。お客さんが喜んで帰られるような接客と食事を提供し続けていけば、値上げにも納得していただけるのではないかと思います。

### ●プログラムは自社開発、食品ロスを生まない経営

当社では私がアイデアを出して、プログラマーの弟が具現化して様々なものを開発しています。アイデアは、普段からネット記事を読んだりYouTubeを見たりして作業効率化に生かせるようなものを実践しています。

まず、お弁当の販売は2020年2月に「回転寿司たかくら」から近い場所に車を止めて販売して



弁当は車の販売から始まった



いました。ただ、その場所にパン屋ができるということで、向かいの空きテナントに瞬間冷凍惣菜を販売する「タカクラフローズン」を開きました。

同じ家賃を払うのであれば長く営業するに越したことはないと考え、24時間無人販売に。さらにフードロスの問題を解決しつつ、厨房の限られた冷蔵・冷凍スペースの問題も解決するため販売所として稼働させながら保管庫としての機能も果たせるようにしています。



自社開発の瞬間冷凍装置



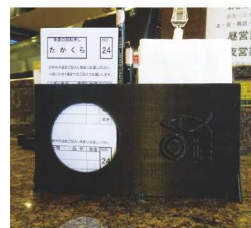
「瞬間冷凍たかくらのちらし寿司」と「瞬間冷凍チャーシュー丼」

「タカクラフローズン」のオープンにあたっては、自社で液体式瞬間冷凍装置を開発しました。無人販売店やYIC学院ではお昼限定で出来立てのお弁当も販売しているのですが、あえて売れ残るほど生産し、機会損失を無くしつつ残った場合にはその装置で冷凍して販売しています。また「24時間無人セルフレジシステム」も開発しました。スマホやタブレットから食品表示ラベルやバーコードの印刷管理が簡単にできます。商品が売れるとLINEで通知が届くようになっており、在庫の把握や売り上げ管理がしやすく、電子レシート発行なども自動でできるようになっています。

2020年3月には自社開発した「モバイルオーダーシステム」も導入しました。同時期に大手回転寿司チェーンも非接触のオーダーシステムに対応し始めていたのですが、当社の方が1か月早かったんですよ(笑)。

今は約7割の常連さんが「モバイルオーダーシステム」を利用されるようになりました。ただ、デジタルとアナログは共存させないといけないと思っているので、以前から使用している紙の注文用紙も残しています。

店内には3Dプリンターも置いていて、自分たちが作りたいと思ったイメージを反映したオリジナル備品を作っています。例えば、各テーブルに置いている紙ナフキン立ては、かれこれ3年使用しています。たかくらのロゴを付け、紙ナフキンと注文用紙を一緒に収納できるようにしています。



3Dプリンターで製作したオリジナルの紙ナフキン立て



店舗奥のモニターはモバイルオーダーシステムに連動して表示内容が更新される

また、店内中央にはデジタルサイネージ風のモニターを掛けているのですが、実は薄型テレビを横付けにしているのです。自社開発したプログラムを入れていて、各テーブルや持ち帰り用のモバイルオーダーシステムと連動するようになっています。中央のモニターには「本日のおすすめ」などを映しているのですが、販売予定数に達すると自動で「売り切れ」と表示されます。

デジタル面だけでなく、洗い場の効率化に向けて、扇風機の置く場所を工夫して食器が早く乾くようにするなど、アナログ面の改善も取り組んでいます。

「遊漁船たかくら」は2022年3月に始まりました。釣り人には、各家庭に釣れた魚を持って帰っても「捌けない」「下ろす時間がない」と言う人が多くいました。そこで、当社が船を出して船釣りを楽しんでもらいながら、魚を一部もらうことができる仕組みにしました。回転寿司には遊漁船で前日の夜に釣った剣先イカなどが並ぶことがあります。



長門・萩から出航する遊漁船たかくら

## ● TAKAKURA FROZEN を 50 店舗に拡大へ

今年7月、泉都町に冷凍グルメの無人販売店「Frozen Market × TAKAKURA FROZEN 湯田店」をオープンしました。「Frozen Market (フローズンマーケット)」は当社の無人販売システムや瞬間冷凍機を導入した事業所で、宇部市に店舗を構えていたのですが、「タカクラフローズン」が湯田に2号店を出すということで、コラボ出店をすることになりました。

湯田店は、実験店舗として出店した側面があるのですが、このような無人販売店を県内に50店舗オープンさせたいと考えています。期限はあえて決めず、良い場所を見つけられた時、動ける時に動ける範囲で展開していきたいと思っています。

今後はマンションやホテル、工場、オフィス、病院といった小さな商圈「マイクロマーケット」をターゲットに事業を広げていきたいと考えています。



湯田にオープンした冷凍グルメの無人販売店