RICOH
imagine. change.

RICOH
デジタルサイネージ
お客様導入事例

「日本式餃子の魅力を世界へ！」をコンセプトとするレストランに、デジタルサイネージを導入。餃子ファンを広げていくため、ユニークなメニューやスタイリッシュな楽しみ方を店頭からダイナミックに発信。新しいお客様層にもPRし、お店の認知度がアップ。

GYOZA IT.®（味の素冷凍食品株式会社）様

■ご導入機種：リコーデジタルサイネージクラウドサービスおよびRICOH Digital Signage STB Type1 1台 （GYOZA IT.®様）、Admint Stick 8台（味の素冷凍食品株式会社様）

■ご導入拠点：GYOZA IT.®（味の素冷凍食品株式会社）

Company Profile

■https://gyozait.com/

GYOZA IT.®
プロジェクトリーダー
松宮 健太 様

日本式餃子の魅力を世界へ発信することをコンセプトに、味も見た目も食べ方もバラエティーに富んだ餃子をスタイリッシュな店内で提供するGYOZA IT.® 様。餃子の様々な魅力や新しい楽しみ方を店頭からPRし餃子ファンを広げていくため、デジタルサイネージを活用されています。ガラス張りの壁面に店外に向けてディスプレイを設置し、豊富なメニューや巨大鉄板で焼き上げるライブ感、お客様で賑わう店内の様子などをダイナミックに発信。クラウド型なので通常は本社から、コロナ禍には自宅から遠隔配信し、変則的な営業時間もタイムリーに更新されています。ディスプレイに映し出されるシズル感あふれるコンテンツの数々が、一瞬で人々の食欲を刺激。足を止める方も多くお店の認知度がアップ、集客力向上も期待されています。

導入前の課題

- 人通りの多い立地を活かして、魅力あるコンテンツを発信したかった。
- 外国人観光客に「GYOZA」の魅力を、日本の方に餃子の新しい楽しみ方を効果的にPRしたかった。
- 新メニューや営業時間の変更をタイムリーに案内したかった。

導入後の効果

- **次々に表示されるコンテンツに思わず目を向ける人が多く、お店の認知度がアップした。**
- **バラエティーに富んだメニューや活気ある店内の様子をダイナミックにPRできるようになった。**
- **遠隔配信できるので、本社からはもちろんリモートワーク中も場所を問わずタイムリーに情報更新ができるようになった。**

ガラス張りの壁面に店外へ向けてディスプレイを設置。食欲を刺激するコンテンツをダイナミックに発信。

巨大な鉄板で餃子を焼き上げるオープンキッチンなど、店内の様子を動画で紹介。

リコーのデジタルサイネージを採用された背景を教えてください。

GYOZA IT.®を運営する味の素冷凍食品株式会社では、店舗への導入前から本社などでリコーのデジタルサイネージを活用していました。味の素冷凍食品として最初にリコーのデジタルサイネージを導入したのは、本社のラウンジです。私（松宮様）は情報部門を兼務しており本社への導入も担当したのですが、最初は社内広報用のツールとしてUSBでつなぐタイプを検討していました。ただ、せっかくならもっと面白いもの、本社だけではなく全国に広がる拠点にも展開しやすいものを導入したい、と。そこでクラウド型のリコー製品に興味を持ちました。普段は各拠点の中で運用し、緊急時には本社から一括配信できるなど、自由に遠隔配信できることがとても魅力的でした。実際に導入してみるととても運用がしやすく、リコーのデジタルサイネージを選んで大成功だったと思います。本社に続いて工場にも導入したところ各拠点でも好評でしたので、今回のGYOZA IT.®でも迷うことなくリコーのデジタルサイネージを採用しました。

GYOZA IT.® 様ではどのように活用されているか教えてください。

GYOZA IT.® は日本式餃子を世界へ発信する拠点として外観や内装にもこだわっており、情報発信もお店のコンセプトに合うように、スタイリッシュに行いたいと考えていました。そこで、お店の特長の一つであるガラス張りの壁面に外に向けてディスプレイを設置。通りを行き交う人々に向けて様々なコンテンツを発信しています。店外の掲示物設置には規制が多く、通りから見えやすい場所に立て看板などを置くのは難しいのですが、デジタルサイネージは訴求力が高いので、店内のディスプレイから効果的にPRできるようになりました。

GYOZA IT.®
名誉店長　地曳 朋子 様

配信しているコンテンツ例を教えてください。

・ランチ、ディナーメニュー
・テイクアウト、デリバリーメニュー
・営業時間の案内
・プロモーション動画

デイリーコンテンツ
・ニュース
・天気予報
・占い

コンテンツはどのように作成されていますか？工夫されている点も教えてください。

コンテンツはPowerPoint®で作成しています。できるだけフォトジェニックに、餃子の美味しさが伝わるように写真をレイアウトしています。動きのあるコンテンツは注目されやすいのでお店のプロモーション動画も発信しています。巨大な鉄板から立ち上る蒸気や活気ある店内の様子、お客様の美味しい笑顔を紹介し、お店の雰囲気を感じてもらえるようにしています。1日中同じ内容を流すのでなく、ランチとディナーでコンテンツを変えています。ランチとディナーでは展開しているメニューも異なりますしお客様層も変わりますので、それぞれの時間帯に最適な情報を発信するようにしています。さらに、お店の情報だけではなくニュースや占いも織り交ぜて、ディスプレイに視線を向けていただくきっかけにしています。こうして幅広いコンテンツを展開することで、ディスプレイ前をちょっとした待ち合わせ場所としても、活用していただけたらと思っています。

配信作業はどのように行われていますか？

本社から遠隔配信しています。コンテンツの作成から配信まで全て本社で行っていますので、店舗側で何か作業を行う必要はありません。季節に合わせた更新も多い中、忙しい現場のスタッフに負担をかけることなく、タイムリーな発信ができるのは非常に助かります。

新型コロナウイルス対策として、デジタルサイネージが役立っていることはありますか？

リモートワーク中、自宅からも更新できるのはとても助かっています。場所を問わずどこからでも更新できるのは、クラウド型であることに加えて操作が非常にシンプルだからこそだと思います。そのおかげで、コロナ禍に始めたテイクアウトの案内や変則的な営業時間もフレキシブルに発信できています。今後は、デイリーコンテンツにある新型コロナウイルス関連情報も発信していく予定です。オリジナルのコンテンツを作成しなくてもそのまま使えるコンテンツが用意されているのは嬉しいですね。

導入による効果を教えてください。

お店のコンセプトに合うスタイリッシュでダイナミックな情報発信により、通りを歩く人に足を止めていただけるようになりました。お店は通りから一歩奥まった場所にあるのですが、距離が少し離れていても店頭を通り過ぎる一瞬の間に「あれ、何かな？」と、好奇心を引き出せているのだと思います。新しいお客様層にアプローチし、ここに餃子を提供するレストランがあることを、広く知ってもらうことにつながっています。また、実際に運用してみると印刷物に比べて更新しやすいことを改めて感じます。メニューが変わってもすぐに更新できますし、印刷にかかる費用や手間をかけることなくデザインを変えられるのは、デジタルサイネージならではですね。

今後はどのような活用を考えられていますか？

今は店外へ情報発信をしていますが、店内のお客様用にデジタルサイネージを設置するのも面白そうですね。お食事を楽しみながら、季節限定のメニューやスペシャルプライスのご案内、イベントの告知など見ていただけたら効果的だと思います。今後、外国人観光客が戻ってきた時には多言語のコンテンツも必要です。実はGYOZA IT.®にはグローバルなメンバーがそろっており、英語はもちろん様々な言語でおもてなしができます。こうした特長もデジタルサイネージでPRして、世界中から訪れる方に気軽に来店いただき「日本式餃子」の美味しい魅力を伝えていきたいですね。

昼の営業時間はランチメニュー、夜はディナーのお勧めメニューを案内するなど、時間によってコンテンツを変更。

写真右 ： GYOZA IT.®　プロジェクトリーダー
松宮 健太 様
写真左 ： GYOZA IT.®　名誉店長　地曳 朋子 様

リコーデジタルサイネージ 3大選定ポイント

①クラウド型なのでどこからでも情報更新が可能。
②シンプルで分かりやすい操作性。
③わずかな時間のコンテンツ表示でも興味を引き出せる訴求力。

お客様導入事例をWEBサイトでご紹介しています。
https://www.ricoh.co.jp/products/line-up/digital-signage/case

リコーのデジタルサイネージ　https://www.ricoh.co.jp/products/list/ricoh-digital-signage

RICOH imagine. change.　リコージャパン株式会社

https://www.ricoh.co.jp

お問い合わせ・ご用命は

※ PowerPointは、米国 Microsoft Corporation の、米国およびその他の国における登録商標または商標です。
※ Admint Stickは、デジタルクルーズ株式会社製となります。
※ 本チラシ記載の会社名および製品名は、それぞれ各社の商号、商標または登録商標です。

記載内容は、2020年10月現在のものです。