

売上情報をタイムリーにキャッチ

お店の“体調”に応じた経営管理を『ネットレジ』が強力サポート!

『ネットレジ』は、レジスタとブロードバンド回線を直結させることで、売上集計管理サービスをはじめとした店舗支援や電子決済サービスに対応する話題の製品。今回は、“素材”をテーマにした業態で多店舗展開を図る、株式会社ウィル・インターナショナルの代表取締役社長、山口哲明氏にインタビュー。直営店の一つ「鐵玄 滋養堂」で、『ネットレジ』導入のメリットや活用法をお聞きした。



“レジ以上、POS未済”が低コストで実現可能に

「システムやマニュアルだけに頼らずに、常にお客様と向き合う温かみのあるサービスをしたい、というのが当社のモットー。オーダーから会計まで、従来のオペレーションは変えずに、プラスアルファの効果が得られることが『ネットレジ』の魅力でした。そう話すのは、株式会社ウィル・インターナショナル代表取締役社長の

山口哲明氏。同社は、東京・中目黒の「鐵玄 滋養堂」^{あぶりや ふんど}など直営16店、FC6店（子会社のインカスが運営）を展開する。

「鐵玄 滋養堂」は、宮崎牛の1頭買いをはじめとした“滋養肉料理”、「炙家 風土」中目黒店は、朝びきのホルモンを使ったモツ鍋やホルモン焼きが看板……というように、多店舗展開でありながら、一店一店が専門店化しているのが特徴だ。

「売上データの把握は、店舗ごとの

状況や時代に見合った経営対策を立てるうえで不可欠。それをきめ細かく行うために、“レジ以上”の機能が欲しいと思いました」と山口氏は話す。

従来使用していたのは、カシオの一般的なレジスタ。「機能性は欲しいが、POSには頼りたくない」というジレンマの中で『ネットレジ』を知った。導入費用は10万円以下、月々のサービス使用料が約6000円*1というコストの安さも導入の決め手だったという。

タイムリーな売上チェックが繁盛のカギ

「売上集計管理サービス」では、各店舗でレジ打ちした売上データを、約30分ごとに自動集計し、専用ホームページにアップ。本部はパソコン上で時間帯別、曜日別の売上状況をチェックし、店舗ごとの業務指示をこまめに行うことができる



店長 1日3回売上状況などをケータイに配信できるので、本部と店長の連携がスムーズに図れます。

こんなデータを確認

曜日別売上集計表

曜日	売上	客数	客単価
月	11,200円	112人	100円
火	12,500円	125人	100円
水	13,800円	138人	100円
木	15,100円	151人	100円
金	16,400円	164人	100円
土	17,700円	177人	100円
日	19,000円	190人	100円

売上速報



日報

時間	売上	客数	客単価
10:00-11:00	1,200円	12人	100円
11:00-12:00	1,500円	15人	100円
12:00-13:00	2,000円	20人	100円
13:00-14:00	2,500円	25人	100円
14:00-15:00	3,000円	30人	100円
15:00-16:00	3,500円	35人	100円
16:00-17:00	4,000円	40人	100円
17:00-18:00	4,500円	45人	100円
18:00-19:00	5,000円	50人	100円
19:00-20:00	5,500円	55人	100円
20:00-21:00	6,000円	60人	100円
21:00-22:00	6,500円	65人	100円
22:00-23:00	7,000円	70人	100円

売上データを素早く掴み「お店の健康管理」を

「一番大きなメリットは、店の売上データがタイムリーにキャッチできるようになったこと」という山口氏。

『ネットレジ』は「売上集計管理サービス」によって、売上情報が約30分ごとに自動集計され専用ホームページにアップされるため、店舗ごとの状況が即座に把握できるのだ。

「これまで、レシートを見ながら手作業で集計していたのに比べると、時間も手間も格段に軽減できました。ランチや夜遅くなどの時間帯別、曜日別の売上もひと目で分かるため、店の“健康状態”が分析しやすくなったことが大きいですね」(山口氏)。

フードとドリンクの売上のバランスが取れているか、時間帯別に弱い部分はどこか……。そういった情報を把握することで、店ごとの臨機応変な対策を立てたり、店長への業務指示をタイムリーに展開できる。

タイムリーな指示でお店のモチベーションもアップ

現在『ネットレジ』を利用しているのは「鐵玄 滋養堂」をはじめ11店舗だ。「基本的に、使い方も今までのレジと同じなので“新しいシステム”としての使いにくさはまったくありませんでした」と、同店店長の荷川取康秀氏。

同店ではランチも営業しているため、毎日定時にランチの売上状況がメールで配信される。

「ランチの売上目標が達成できていない、とメールが入ってくると、正直ドキッとしますね。ただ、店の課題をすぐに指摘してもらえることで、私たちも“次は頑張ろう”とモチベーションが上がります」(荷川取氏)。

また、店長はこれまで営業終了後に日報を書いて本部にファクス送信していたが、これも自動集計されるので、日々の作業が軽減された。「営業後の“もうひと仕事”」のストレスが無いことも、スタッフにとって大きな利点だろう。

現在は、売上集計管理をメインに利

用する同社。iD™ (おサイフケータイ®やカード)に対応する電子決済サービスや、レシートにクーポンやキャンペーン情報などを印字する販促サービスも、「ぜひ取り入れていきたい」という。

「将来的には、全店で『ネットレジ』を導入したい。グループ集計機能が追加されたので、今後は店舗をグループ分けして売上を集計することが可能になり、さらに使いやすくなると思います」と山口氏。

『ネットレジ』は、同社にとってますます欠かせないパートナーとなりそうだ。



鐵玄 滋養堂 中目黒店

宮崎牛の1頭買いをはじめ、六白黒豚、地頭鶏、旬の野菜など“滋養のある素材”を吟味し、七輪焼きや鍋など様々な調理法で提供する。今年の2月から、ランチを開始したのに伴って『ネットレジ』を導入した
東京都目黒区上目黒2-44-24 COMS中目黒I 2F
Tel. 03-5773-0218

*1 ブロードバンド回線料金は含まれません。 * iD]及び「おサイフケータイ」は株式会社NTTドコモの登録商標または商標です。

CASIO

電子決済と店舗支援サービスに対応
ブロードバンド直結レジスタ ネットレジ

ニーズに応えた飲食店向けモデル

ストロークキー+タッチキーモデル

TK-2500-4S/TK-2500-4SBK

オープン価格 [電子決済端末 KT-10 オープン価格]

- 飲食店向けのタッチキーモデル(72キー×3面)。
- チェックトラッキング機能により、テーブル別のオーダーの事前登録を可能にし、スピーディな会計処理を実現。個人別の別々会計に対応。



●お問い合わせ
カシオ計算機株式会社
カシオレジスタお客様相談センター

製品の機能・操作・購入先等に関するご質問にお電話でお応えいたします。
0570-001166
市内通話料金のみでご利用いただけます
携帯電話・PHS・IP電話等をご利用の場合048-233-7215におかけください。

受付時間 月曜日～土曜日 AM9:00～PM5:30
(日・祝日・弊社指定休業日は除く)

カシオ電子レジスタホームページ <http://casio.jp/ecr/netregi/>