



CASE
1
ラッキーピエロ
マリナー末広店
北海道函館市

地域と共に歩み続ける
親子で築いた
ハンバーガーチェーン



地域と共に生きて、リピーターを増やし続ける

近年、飲食業界は激動の時代。人口減少や人手不足、物価高騰、インパウンドの回復といった環境変化に直面する中、飲食店の経営には一層の創意と工夫が求められるようになりました。時代に合わせた工夫をし、時には時代を先取りした取り組みも。そんなひたむきな努力が「愛され飲食店」の成功を支えてきました。

この特集では、2つの事例——北海道函館市の「ラッキーピエロ」と、栃木県那須塩原市の「那須千本松牧場

ファームレストラン」——のサクセスストーリーに焦点を当てます。

両者に共通するのは、「地域と共に生きる姿勢」と、「選ばれる理由を構築する力」です。地元食材を活かした看板メニューや、訪れる楽しさを高める空間演出、ライブ感のある料理など、お客さまの記憶に残る体験を提供することでファンを生み、リピーターを着実に増やしています。さらに、来店客の増加や人材課題に対応する厨房設計・動線改善など、オペレーション効率の

追求にも余念がありません。

また、世代交代やリニューアルを契機とした組織・ブランドの再構築も、両社の重要な転機となりました。親子での経営継承や、130年超の歴史を持つ老舗のリブランディングなど、持続可能性を意識した長期視点の取り組みが功を奏しています。

地域と共に歩みながら、同時に「変わり続ける力」をも備えた2つの店舗から、飲食店経営成功のヒントを探っていきます。

特集 「愛され飲食店」のサクセスストーリー

地元で絶大な支持を集める繁盛店。地域に根ざして長く愛される人気店。そんな「愛され飲食店」に密着し、それぞれの成功秘話を伺いました。



CASE
2
那須千本松牧場
ファームレストラン
栃木県那須塩原市

生まれ変わった
老舗牧場のレストラン
効率化キッチン
の進化は続く



地域と共に歩み続ける 親子で築いたハンバーガーチェーン



1 レジ前のさまざまなメニューのPOPに、思わず目を引かれる。土日はもちろん、平日でもお昼時になると行列ができるほど大人気。
2 店舗ごとにコンセプトの異なるラッキーピエロ。マリナ末広店は、金森赤レンガ倉庫の近くにある店舗。昔のアメリカをイメージした内観で、港に行く遊覧船を見ながら食事を楽しめる。
3 看板メニューのチャイニーズチキンバーガーを模した入り口付近の椅子はインパクト抜群!

ラッキーピエロ マリナ末広店

北海道函館市



会長 王 一郎さん
社長 王 未来さん

「父が守り抜いてきた伝統の味や、函館への思いを受け継いでいきたい」と未来さん。また、一郎さんは「新規に事業を手掛けるなど、社長が努力してくれたおかげで今のラッキーピエロがある。親子で力を合わせて経営を続けていきたい」と語った。

かつて思い描いた夢から生まれた 函館で長年愛され続ける味

北海道函館市で圧倒的な知名度を誇るハンバーガーチェーン「ラッキーピエロ」。函館市を中心に道南エリアで17店舗を展開し、1987年の創業以来、エリア周辺はもちろん国内外に多くのファンを生み出してきました。

創業者の王 一郎会長は、若い頃からアメリカに憧れを抱き、「海沿いの都市で地域ナンバーワンの飲食店を作りたい」という夢を持っていました。そこで選んだのが、アメリカの国民食・ハンバーガー。しかも、当時誰も注目し

ていなかった唐揚げをメイン具材に、函館で新しいスタイルのハンバーガーショップを開業。函館出身の有名ロックバンドによるPRも相まって、全国的にも知られるローカル店となりました。

「微差は大差」と考える一郎さんは、厳選した調味料の使用や地元の新鮮な鶏肉のチルド管理など、独自のこだわりを重ね、他店と差別化を図っていました。また、ユニークな店舗設計や温かみのある接客で、地域の皆さんのおなかと心を満たしていったのです。

