

大阪王将・調理ロボット上位機種『I-Robo2』導入 ～顧客体験向上を目指し、店舗DXの更なる推進へ～

餃子専門店「大阪王将」を運営する株式会社大阪王将（東京ヘッドオフィス：東京都品川区 代表取締役社長：文野幸司）は、ロボット技術でおいしいを革新する TECHMAGIC 株式会社（本社：東京都江東区、代表取締役社長：白木裕士、以下「テックマジック」）の調理ロボット『I-Robo2』を、大阪王将鷺沼駅前通り店（神奈川県川崎市）へ、2024年9月に導入いたしました。



大阪王将では、調理ロボット『I-Robo』を2023年10月に大阪王将西五反田店へテスト導入しました。その後、立地、客層の異なる店舗へテスト導入を拡大。『I-Robo』を導入した店舗では、職人は複数の『I-Robo』を操作しながら次の調理の食材の準備や接客に時間を使うことができ、混雑時には料理のご提供時間がこれまでと比較し短縮されたことで客数アップにつながりました。また、一般的に「逸品料理＋白米」を組み合わせた定食が多い中、西五反田店では「逸品料理＋炒飯」といった組み合わせの定食が人気で、それにより客単価もアップ。一方で、混雑時のオペレーションや、既存店舗への導入などから見えてきた課題などを解決するべくテックマジックとの研究・開発を続けたことにより、このたび上位機種『I-Robo2』を導入することとなりました。「お客様が食べたいと思っていられるものをお待たせすることなくご提供したい」。単なる人手不足解消のためのロボットではなく、大阪王将が大切にしている“幸せな食シーン”をさらに広げていくことを目指しさらに改良を続け、導入店舗の拡大をまいります。

店舗情報

店舗名：大阪王将 鷺沼駅前通り店
所在地：神奈川県川崎市宮前区鷺沼3-3-9
オープン日：2024年9月13日（金）
営業時間：11:00～22:00（L.O.21:30）
定休日：なし
店舗面積：22.24坪





『I-Robo2』では、これまでと同様、熟練職人の調理技術の再現に加えて、フライパンの熱伝導が上がったことにより、中華には欠かせない高温での調理がこれまでよりもより早く可能に。また洗浄時間の短縮、タッチパネル画面が大きくなり操作性が向上するなど、これまで以上にユニバーサルデザインを実現しています。

大阪王将では、タッチパネルでのオーダーやキャッシュレス決済対応により、注文・支払いでのお客様対応をスムーズに行えるよう取り組んでいます。また、『I-Robo2』導入の他、ボタン一つで床洗浄を可能にするテクノロジーの導入による厨房業務の負担軽減を図り、顧客とのコミュニケーションに注力し、新しい顧客体験を生み出すことを目指しています。



■テックマジックについて

テックマジックは、「テクノロジーによる持続可能な食インフラ社会を実現する」ことをビジョンとして、2018年2月に設立。食を取り巻く多くの企業が直面する人手不足を解消し、人がより付加価値の高い業務に従事し、生産性の高い社会を実現するために、最新のAIやロボット技術を高度に融合した各種プロダクトの企画、設計、販売、保守を行っています。

■大阪王将について



めっちゃええやん、
大阪王将。

1969年9月、大阪の京橋で創業した餃子専門店。創業以来の看板メニュー「元祖焼餃子」を中心に、質感の高い中華逸品をカジュアルな価格で提供しています。創業55周年の今年は「めっちゃええやん」をキーワードに、「地域に暮らす全てのお客様」にもっと元気に、もっと笑顔になっていただけるよう「この街の味」として、そして「この街の食を支える活力の源」となるとびきりの一皿を提供してまいります。

<https://www.osaka-ohsho.com/>

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社イートアンドホールディングス マーケティング戦略部 広報 PR グループ 半田、崎間
TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp