

感染防止対策を徹底し、 安心して食事ができる環境を提供



(席数を半分にし、向かい合わせにならない配置に)

- ✓ 少人数のお客様でも個室・半個室の利用に対応
- ✓ 鍋に箸を入れられないよう人数分のトングを用意
- ✓ タブレット端末のオーダーシステムを導入し、接触機会を減少

ーコロナ禍による影響や業態ならではの課題はありますか。

当店は、子供会・学校関係、市内の団体・企業などに折々にご利用いただいておりますが、コロナ禍で団体様のご利用が激減しました。

ジンギスカンは北海道のソウルフードであり、コミュニケーションを図りながら楽しむ料理。和気あいの食事の場ですが、それだけに、「密」の場であることがネックとなりました。



(半個室は席数を減らし、密にならないよう配慮)

ーそうしたなかで、どのような感染防止対策を行っていますか。

従業員のマスク着用の徹底・お客様へのマスク着用の依頼、テーブルの使用前・使用後の消毒作業の徹底、排煙窓を開けての定期的な換気などの徹底に取り組むとともに、お客様のお席への案内時にも極力、密にならないよう配慮しています。

また、当店には個室と半個室がありますが、いずれも収容人数を減らし、ご予約いただければ、少人数でも個室をご利用いただけるようにすることで、安心して召し上がっていただける環境をご提供しています。



(新たに販売開始したお弁当も好評)

ージンギスカンの提供の仕方も工夫されていると伺いました。

ジンギスカンは、大勢で鍋を囲み箸でつくつくというスタイルの料理ですが、感染防止の観点からはマイナスになりかねません。

そのため、肉を載せる通常のトングのほかに、小ぶりのトングを人数分をお出しし、肉を鍋の上で返したり、皿に持ってきたりする際にはこのトングを使っていただき、直接、鍋に箸を入れられないことで感染予防を図っています。

また、接触機会を減らすということでは、タブレットによるオーダー導入し、各テーブルに配置する準備を進めているところです。



(鍋の肉を取るときはトングを使用してもらい、箸を入れられないよう工夫)

ーコロナ禍において、新たなサービスの形態も生まれそうですね。

タブレットでのオーダーなどは、早い時期にスタンダードになるかもしれません。また、コロナ禍でスタートさせたお弁当もご好評いただいております。

このような感染予防に関する取組をお客様にご理解いただき、安全・安心に食事ができることを知ってほしいと願っています。

【企業プロフィール】

名称: 松尾ジンギスカン本店(株式会社マツオ)

本社: 滝川市

業種: 製造販売業・飲食業

概要: 昭和31年創業。ジンギスカンを北海道の食文化として普及させた第一人者的存在。道内9店舗・東京5店舗の直営店のほかFC店舗が道内各地にある。

H P : <https://corp.matsuo1956.jp>

TEL : 0125-22-2989(本店)