

当社の DXへの取り組み



k a d o y a

株式会社 かどや



代表メッセージ

私たちは愛媛県宇和島に根差し、地域の豊かな自然が育んだ新鮮な海の幸・山の幸、そして全国から厳選した旬の食材を用い、魅力あるメニューの開発・提供に取り組んでまいりました。特に、長年愛され続けている郷土料理「宇和島鯛めし」を中心にはじめ、次世代へと受け継ぎながら、地域と世界を繋ぐ新たな価値の創造を目指しております。

伝統の味を守りつつも、積極的にデジタル技術（D）を導入し、現代のニーズに合った商品を国内外のお客様におもてなしの精神とともに届けしております。

また、地元の新鮮な「地のもの・海のもの」を活用したメニュー開発や商品化を推進し、日本の食文化を世界に発信するブランドの確立に取り組んでおります。

さらに、社内においては業務プロセスの効率化や生産性向上を図り、快適で高品質なサービスの提供を実現します。

私たちは、地域社会とともに豊かな未来を築く企業であり続けるため、食文化とともに進歩を続け、持続可能な成長と新たな市場の創出を目指し、日々変革（X）を続けてまいります。

株式会社かどや
代表取締役社長 清家 幹広



戦略と活用方法

当社は、DX推進を通じて業務の効率化と生産性向上を目指し、以下の取り組みを実施・計画しています。

1. 料理人の技術とレシピの見える化・プラットフォーム化

この取り組みは、熟練の料理人が持つ卓越した技術と独自のレシピをデジタル技術と融合させることで、新たな価値を創出するものです。技術やレシピのデジタル化・見える化により「親方の背中を見て学べ」「包丁を持つまで3年」といった不合理な属人化は排除され、若手料理人の育成が加速し、技術の体系化が進みます。これにより、次世代の料理人が学びやすい環境が整うとともに、職人技の「経験」や「感覚」といったデジタルでは表現しきれない要素もできるだけ具体化し、その伝統を守り、継承し続けます。さらに、お客様が求める味やサービスの傾向を分析、新しいメニュー・商品を開発し、伝統の味を現代のニーズに合った形で提供することで、新たな「かどやの料理・おもてなし」を生み出します。

2. 予約システム導入、モバイルオーダー推進による業務効率化

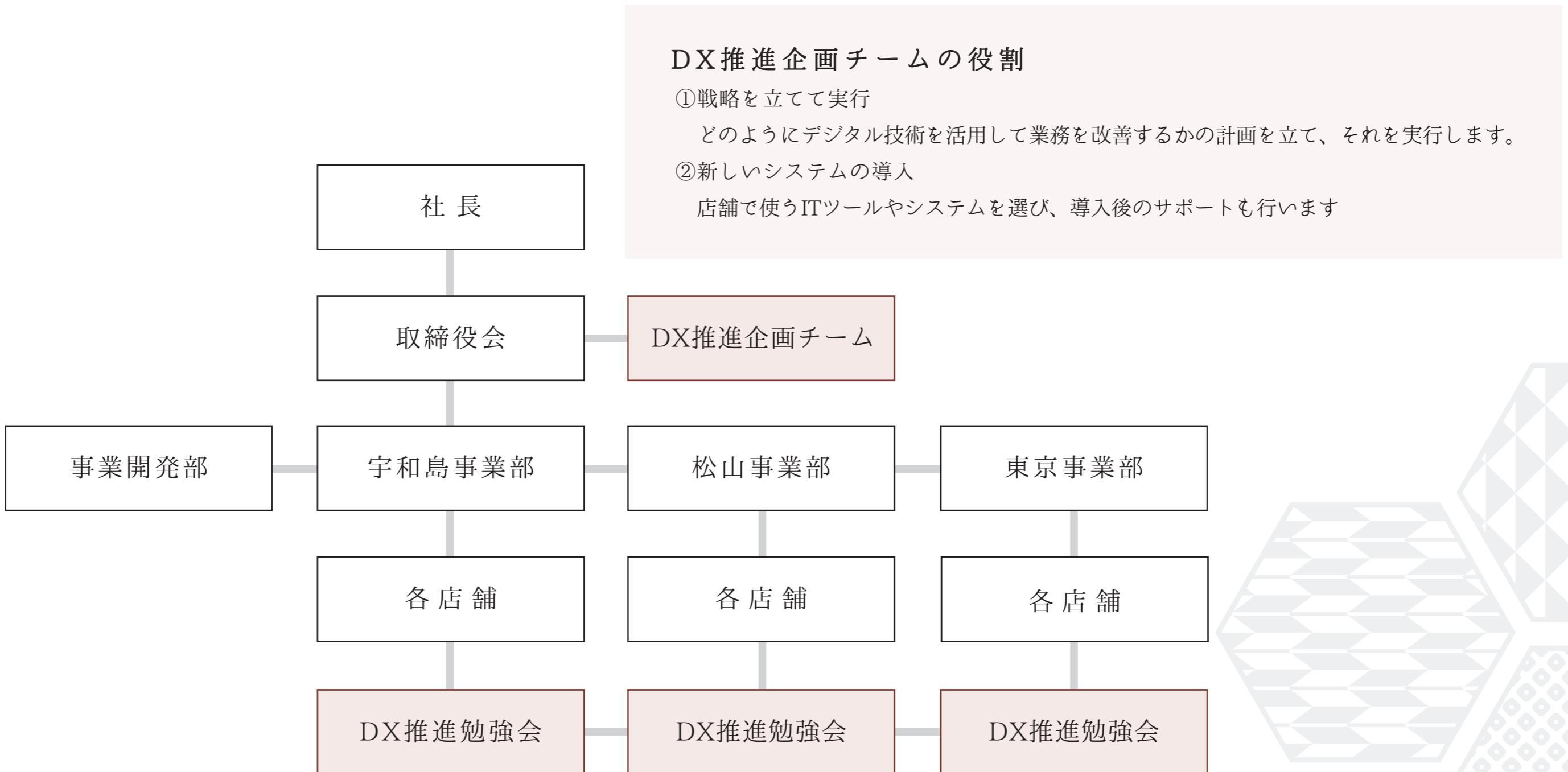
お客様がスムーズに利用できる利便性を提供すると同時に、業務プロセスを効率化していきます。これにより、空席状況や注文内容をリアルタイムで把握する仕組みを構築し、スタッフの業務負担を軽減。また、メニューの提供についても迅速かつ柔軟な対応を可能にし、店内外満足度の向上を実現します。

