



シャリ弁ロボ導入により、ふっくらとした美味しいご飯を手早く盛り付け



「しろたんセット」1650円（税込）

厚切りの「白たん」と変めし、テールスープ、とろろ、味噌なんぼんおみ漬けの人気セット。やわらかなタン元を使って“熟士”の資格を取得したスタッフが焼き上げる「白たん」と、千葉県多古町産の大和芋を使い、毎朝店舗でスタッフが皮を剥いて仕込むとろろは変めしと好相性。変めしは露峰・飯倉山からの伏流水と肥沃な土壌で育った会津産多産産コシヒカリを使用しており、無料でお替り可能なのも魅力だ。



以前、別の店舗ではご飯の盛り付けを手作業で行っていましたが、ご飯の量目や盛り付けの見栄えにムラが出ていました。「シャリ弁ロボ」の導入で、ご飯の盛り付けの質と速度が向上し、炊きたての美味しい変めしをいつでも提供できるようになりました。

店長
三竹 康仁さん

「牛たん ころろ 変めし ねぎし」渋谷センター街店

住所：東京都渋谷区宇田川町28-1 高山ランド第15ビルB1
電話：03-6427-0021
営業時間：11時～23時（22時30分LO）
<https://www.negishi.co.jp>

シャリ弁ロボ GST-FBB

問い合わせ先
鈴茂器工業株式会社
フリーダイヤル
☎0120-599-333
<http://www.suzumo.co.jp>



オープンキッチンを採用した、カフェをイメージさせるお洒落な雰囲気の店内。テーブル席からでも、カウンター内で牛タンを焼いているスタッフの姿がよく見える。

に合わせた量目のボタンを押すだけの簡単操作で、ふわっと美味しく盛り付けられる。盛り付け時の作業だけでなく、炊きたての温度をより長時間保持できるようにするなど、スタッフのトレーニングだけではどうにもならない部分も改善された。また、作業が大幅に軽減されたことにより、お客の様子に目を配る余裕が増え、接客サービスの品質向上につながるなど、親切日本一。という同社の企業理念の実践にもつながっているという。



簡単操作で手早く美味しいご飯の提供が可能。ご飯盛り付けの手間を軽減することで、接客サービスの質の向上にもつながっている。

シャリ弁ロボのメリット

- 1 シャリ弁ロボで保温したまま、盛り付けができるのでご飯の美味しさが長続きする。
- 2 誰にでも、見栄えよく、ふわっとした美味しいご飯を盛り付けることができる。
- 3 注文に合わせて、ボタン1つでお店で設定した普通、半分、大盛などの量目を美しく盛り付け。盛り過ぎロスがなく商品の均一化が出来るのも魅力。



シャリ弁ロボの導入により、ふっくらとした美味しいご飯を手早く盛り付け

鈴茂器工業(株)の米飯機器活用事例

東京・渋谷 「牛たん ころろ 変めし ねぎし」渋谷センター街店

「ねぎしフードサービスの経営する牛たん ころろ 変めし ねぎし」は、牛たんをメインにした定食で人気の飲食チェーンである。現在では、首都圏を中心に39店舗を展開。渋谷センター街店は2018年8月にオープンした新店舗で、カフェ風のお洒落な内装もあって女性客を中心に人気。客席数39席で、1日250人ものお客を集めている。

牛たん、ころろ、変めし ねぎしをセットにした定食が人気

同ブランドの大きな魅力の一つが、牛タン、とろろと共にブランド名にもなっている「変めし」だ。以前は、炊き上げた変めしをかき混ぜ、注文ごとに手作業で保温ジャーから盛り付けていた。盛り付け量の均一化などのためにトレーニングも行っていたが、変めしを炊くと、麦が米より軽い層が分かれてしまうために丁寧な撪拌が必要だったり、注文ごとに保温ジャーの蓋を開けて盛り付けるために変めしが冷めやすいといった問題があった。

そこで、鈴茂器工業のシャリ弁ロボを導入した。炊き上げた変めしは撪拌して、シャリ弁ロボに投入。蓋をすれば保温状態となる。後は注文