お土産事業やボランティア事業を通して 函館への恩返しをしたい

一郎さんの思いを受け継ぎ、2018年に社長に就任したのが娘の王未来さん。未来社長が新たに打ち出したのはお土産事業。「店内で楽しむだけでなく、持ち帰っても喜んでもらえる商品を作りたかった。地元企業様の協力も得て、今では60種類以上を展開する主力事業となりました」と語ります。

ラッキーピエロの地元愛は、ボランティア活動にも表れています。「函館に長年お世話になってきたからこそ、恩返しをしたいんです。地域の皆さん

と力を合わせ、これまで40回以上の海岸清掃や2,000本以上の植樹を行ってきました」と一郎さん。

共に繁栄してきた函館、仕事仲間の協力会社、家族のようなスタッフ、支えてくれるお客さまは皆、幸せを分かち合う「運命共同体」と語る王親子。「すぐに駆けつけ、厨房を整備して下さるタニコーさんの頼もしさに、日々感謝しています」(未来さん)。今後もラッキーピエロは、函館から全国へ、笑顔の輪を広げていきます。



4 不動の人気を誇る「チャイニーズチキンバーガー」。中華風の甘辛タレに浸した唐揚げが、クセになる一品。フライドポテトにホワイトソースをかけた「ラキポテ」もリピーターが多い。
5 店内のお土産コーナー。袋麺やレトルトカレーなどの食品のほか、Tシャツやエコボトルといったグッズもそろっている。
6 注文が入り次第、レジの担当者がキッチンへ調理を依頼。料理を迅速に提供するため、スタッフの連携が不可欠だ。
7 7月17日の「北海道みんなの日」に合わせ、ラッキーピエロ主催で北斗市の海岸にて約50名が清掃活動を実施。
8 未来さんのアイデアにより、花をテーマにした人見店。「かわいい雰囲気のお店に仕上がった」という。



DATA
ラッキーピエロ
マリナ末広店
北海道函館市末広町14-17
TEL 0138-27-5000
HP <https://luckypierrot.jp/shop/marina/>

営業's VOICE



函館営業所 課長代理
岡島雅敏

当初は厨房機器の修理対応からお付き合いが始まりました。その後、迅速な対応を評価していただき、新しいメニューや調理機器のご提案もできる関係性を築くことができました。今後も、函館を代表するラッキーピエロ様のお手伝いに努めてまいります。

生まれ変わった老舗牧場のレストラン 効率化キッチンへの進化は続く



1



2



3



4

- 1 明るく開放的な店内。テーブルの鉄板で焼いて味わう体験型グリルメニューの味は格別。
- 2 新鮮な空気と一緒に料理を味わえる屋外のテラス席。
- 3 千本松牧場で育てた牛の肉を使用した「千本松牧場牛100%ちぎりハンバーグ」。一口大にちぎって焼き、6種のソースで味わう。
- 4 新メニュー「栃木県産黒毛和牛焼きすき」。鉄板で焼いた地元産ブランド肉の味を、特製のタレと濃厚な那須御養卵が引き立てる。

那須千本松牧場 ファームレストラン

栃木県那須塩原市



ハウライ株式会社
レストラン課課長
益子大輔さん

ハウライ株式会社
レストラン課料理長
八木沢紀彦さん

タニコーを選んだ理由は「わかりやすい説明と図面」（益子さん）。「機器の細かな配置がうまく計算されていて、ムダな行き来が少ない動線になっている。すごく考えられた設計だと感じました」と八木沢さん。

1893年創業の老舗牧場が レストランをはじめ各施設をリニューアル

創業130年以上の歴史を持つ那須千本松牧場は、2024年10月にレストラン・売店をリニューアル。2025年4月には、各施設の整備を進め、グランドオープンを迎えました。

「東日本大震災以後の来場客減少傾向からの脱却、収益性改善を目指し、まずは主軸となるレストランを40数年ぶりにリニューアル。効率性の高い厨房の設計をタニコーさんに依頼しました」と、レストラン課課長の益子大輔さん。新しい「ファームレストラン」は、

カジュアルかつ上質で、明るく開放的な空間。窓の外には豊かな自然が広がり、屋内の200席に屋外のテラス席+ペット同伴可のパラソル席200席を合わせて約400席を備えます。