3. 配膳ロボットや労務管理システムの導入による働き方改革

労務管理システムを活用した従業員の勤務状況の見える化により、デジタルで勤務時間を管理し適正な労働環境の整備を推進します。

また、ロボットを活用した業務効率化により、従業員の負担軽減と生産性向上を両立。これらの取り組みを通じて、「働き方改革」と並行した「働きやすさ改革」も推進します。

DXを推進する体制

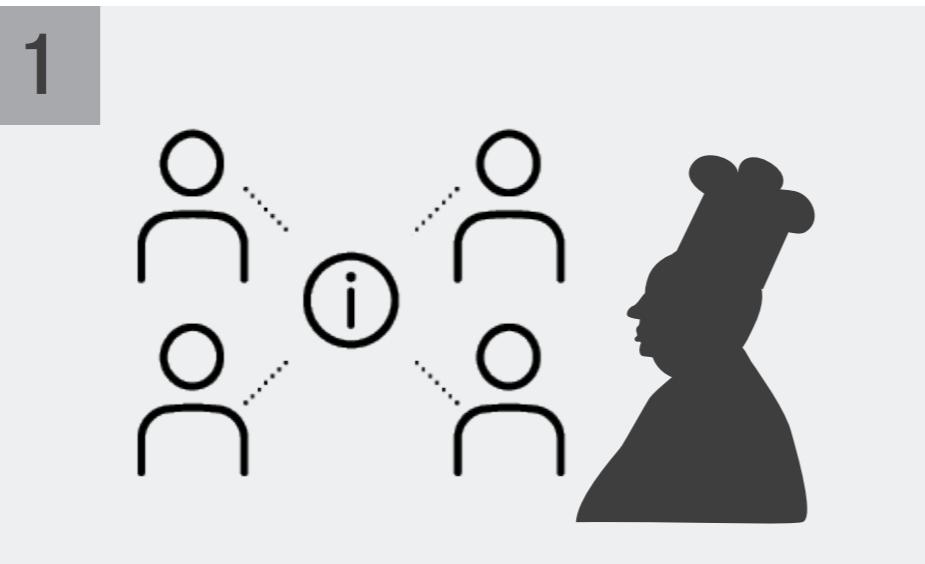


DX推進勉強会の役割

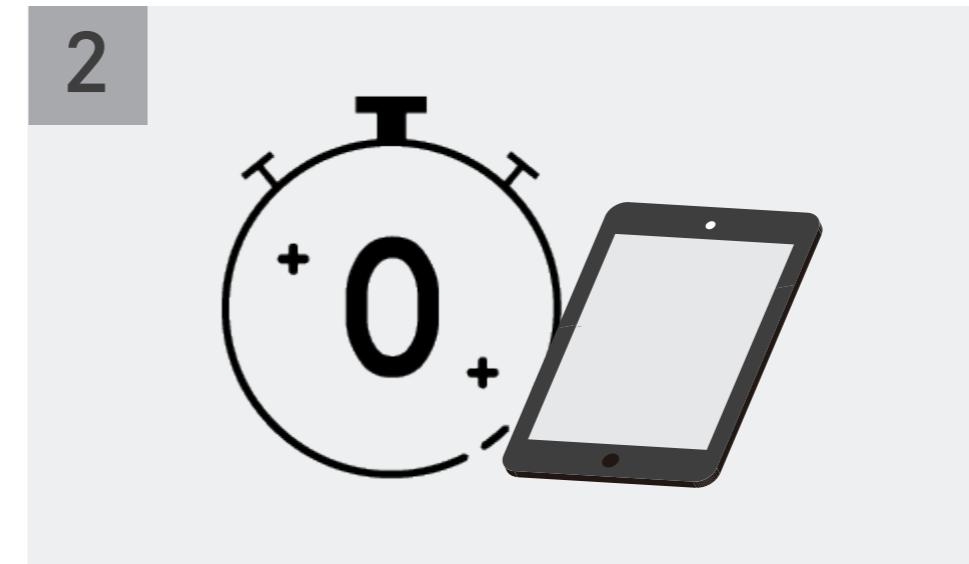
- ①新しい取り組みを店舗に伝える：勉強会でスタッフに新しいシステムや業務の進め方を教え、実際に使えるようにサポートします。
- ②スタッフのスキルアップ：デジタル技術を使いこなすための学びを提供し、店舗での仕事がスムーズに進むよう支援します。

環境について

当社は、DXを推進しビジョンを実現するために、以下の具体的な環境整備を進めます。



