

ご褒美Theぐるめ×ど冷えもん



〈ミクちゃんアリーナ豊岡店〉ではセルフ飲食スペースに「ど冷えもん」3台を設置。販売する商品もこだわりがあり、「ご褒美Theぐるめ×ど冷えもん」から27種類をセレクトした。中には地域共生の一環として、神戸に本店を構え、あん食で有名なトミーズの「あんトースト、あんフレンチトースト」も採用している。今後も地域の食材を増やしていく予定で、来店客の反応も上々とのこと。

遊技台以上の売上も期待できる自販機!? ホール営業との相性も抜群

ホール業界に『ど冷えもん』旋風!

未来を見据えたホール経営に新たな一手は欠かせない。大手企業のみならず中小企業もそれは同じだ。低投資で始められる上、トレンドに乗った新規事業で経営の活性化を試みてはどうだろうか。

株式会社バック・エックスイノベーションが提案する冷凍自販機『ど冷えもん』は省スペース、かつ営業届出だけで運営が可能な点など、利便性の高いスケレモノ。

コロナ禍で飲食店の救世主となり話題を集めた『ど冷えもん』だが、今や幅広い業種で採用され、導入台数は全国6000台にも迫る勢いだ。

ホール営業と 抜群の相性

ホール営業との相性の良さも見逃せないポイント。規制緩和やスマスの登場により、飲食スペースの撤廃などで遊技機の設置台数を増やし、売上アップを目指すホールも多いだ

ろう。しかし反面、遊技客の食事休憩のサポートが手薄になる懸念が生じる。

そこで『ど冷えもん』の登場だ。休憩コーナーに電子レンジと『ど冷えもん』を設置することで簡単にセルフ飲食コーナーを作ることができる。その結果、顧客満足度を高めつつ、食事休憩のために店舗外に行く遊技客を減らすことにも繋げることが可能だ。

ただし、『ど冷えもん』も利用されなければただの箱。それが故、同社では専任のシェフを用意し、肉や魚、弁当、スイーツなど60種類にも及ぶオリジナル商品『ご褒美Theぐるめ』を開発した。

例えば『ご褒美Theぐるめ×ど冷えもん』を軸とした新規事業（+飲料自販機の自社運用など）を始めることで、人材の再活用、引いては組織の活性化に挑戦してみてもどうだろうか。

同社の吉松真氏は、ホール企業も新しい経営方法を考えなければならないと言う。「自動化できる所は自動化し、人のノウハウが必要な所は自社の人材を活用する。組織の無駄をなくしつつ、新たな収益源を獲得して頂きたい」。



株式会社バック・エックスイノベーションの吉松真氏。

DATA



株式会社バック・エックスイノベーション



- 電話
03-5777-0361
- 所在地
東京都港区東新橋2-4-1
サンマリーノ汐留6F
- WEB
<https://pac-ex-innovation.com/>