名物のジンギスカンに加え、「千本松牧場牛100%ちぎりハンバーグ」「栃木県産黒毛和牛焼きすき」など、利用者自らが調理する体験型グリルメニューが大好評。レストランの来店客数も非常に増えて、幸先の良いリスタートとなりました。



5

6



7



8



9

- 5 回転率アップのために、前方へ突き出す形で拡張された返却口の下膳棚。
- 6 下膳された食器は、高性能の洗浄機を使用して迅速に処理される。
- 7 ドリンクコーナーでは、すぐ奥のドリンク用冷蔵庫や作業台からスピーディーに提供。
- 8 スタッフが着用するTシャツのロゴは、リブランディングの過程で一新されたもの。
- 9 提供に時間のかかるレストランメニューは手前、時間のかからないグリルメニューは奥、とゾーンを分けた提供カウンター。ドリンクはその間に位置する受渡口より提供。

来店客の増加に対応すべく さらなる効率化のため厨房の改良を重ねる

ファームレストランはセルフサービス方式。提供カウンターは、注文後に調理・提供するレストランメニューと、利用客自身が客席で調理するグリルメニューとでゾーンを分割。調理の動線と、利用客の提供・配膳・下膳の動線を踏まえ設計された厨房で、24年10月のオープンを迎えました。

「実際に稼働すると、想定を超える数の来店客が来店されて提供待ちの行列ができることがあり、混雑時対応のためタニコーさんと二人三脚で、現在

も細かな改良を重ねています」と益子さん。提供カウンター拡大、返却口の下膳棚拡張など、進化は続きます。

「5月の連休は多くのお客さまにご来店いただき大盛況でしたが、それを乗り切ることができたのは、動線をきちんと計算して設計された厨房だからこそ。タニコーさんをお願いして本当によかったと実感しました」と、料理長の八木沢紀彦さん。今後もより快適な店舗運営とリピーターの増加に向け、改善を続けていくと笑顔で語ってくれました。



DATA

那須千本松牧場
ファームレストラン
栃木県那須塩原市千本松799
TEL 0287-36-1025
HP <https://www.senbonmatsu.com/>

営業's VOICE



宇都宮営業所 係長
畠山剛和

ファームレストラン様のご要望にお応えできるよう、設計担当が全力で取り組んだ図面の提案が、ご評価いただけたポイントだと思います。私も担当営業として、ご連絡をいただいたら迅速に対応することを今後も常に心がけてまいります。

設計's VOICE



東関東事業部
設計リーダー 課長
桑原康弘

那須千本松牧場様は多彩な要素を持つレジャー施設であり、レストランにもエンタメ性が必要ではないかと考えました。そこで、お客さまが提供を待つ間に調理の様子を楽しめるオープンキッチンをご提案。調理の音や香りといったライブ感も、おいしさのうちです。



北関東事業部
設計リーダー 係長
星子雄一

2024年10月のリニューアルオープンまでを担当した桑原から引き継ぎ、オープン以後の改善ご提案の設計を担当しています。新人スタッフの方でもベテラン同様に効率的な運用ができるよう、属人化を解消する方向で厨房の設計をご提案しています。

Fantudio

飲食店を盛り上げる
シェフを応援 # 地域活性化

飲食店の開業や、料理人を目指す人を支援する施設として、香川県高松市に「Fantudio(ファンタジオ)」がオープンしました。



厨 BUONO (シェアレストラン)

リーズナブルな月額料金で、飲食店開業に向けて店舗運営が体験できる。実際に厨房を使って調理を行い、一般のお客さまに料理を提供。ベーカリー、うどん、鉄板焼き、イタリアンの4エリアに分かれている。



Fantudio Kitchen Labo (テストキッチン)

タニコーのさまざまな厨房機器の性能と使い心地を、導入前に体験することができる。機器の使い方や仕様については、専門スタッフが詳しく説明。ベーカリー機器やスチームコンベクションオーブンはもちろん、洗浄エリアも用意されている。



高松の新食文化発信基地で 食べて、触れて、学んで、食の魅力を体験

タニコーの新施設「Fantudio」は、「新食文化発信基地」をコンセプトにオープンしました。シェフや飲食店を一層応援することを目的に、厨房機器の提案のほか、食べて、触れて、学べる体験をお客さまに提供。このプロジェクトは、2023年夏ごろから構想を進めてきたものです。