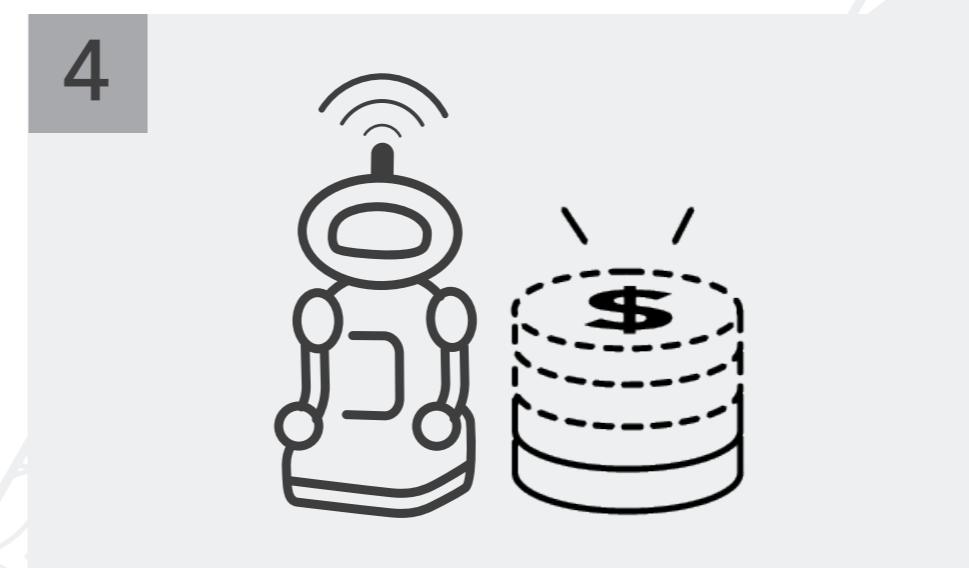
熟練の料理人の経験や技術をデジタルデータとして保存するデータベースの設置



オンライン予約システムやモバイルオーダー用端末を設置し、リアルタイムで情報連携の実現



労務管理システムを活用し、分析基盤を導入



配膳ロボットの積極的な導入

目標達成指標

当社はデジタル技術（D）を駆使したこれらの取り組みを通じ、業務効率化、顧客満足度の向上、そして従業員の働きやすさを追求・改善しながら、持続可能な成長と新たな価値創造を目指します。

1. 料理人の技術とレシピの見える化・プラットフォーム化

- 料理人育成時間を短縮
- 社内認定制度による年間認定料理人数の向上

2. 予約システム導入、モバイルオーダー推進による業務効率化

- 人時生産性の向上
- 顧客履歴データ活用による満足度向上

3. 配膳ロボ等のロボットや労務管理システムの導入による働き方改革

- 従業員によるサービス付加価値の向上
- 繁忙期の労働負荷の削減
- 残業時間の削減

