

2017年11月1日

ロイヤルホールディングス株式会社

## 次世代の店舗運営に向けた新たな取り組み 「GATHERING TABLE PANTRY」誕生

11月6日（月）東京都・馬喰町にR&D店舗オープン

ロイヤルホールディングスは、ロイヤルグループの生産性向上と働き方改革を目指し、次世代の店舗運営を研究開発していく「GATHERING TABLE PANTRY 馬喰町店」を11月6日（月）にオープンいたします。少子高齢化による生産労働人口の減少や市場変化などサービス産業を取りまく環境が厳しくなる中、当店を足がかりにグループ全体の課題解決および次世代のビジネスモデル確立に向けた取り組みを強化してまいります。

### 課題解決に向けた3つの取り組み

#### 1. IT活用による店長業務の効率化

既存店の「店長業務の負担が大きく人材育成の時間が取れない」など、飲食店固有の課題に対応するため、完全キャッシュレス<sup>※1</sup>、セルフオーダーのオペレーション<sup>※2</sup>を導入しました。現金管理を無くすことで、売上管理業務の作業数が軽減し、報告業務など店舗業務の効率化に繋がります。また、スタッフのトレーニングツール、マニュアルを簡単に作成可能なツールの導入によって、トレーニングも短時間でできる環境をつくりまします。

※1…楽天株式会社「楽天ペイ（実店舗決済）」の決済システムを使用し、支払いはクレジットカード、「楽天Edy」や交通系ICカードを含む主要電子マネーが利用可能。QRコード読み取り機能が搭載されたアプリは、今後、導入予定。

※2…株式会社マウント・スクエアとの協業により、店舗システムを共同開発。

#### 2. キッチンオペレーション改革による調理工程短縮と料理の質の両立

自社のセントラルキッチン、長年蓄積したコックの知識・ノウハウを最大限に活用し、最新の調理機器を導入してコックが調理したときと同じ火の入り方になるよう緻密な調整を行うことで、完成度の高いメニューを提供します。調理の仕込み時間の短縮を実現しながら、質の高い料理を提供します。

#### 3. 設備のコンパクト化による小規模・低投資型店舗の展開

調理機器が最小限になることで厨房スペースをコンパクト化し、狭小立地でも客席スペースを確保できます。また、油や火を使わず、生ゴミが少ないクリーンキッチンであることでレストラン用の物件以外へも店舗物件の候補対象が広がり、小規模・低投資型店舗の展開が可能となります。

今後は、各機能の改善を行いながら新たな課題・さらなる進化のための機能追加、さらなる改善を加えながら、検証した成果をロイヤルグループ内へ反映していく予定です。



#### <本件に関するお問い合わせ先（報道関係）>

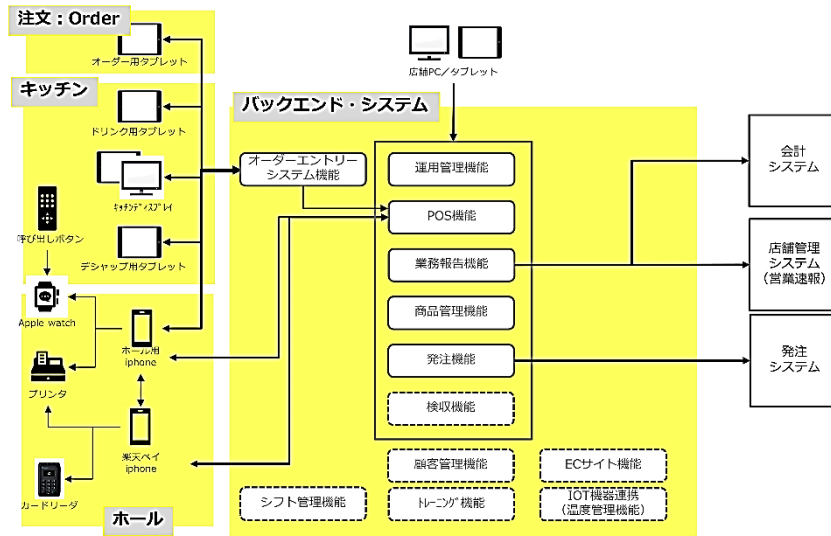
ロイヤルホールディングス株式会社 コーポレートコミュニケーション室  
TEL : 03-5707-8852 FAX : 03-5707-8860 e-mail : [koho@royal.co.jp](mailto:koho@royal.co.jp)

株式会社ブラップジャパン 担当 五味淵、野村  
TEL : 03-4580-9105 FAX : 03-4580-9131 e-mail : [royalholdings@ml.prap.co.jp](mailto:royalholdings@ml.prap.co.jp)

※報道関係者様向けに各メニュー画像を用意しておりますので、ご希望の方はお手数ですが上記までご連絡ください

## 「GATHERING TABLE PANTRY」ご利用の流れ

デジタル・テクノロジーを活用して業務を削減するだけでなく、GATHERING TABLE PANTRY で働く全ての人が楽しく働ける店舗を R&D として検証し、真の働き方改革、生産性向上を目指します。



Copyright©2017 Mt.SQUARE Co., Ltd. All Rights Reserved.

## 「GATHERING TABLE PANTRY」特徴

気のあう仲間で気軽に集い、時間を共有する場所でありたいーライフスタイルと目的にあわせて、ご友人同士やご家族など様々な利用シーンでご利用いただける空間であることを目指します。

シーンや時間帯によって照度を調節する店内照明、音質にこだわった JBL のスピーカーを設置。テーブルの高さやイスの座り心地にもこだわり、居心地のよい空間づくりを目指しました。

### ●メニュー構成

アルコールとも楽しめるアペタイザー（前菜）、サラダ、洋食料理、デザート、ソフトドリンクを揃えていますまた、都内でほとんど取り扱いの無い食材を使った料理など、GATHERING TABLE PANTRY ならではのメニューもご用意しています。



**タコのバジルソース**  
400 円（税別）

自社のセントラルキッチンで製造する本格バジルソースを使ったアペタイザー（前菜）



**クレソンと生ハムのサラダ**  
780 円（税別）

都内では取り扱いの少ない神奈川県「株式会社つま正」のクレソンを使ったフレッシュな一品



**PANTRY ハンバーグ**  
980 円（税別）

ロイヤルオリジナルのドミグラスソースで煮込んだやわらかハンバーグ

## 「GATHERING TABLE PANTRY」店舗概要

- ・店 舗 名：GATHERING TABLE PANTRY 馬喰町店
- ・所 在 地：東京都中央区日本橋馬喰町 1-5-4 中庄ビル 1 階
- ・電 話 番 号：03-3527-3503
- ・オープン日時：2017 年 11 月 6 日（月）15：00～
- ・営 業 時 間：平日 15:00-22:30 土日祭日 13:00-21:30
- ・店 舗 面 積：35 坪

