

たねや CLUB HARIO 株式会社たねや・株式会社クラブハリエ
La Collina ラ コリーナ近江八幡

「徹底的にこだわった空間」に適した筐体デザインだけでなく、 店舗運営の改善と将来的な拡張性を見越して導入

株式会社たねやは、近江の豊かな風土、近江商人発祥の地に深い歴史を育んできた老舗の和菓子屋店舗です。創業から150余年、歴史と伝統の味を今に伝えながら、この風土の中で感性を磨き、めぐる思いを託した和菓子の世界を創り上げ、四季折々の和菓子を届けています。

2015年にオープンした「ラ コリーナ近江八幡」は和菓子の「たねや」と洋菓子の「クラブハリエ」が展開するフラッグシップ店です。2024年のフードコートエリアのリニューアル改修に伴いFGK-100シリーズをご導入いただきました。

導入前に抱えていた課題や導入に至った経緯、導入後に感じている効果などを株式会社たねや・株式会社クラブハリエの山本寛之様にお話を伺った。



■ インタビュー

株式会社たねや・株式会社クラブハリエ
山本 寛之 様

■ 基本情報

株式会社たねや・株式会社クラブハリエ

所在地 滋賀県近江八幡市北之庄町615-1

事業内容 和菓子・洋菓子の製造販売
喫茶・食事

ラ コリーナ近江八幡



La Collina



Instagram

■ 導入情報

導入製品 セルフオーダー KIOSK
FGK-110 (キャッシュレス機) 4台
FGK-120 (現金決済対応機) 1台
キッチンプリンター



導入前の運用 6建屋が集合したフードコートで、
それぞれの建屋でバイオーダーによる会計を行い商品の提供

課題 ・6建屋ごとのレジスタッフの確保が必要
・繁忙期には行列ができてしまい待ち時間が発生

導入効果 ・セルフオーダーによりレジオペレーションから解放
・商品提供スピードが改善し待機列を解消
施設全体の回転数が向上
・多言語対応やキャッシュレス決済など多様なニーズに対応
・商品画像を見ながらオーダーができるので売上が向上
・売上締め作業が効率化され、業務時間が削減

自然を愛し、自然に学び、 人々が集う繋がり場

ラ コリーナ近江八幡は「自然に学ぶ」をコンセプトに、八幡山から連なる丘に、緑深い森を夢み、自ら木を植え小川を作り、生き物たちが元気に生きづく田畑を耕しています。「株式会社たねや」と「株式会社クラブハリエ」が展開するフラッグシップ店であり、和・洋菓子のメインショップをはじめ、自社農園のキャンディーファーム、飲食店、パンショップなどを設け、折々のお菓子と自然をお楽しみいただけます。



レジ要員の確保と

提供時間短縮と待ち列解消が課題

ラ コリーナ近江八幡のフードコートは「株式会社たねや」と「株式会社クラブハリエ」の2ブランドが個別の6建屋から成るエリアで、建屋ごとにバイオーダーで商品を提供。



ラ コリーナ近江八幡のフードコート それぞれの建屋で会計を行っていた

「2015年の開業以来、フードコートのオペレーションには課題を感じており、改装に伴いオペレーションの改善に踏み切りました。まず、さまざまな商品を提供するフードコートエリアには、それぞれの建屋に合計6台のレジがあり、1台ずつに対するスタッフの確保が大変でした。またバイオーダーのため、商品の作り出しがワンテンポ遅く、お客様への提供時間がかかり、繁忙時にはかなりの待ち列が発生していました。」

セルフオーダーへの移行に伴い 空間に適した筐体と画面 UI を探す

店舗の改修に伴いセルフオーダーへの切替を検討した際に重要視した点があった。

「ラ コリーナではフラッグシップ店として景観や意匠にはこだわりのあったため、『デザイン性のある筐体と画面UI』は1つの基準となっていました。他社製品との比較も行いましたが、FGKは圧倒的に評価が高かったです。」



将来的な拡張性があり

多様化する顧客ニーズにも対応

ラ コリーナ近江八幡は20〜30歳代のお客様が多く、県外のお客様や外国人観光客も多く訪れる。

「多様なお客様がお越しになる施設なので、ユーザビリティに優れたUIだけでなく、マルチ決済端末が搭載されていることや、多言語対応も必要でした。FGKはこの点においても対応ができており、英語・中国語の表示で外国人観光客の方にも、スムーズにご利用いただいております。」



中国語のメニュー画面のイメージ

対面販売が一番よいサービスとは考えているが、時代の変化に伴い新たな販売方法も検討していたという。

「セルフオーダーの導入で終わるのではなく、今までとは異なる販売手法を検討しており、モバイルオーダーにも興味がありました。FGKはモバイルオーダーとの連動が可能なので、将来的な拡張性がある点も評価ポイントでした。」

商品の提供時間が改善され 待機待ち列が解消し回転数も向上

FGKの導入によりレジオペレーションから解放され待機列は解消されました。

「セルフオーダーに切り替えたことによりレジ業務から解放され、画面UIも良いのでご案内をすることなく、多くのお客様にご利用いただいています。スタッフは調理と商品提供に専念ができるようになりました。FGKで注文が入るとキッチンプリンターから注文内容が出力されるため、調理開始が早まり提供スピードが大幅にアップするだけでなく、回転数も向上しています。去年は約300杯/日だったかき氷が、今年は600杯を超える日もあり、導入効果は高いと考えています。この点については提供スピードが向上したこと以外にも、FGKの画面で商品画像を見ながら商品選択ができることも影響していると感じています。」



売上締め作業時間も大幅に短縮 違算金も発生せず業務が効率化

6台あったレジの売上金回収・集計の作業も大幅に改善されたという。

「今までは6人のスタッフそれぞれが各建屋の売上金の回収・集計を行っており、繁忙期には店舗の清掃作業等の業務も多く、残業が発生することもありました。FGK導入後1名のスタッフが全ての締め作業を行うことができ、現金の集計や金額誤差の発生もないため、大幅に効率化することができ従業員も喜んでおります。」

お問い合わせ

グローリー株式会社

DX ビジネス推進部
TEL：03-5207-3163



FGK-100 シリーズ
特設サイト



Food business DX
TOFREE 特設サイト