「食のプロフェッショナルの皆さまと深く向き合うためには、体験を通じて食の価値を伝える施設が必要だと考えました」とプロジェクトを統括した安藤達

也事業部長はその方針を語ります。オープン地に選ばれたのは、ことでん・瓦町駅に隣接し、地元住民に愛される好立地の複合商業施設「瓦町FLAG」。高松は、瀬戸内の豊かな食材に恵まれ、地元発の個性的な飲食店が多いのが特徴。高松営業所の安藤悠所長は「このエリアを活性化させ、優れた地域資源や食文化を全国へ届けていきたい」と意欲を示します。「飲食店に挑戦する方たちが、自信を持って一歩を踏み出せるよう、また



Fantudio Gallery (EC展示コーナー)

厳選された商品がそろう通販サイト「tanico.shop」で販売されている商品のギャラリー。日本の職人技が光る包丁をはじめとした調理器具を展示しているほか、日本各地の銘酒の試飲コーナーも備えている。

フロアMAP



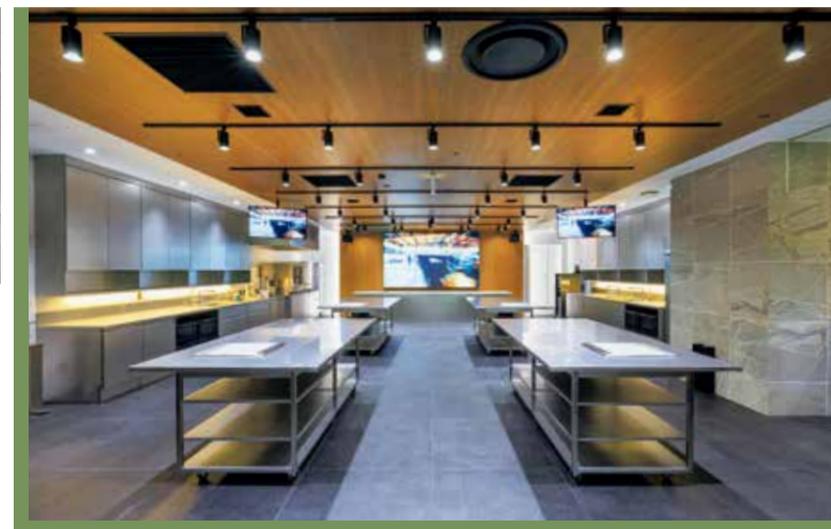
ショールーム

本格的なピザ窯や、鍋を自由に配置できる「Free Zone IH」などさまざまな最新の機器を展示し、実際の店舗を模している。厨房機器の選定や新規店舗のアイデアを、プロであるタニコーのスタッフがお客さまに寄り添いながらサポート。



Kitchen Fantudio (キッチンスタジオ)

厨房機器を用いて料理イベントの開催ができる。動画撮影に対応した機器も完備。「料理セミナーや調理実習などさまざまなイベントを開催予定ですので、主婦や学生の方にもぜひご参加いただきたいです」(安藤所長)



中国事業部／四国事業部 事業部長 安藤達也
高松営業所 所長 安藤 悠

DATA
香川県高松市常磐町1丁目3-1
瓦町FLAG 地下1F
TEL 087-813-2111
HP <https://fantudio.com/>



「あなたに、いちばん近い、パン屋さん」を目指す 地域のつながりと焼きたて品質

「コンセプトは、『マイ・ワンマイル・ベーカリー（あなたに、いちばん近い、パン屋さん）』。私たちは、ベーカリー（店）ではなくベーカリー（人）なのです」と話すのは、全国で約270店舗を展開するベーカリー、リトルマーメイドの企画部長を務める吉谷茂樹さん。身近なパン屋でありたいという思いと、パン作りに携わる人たちの誇りが、この言葉には込められています。

2022年にオープンした北綾瀬店は、支線の終着駅という懸念もある中、順調なスタートを切りました。時間帯

に合わせた焼き上がりタイミングの調整などの工夫で、できたてのおいしさを提供。また、パン教室やワークショップも定期的に開催し、地域に根ざすパン屋としての役割を果たしています。

リトルマーメイドが大切にしているのは、最もおいしい状態でパンを届けること。そのためには、機材の選定に妥協はありません。中でもパン作りの要となるオーブンの見直しは、焼きムラの軽減や適切な火加減、パンの種類ごとの焼き分けなど、パンの品質向上につながる重要なテーマでした。



4・5 水分を多く含む多加水生地フォカッチャは、キーマカレーやクリームチーズ入りフィリングと相性抜群。6 こんがり焼き上がった「アップルパイ」をコーティング。艶出しに加え、パイ生地の乾燥も防ぐことができる。7 「ARTHEA GUT」は焼きの時間設定を登録することができますし、仕上がりのバラつきが少ないので、手直しが減り、作業効率が上がりました（八倉さん）



リトルマーメイド 北綾瀬店 店長 八倉翔平さん
株式会社タカキベーカリー 執行役員 営業本部 営業企画室 リテールサポート企画部長 吉谷茂樹さん



1 右から「ダークチェリー」「4種チーズのフォカッチャ」「ベーコンポテトドッグ」。店内で飲食可能。2 グリルした野菜ともちりした生地が人気の「キーマカレーのフォカッチャ」。3 天井が高く開放的な店内。パンは衛生面を考慮し、ガラスケースに入れて陳列している。

パン作りの技術と志を支える パートナーシップ

以前はドイツ製の石窯オーブンを使用していましたが、菓子パンを焼くには温度調整が難しく、不具合も多かったため、扱いやすい日本製への切り替えを検討。「複数社のテストバイクを行った中で、タニコーの石窯オーブン『ARTHEA GUT』は焼きムラが少なく、火力や温度も調整しやすい上、清掃性も抜群。探し求めていた使い勝手の良いオーブンでした」と吉谷さん。

また、課題への迅速な対応や、現場と共に改善を進めるARTHEA 事業部の姿勢も高評価。多くの店舗で

ARTHEA GUTが導入されているだけでなく、厨房全体の相談もいただきながら、二人三脚で前進しています。現在はフランチャイズを中心に、志を共にできるパートナーと協力して、少しずつ店舗を増やしているリトルマーメイド。「パンを作る人」としての誇りを伝えていきたいと、吉谷さんは語ります。ブランドの理念を共有できるパートナーたちと手を取り合い、街の身近な存在である「マイ・ワンマイル・ベーカリー」として、地域の人々においしいパンを届け続けていきます。



DATA
リトルマーメイド 北綾瀬店
東京都足立区谷中2-6-22 M'av 谷中ビル1階
TEL 03-5849-3561
HP <https://www.littlemermaid.jp/shopsearch/tokyo/post-467.html>

営業's VOICE



ARTHEA 事業部 法人営業チーム 課長代理 周防治雄

よりおいしいパンを求めて新商品を開発したり、レシピを改善したりと、常に前進するリトルマーメイド様の姿勢に感銘を受けることが多くあります。これから先も築き上げてきた信頼関係を大切に、安心してご依頼いただけるよう精進します。

ベーカリーの現場に 新たな選択肢を。 新ブランド、 「ARTHEA」始動

「ベーカリー開業を目指す方の思い描く理想をカタチに」をコンセプトに、2025年2月に始動したARTHEA。焼成テストが自由に行えるテストキッチンや、実店舗での設計・オペレーション体験、専属ブランジェによるメニュー開発などのサービスを展開している。



今まで主流だった海外製のコンパクトオーブンを上回る、国内最小クラスの間口をARTHEA GUTは実現しました。リトルマーメイド様には使いやすさを実感いただき、導入につながったことをうれしく思います。今後すぐご相談いただけるよう、全力でサポートいたします。



ARTHEA 事業部 事業部長 土屋 一

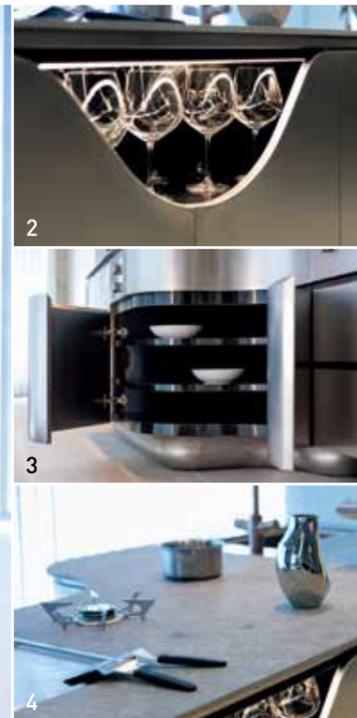
夢に描いたキッチンを実現できる場所

「MEISDEL Kitchen Gallery」が 南青山にオープン

MEISDELのショールーム

タニコーのオーダーキッチンブランド「MEISDEL」。2025年7月にショールームを南青山に移転し、新たなスタートをきりました。

撮影：岡田一也



触れて、試して、納得できる MEISDELの体験型ショールーム

タニコーが培ってきた高いステンレス加工技術を基に生まれたオーダーキッチンブランド「MEISDEL(マイスデル)」が、2025年7月、南青山に新たにショールームをオープンしました。「南青山というエリアには、家具やキッチンなどのショールームが点在しています。それに加え、MEISDELをご愛用いただいているお客さまが多く住まわれていることもあり、立ち寄りやすい場所だと思いました」と、MEISDEL室室長の須賀千尋は語ります。

ショールームの最大の特徴は、実際に利用できるキッチンがあり、使い勝手を試すことができる点。お客さまが使用感を先に確かめた上で、選択

肢をご提案することが可能です。

展示されているキッチンは、曲線が美しいステンレス製カウンターや、機能的かつデザイン性の高い収納など、MEISDELらしい高度な加工技術で作られたものが並びます。「通常では難しい形状や加工も実現できるのが、私たちの強みです。お客さまには、MEISDELでなければ形にできないものがあると実感していただけたと思います」と須賀。豪華さや高級感を演出するだけでなく、お客さまが思い描いた理想のキッチンを形にする。そんなMEISDEL流の「ニューラグジュアリー」を体感・実感できる空間として、新たな一歩を踏み出しました。



MEISDEL室のメンバー

室長 須賀千尋 服部 袖葉

係長 金子隆紀
キッチンデザイナー 課長 伊東千春
キッチンデザイナー 係長 川島直人

1 2025年2月に東京ビッグサイトで行われた「第53回 国際ホテル・レストラン・ショー」で展示したキッチン。右端のキャビネットには、ドイツの家具用金物メーカー・ヘティヒによる収納システム「ファーンズピン」を採用。扉はなく、キャビネット自体を回転させて中身を出し入れする。
2 収納するものをインテリアとしてあえて見せることによって、空間をおしゃれに演出。
3 自社工場の高度な加工技術で製作した、美しい曲線のステンレス製の引き戸。中は皿が温められるディッシュウォーマーになっている。

4 ガスコンロはもちろん、鉄板もビルトイン。また、IHクッキングヒーターが内蔵されているため、セラミック製の天板に鍋やフライパンを直接置いて、調理することができる。
5 収納力と機能性に加え、リビング・ダイニングからの見え方までを考慮抜いて設計したキッチン。
6 カウンターキッチンの背面に設置された棚には、食器類と各種調理器具が収納されている。
7 シャープで高級感のあるデザインが魅力的な、オールステンレス製の手洗いシンク。錆びにくく衝撃にも強い優れた耐久性、汚れを手軽に落とせる清掃性を併せ持つ。



DATA
MEISDEL Kitchen Gallery
東京都港区南青山1-15-41 VORT南青山II 1階
TEL 03-6271-5020
営業時間 10:00~17:00(完全予約制)
休館日 年末年始、特定日
HP <https://showroom.meisdel.com/>

CONTACT
タニコー株式会社 MEISDEL 室
MAIL meisdel@tanico.co.jp
TEL 03-6271-5020
FAX 03-6271-5021
HP <https://meisdel.com/>





モーダルシフトの取り組みにより奨励賞を受賞!



第26回「物流環境大賞」において「奨励賞」を受賞。環境負荷の低減やドライバー不足の解決につながるモーダルシフトの取り組みが評価されました。



31ftコンテナを積んだトラック



厨房機器をコンテナに積み込む様子



満載になったコンテナを鉄道輸送する

トラック→積み替え→鉄道という新しい製品輸送の形

2025年6月、第26回「物流環境大賞」(一般社団法人日本物流団体連合会主催)において、タニコー株式会社は協力会社と共に「奨励賞」を受賞しました。本賞は、物流部門における環境保全の推進などにより、物流の健全な発展に貢献した団体・企業などを表彰する制度です。

受賞案件は「鉄道輸送×トラック輸送で実現する業務用厨房機器の次世代型モーダルコンビネーション物流」。福島県内4工場の製品を小

高流通センター(南相馬市)で取りまとめ、従来は福岡流通センター(福岡市)へトラック輸送していましたが、これをシフト。小高流通センターから東京貨物ターミナル駅構内にある東京レールゲートWEST(品川区)までトラック輸送し、同所で31ftコンテナに積み替え、東京-福岡間を鉄道輸送する形に切り替えました。トラック輸送・積み替え・鉄道コンテナ輸送を組み合わせた新しい仕組みで、物流環境改革を進めています。

モーダルシフトとは?

トラックなどの自動車によって行われている貨物輸送を、より環境負荷の小さい輸送手段である鉄道や船舶などに切り替える「モーダルシフト」。CO₂の排出による環境への影響を低減するため、多くの企業でCSR(企業の社会的責任)の一環として推進されている。また、深刻化するトラックドライバー不足問題への解決策としても注目を集めている。

大手チェーンの安定運営に寄与し、DUKE社より表彰!

大手ハンバーガーチェーン店で使用されているDUKE社製プロイラー[※]のメンテナンスエリア拡大に貢献したことが評価され、DUKE社よりAWARDを受賞し、記念の盾を贈呈されました。

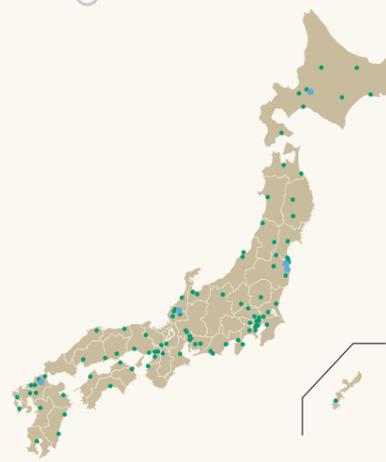
タニコー社員が同社製プロイラーのメンテナンストレーニングに積極的に取り組み、機器の故障や不具合を未然に防いだことで、店舗の安定的な運営に寄与したことが受賞の理由とされています。

※ハンバーガーのパティを連続して調理することができる機械。



● タニコーの製品メンテナンス ●

タニコーは、4つの「C」を信念に、お客さまの問題解決に日々努めています。料理に集中できる—そんな当たり前の日々をお客さまにお届けすることが、私たちの使命です。



全国に広がるメンテナンス網
拠点数 92カ所 パーツセンター 5カ所

詳しくはこちら▶



タニコーメンテナンスが考える4つの「C」 For our Customer — お客さまのために

Connect

お客さまとのつながり

日本全国に広がるタニコーネットワークにより、迅速かつ信頼性の高いメンテナンスで安全安心を提供します。

Capitalize on

社内ナレッジのシェア

蓄積された多数の成功・失敗事例を全社的に共有し、豊富な知見を活用することで、お客さまの目線に合わせて寄り添ったメンテナンスを提供します。

Choice

プロアクティブなサービス

当社独自のサービスを展開。突発的なコスト発生や機会損失を防ぎ、機器を最適な状態で安心してご利用いただけるサポート体制を提供します。

Creative

お客さまのために創造する

お困りのお客さまに手厚く対応するのが創業時からの文化。「対応できない」ではなく「どのようにしたら対応が可能か」を考え、的確なサポートを提供します。



編集後記

今号のテーマである「愛され飲食店」。100年前から今も変わらず愛され続けるお店には、世代交代や店舗の改装など数々のドラマがありました。自分たちのことだけではなく、将来のお客さまのことや地域のこと、想像していたよりも広い視野で物事を捉えており、長い間人々か

ら愛されている理由が分かった気がしました。産休・育休を経て、今号から再び「カレントニュース」の担当をさせていただきます。今回の取材店舗のように、皆さまに愛される冊子となるよう努めてまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。