

# 小規模事業者ならではのアイデアが光る経営革新!

## 第17回 “草津の頑張る企業!”

### 株式会社Atori

花ひこ草津店 草津市大路1-9-5 TEL 077-566-4010  
営業時間 17:00~25:00 (不定休)

炙り屋あとり 草津市大路2-3-1 TEL 077-564-1129  
営業時間 17:00~25:00 (火曜定休)



代表取締役 井上 剛志 氏

焼き鳥メインの昔ながらの赤提灯の居酒屋「花ひこ草津店」と多彩な炭火焼料理が楽しめる「炙り屋あとり」。JR草津駅前でも多くのファンを集める2つの飲食店を経営するのが(株)Atoriの井上剛志さん。

小規模事業者ならではの視点で創出した新規事業で経営革新計画の承認を取得し、現在、事業化に向けた様々な取組みを展開されています。



▲「炙り屋あとり」外観。入口を開けると香ばしい炭火焼の香りがお出迎え。

#### 人手不足が深刻な飲食店…解決の手立ては

日本の産業界全体が抱える深刻な問題「人手不足」。飲食店でも数年前から慢性的な人手不足状態が続いています。「当社も営業日数の短縮を余儀なくされていました。このままでは経営が立ち行かない。危機感が募る日々でした。」と当時の心境を語る井上社長。

そのような中で井上社長が目にしたのが「セルフオーダーシステム（専用端末を用い顧客が自ら注文するシステム）」。

今日、大手飲食チェーンではホールスタッフ不足の対応として導入されていますが、コスト面と複雑すぎる機能面が課題となり小規模飲食店では導入が進んでいません。

飲食店経営のノウハウを活かし、小規模飲食店が使いやすい安価なシステムを作ることができれば会社の課題も解決でき、新たな事業になるのでは…経営革新のアイデアが生まれた瞬間でした。

#### アイデアを実現するために…経営革新へチャレンジ

生まれたアイデアを具現化するために、専門家や当所の支援を受けながら事業計画を策定し、無事に滋賀県の承認を取得。地元ベンダーと連携して試作システムの構築に着手されました。



▲店舗内に設置されたセルフオーダー端末。写真付メニュー表示でイメージしやすいとお客様からも好評。

「試作、改良を重ね、ようやく製品化に至りました。当社店舗で実際に運用していますが、オペレーションが効率化され少ない人員でも営業が可能となり、収益改善にもつながりました。お客様からも注文の待ち時間が少なくなったと評価されています。当社と同じ悩みを持つ小規模飲食店の皆さんに是非活用いただきたいシステムですね。」と笑顔で語る井上社長。

「これからは本格的にシステム販売の営業活動を展開していきます。システム事業を当社のもうひとつの事業の柱として成長させていきたいです。」と展望も語って下さいました。

これからの忘年会シーズン、(株)Atoriさんのお店で「セルフオーダーシステム」を体験してみたいはかがでしょうか。

経営革新に  
チャレンジ  
しませんか!

経営革新に必要なのは誰も思いつかなかったような画期的なアイデアではありません。日々の経営の延長線上に必ず新規事業のヒントが隠れています。

草津商工会議所は経営革新に取組む事業者の皆様を応援します。お気軽にご相談下さい!