

水産業界をリードする情報誌

日刊
速報

水産タイムス

THE SUISAN TIMES



発行所 株式会社 水産タイムズ社
編集発行人 越川宏昭
〒108-0014 東京都港区芝5-9-6
TEL 03(3456)1411 FAX 03(3456)1416
ホームページ <http://www.suisantimes.co.jp/>
e-mail suisan@suisantimes.co.jp
日刊(但し土・日曜・祝祭日休刊)
購読料 1ヵ月 4,800円 6ヵ月 28,800円(税別)

2020年(令和2年)

11月18日(水) 13418号

くら寿司、「非接触型」1号店オープン

回転寿司チェーンの「くら寿司」は新型コロナウイルス感染拡大防止に向けた「非接触型サービス」の新店舗を東京都東村山市に17日オープンした。



指を近づけるだけで入店の登録が完了

入店から退店まで、店員を介さない「コンタクトレス」、機器に触れない「タッチレス」を随所に導入した大手外食チェーンでは初めてのシステム。くら寿司では今後オープンする全ての店舗に「非接触型サービス」を標準装備し、「スマートくらレストラン」としてくら寿司のスタンダードとする方針。

東村山店はボックスとカウンターを合わせ全199席。入店時は、受付機(セルフ案内)の画面に指を近づけるだけで、人数などを登録でき、席へと案内される。調味料やお茶、割りばしなどをテーブルの中に格納したことで、テーブル

上がすっきりした。

食事中はテーブルのタッチパネルのQRコードを読み取れば自身のスマホで注文できる(タッチレス)。レーンを回る寿司皿を食べた時も、カメラが自動的に皿の枚数をカウント。皿を取る際にカバーに触れずに開閉できる「抗菌寿司カバー」は既に採用済みとなっている。

「セルフレジ」も店員を介さずに会計ができる無人レジ。入店と同様、機械についてのセンサーが客の指の動きを判別し、モニターに触れずに操作できる。



スマホで注文(タッチレス)

「スマートくらプロジェクト」は、感染

症対策を徹底するとともに、従業員の業務効率化や回転率の向上をめざす取り組み。待ち時間の低減や様々なサービス向上を通じて、来店者に「より快適な食事時間を提供したい」(同社)としている。

- CJ、冷凍「bibigo水餃子エビ」発売…………… 2
- 三井E&S、GHG削減へ新サービス開始…………… 2
- 丸善がインスタキャンペーンを展開…………… 2
- シーフード料理コンクール最終審査作決定…………… 2
- ウーオ、石川製品の取り扱いを開始…………… 3
- 水野水産、強みの「おでん」拡販…………… 3
- イクラ・筋子、高値の予想
- うおいち12月の商品情報②塩干…………… 4

業界人物スポット

(株)スペースワン

代表取締役社長

こばやし 康宏氏