

## 回転寿司チェーンスシロー“新業態” 「スシローコノミ FOOD&TIME ISETAN YOKOHAMA店」



右・取締役執行役員福田哲也氏



テイクアウト用冷ケース

スシロー（㈱あきんどスシロー）は、3月20日（火）に横浜のジョイナス内に新たにオープンした商業施設「FOOD&TIME ISETAN YOKOHAMA」内に、新業態となる『スシローコノミ FOOD&TIME ISETAN YOKOHAMA店』をオープンした。

新業態「スシローコノミ」は、同社の中核モデルである「郊外モデル」、そして2016年から展開を開始した「都心モデル」に続く新たなモデルであり、同社初の“回転レーンを設置しない”業態となる。業態名の「コノミ」は「お好み」から取った。

### 【同業態の特徴】

- ①店内調理で1貫60円から提供。
- ②「直ぐに、早く食べたい」という利用客のニーズに応えるため、店舗オペレーションを簡素化。
- ③利用客の好きな寿司をバイオーダーで提供。その他、ラーメンやうどん、テイクアウトも可能。なお、メニューは好みの商品を選べるコノミメニュー（アラカルトメニュー）42品目に季節メ

ニューを用意する他、セットメニューやテイクアウトメニュー、サイドメニューなども提案していく。

### 【オーダー方法】

- ①最初に注文貫数を6貫・8貫・10貫・12貫の4種類から選ぶ。
- ②注文貫数に合うように好きな寿司ネタをメニューから選び、注文伝票に記入。その他のメニューも伝票に記入。
- ③従業員が注文内容を確認、会計、ベルを利用客に渡す。
- ④ベルが鳴り、利用客が商品を受け取る。

オープン同日、同社取締役執行役員の福田哲也氏に同業態のオペレーションや今後の展開について聞いた。

### ■オペレーションの省力化

省力化にはかなり注力している。寿司では、極力トッピング作業を省いている。その分ネタの大きさを大きくし、しゃりも大きくしている。また、ロボッ

# Food Navigation 年間利用会員様 募集のご案内

惣菜



惣菜売場でのポイントは弁当。弁当類は平たいで展開され、弁当の盛り付けに特力を入れていくという。百貨店の商品の盛り付けを目指し、ボリュームを出しつつ、豪華に見せるように、品目や色合いなども工夫されている。

米飯



「赤魚の粕漬弁当」  
「季節の彩りはっつき弁当」  
「季節の味覚おつまみ」  
「豚肉アスパラチーズ弁当」  
「厚切り鮭弁当」



惣菜

「鮮度感」のある情報を...

ヨークベニマル矢野目店オープン当日、ヨークベニマルの大高善興社長（代表取締役社長 兼 COO、セブン&アイ HLD. 取締役）は震災後1年の東北エリア、自社について次のようにコメントした。

■3.11以降の変化  
東北エリアを見てみると、3.11大震災以降の購買行動が変わってきたように見える。一つは高齢化、年金、社会保障に関する不安から、1円でも安くという節約志向にある。もう一方で、同じ買い物をするのであれば、商品を吟味して安全・安心など、価値のあるものを買うというニーズが一段と高まっており、大きく二極化してきたといえる。どっちつかずの商品やサービスは消え行く傾向にあるようだ。自分達のターゲットとコンセプトを明確にし、お客様を創造してい

も好調なセブンイレブンのマネジメント力などをもっと学ぶべきであると思っている。

■セブンプレミアム商品について  
セブンプレミアム商品の開発には、明確な目標や志、コンセプトが必要。これからはカテゴリー毎に「コア」商品を作らなくては生き残れない。セブンプレミアムシリーズに関してはリピーターが増えており、特にゴールドシリーズに関しては、月を追うごとに増えている。価格は安くはないが支持は高い。大事なのはベーシックな商品でリピーターをしっかり作っていくこと。珍しいものを作るより、基本の商品で多くの支持を集めていくことが大切。



■SMにとってのPB  
我々の販売の最大のプライベートブランドは野菜であり、鮮魚であり、精肉であり、デリカテッセンである。そこにデリーや加工、セブンプレミアムセブンプレミアム商品の開発には、明確な目標や志、コンセプトが必要。これからはカテゴリー毎に「コア」商品を作らなくては生き残れない。セブンプレミアムシリーズに関してはリピーターが増えており、特にゴールドシリーズに関しては、月を追うごとに増えている。価格は安くはないが支持は高い。大事なのはベーシックな商品でリピーターをしっかり作っていくこと。珍しいものを作るより、基本の商品で多くの支持を集めていくことが大切。

東北エリアを見てみると、3.11大震災以降の購買行動が変わってきたように見える。一つは高齢化、年金、社会保障に関する不安から、1円でも安くという節約志向にある。もう一方で、同じ買い物をするのであれば、商品を吟味して安全

◀▲上記記事は過去掲載記事例です。

## 『Food Navigation』とは・・・

スーパーマーケットの新店をはじめ、コンビニや一部外食など、惣菜を中心に生鮮部門などもレポートする Web 閲覧媒体です。特に惣菜においては、各バイヤーのコメントなど鮮度感のある情報を提供しております。

## ■年間サービス利用料金

年間サービス利用料：90,900円+税（税込 98,172円）※小売業様用価格

## ■ご利用にあたって

- ※当サービス利用申込企業様は当サービス「利用規約」を承諾したものとします。
- ※当サービスでは、会員様が安全にご利用頂けるよう暗号化ファイル（FinalCode システム）での提供をしております。FinalCode の動作環境としては、OS は Windows7 以降、Web ブラウザーは Internet Explorer 10、11、Microsoft Edge となっております。※ JavaScript 使用 ※ Cookie 使用。
- ※また、当サービスは契約企業内のみでの利用となっており、営業手段としての利用は禁止しております。

## 《 入 会 申 込 書 》

株式会社フードナビゲーションジャパン 担当：小池 宛

FAX. 048-424-5547 TEL. 048-424-5546  
携帯：090-2545-4724  
E-mail：info@foodnavigation.com

申込日： 年 月 日（ 年 月より利用開始）

『Food Navigation』利用規約を承諾し、年間利用に申し込みます。 ※左空欄にチェックを入れて下さい。

配信先担当者	企業名	〒	連絡先	TEL:
	住所 部署 役職 氏名		情報配信先	FAX: E-mail:
請求先	請求書送付先 担当者 部署・ 役職・氏名		連絡先	TEL: FAX: