

店内の感染症対策を徹底しながら、 新メニューを盛り込んだテイクアウトを展開



(テイクアウトメニューの充実)

- ✓ 店内飲食にないメニューでテイクアウトを展開
- ✓ 手指消毒が徹底されるような導線設計
- ✓ 飛沫感染防止として「黙食」を呼びかけ

ー新型コロナウイルスの感染拡大による売上の減少などの影響はありましたか。

当社は、清水町の本店と新千歳空港店の2店舗を運営しています。地域のお客様が主体の本店については、売上減少は一時的でしたが、新千歳空港店は緊急事態宣言等の影響もあり、落ち込みが大きくなっています。また、年間を通して出展している北海道物産展も縮小・中止が相次ぎ、売上が減少しています。

ーそうした状況に対して、取り組まれていることはありますか。

十勝清水本店においては、2020年に行うはずだった創業祭(創業45年)を感染状況が落ち着いた2021年2月に延期し、特価商品や復刻メニューで常連の方々に来ていただけるようアピールしました。

また、テイクアウトも導入し、定番の豚丼の弁当のほか、魅力をアップさせるため、特製タレかつ弁当・ミックス弁当など店内飲食では提供していないメニューも盛り込んでいます。テイクアウトメニューは、清水町内限定で出前も行っています。

さらに、これまで特製のたれと豚肉のセットなどをネット販売してきましたが、ネット通販のプラットフォームを使った販売の強化と、新たな商材の開発を同時に進めているところです。

ー店舗内における対策についてお聞かせください。

感染対策として、必ず手指消毒をしていただくよう、店舗入口に間仕切りを設けてお客様を誘導し、お声がけもしています。テーブルにはパーテーションを設置し、人が通る席のサイド側には飛沫感染防止のビニールを設けています。

また、カウンターには両サイドにパーテーション、レジカウンターにもビニールシートを取り付けているほか、レジカウンターとトイレの前にも、手指消毒用のアルコールを置いてあります。

さらに、食事中にマスクを外している際には会話を控えていただく「黙食」について、掲示を使ってご協力をお願いしております。

ー先が見えないコロナ禍の中、今後はどのような取組を考えていますか。

継続して感染対策をしっかりと実施し、安心してお客様に来ていただける環境を整えていくことを基本としながら、同時に、お客様を「待つ」から「出ていく」営業スタイルをつくりあげていきたいと考えています。その一つとして現在、キッチンカーの導入準備を行っています。

コロナに関わらず、45年を迎えた当社の新たな挑戦とも捉えています。

(入口の間仕切りと消毒剤)



(テーブルのパーテーション)



(黙食への協力をお願い)



(ECサイトの販売強化)



【企業プロフィール】

名称: ドライブインいとう とかち清水本店(株式会社 丸三伊藤商店)

本社: 上川郡清水町

業種: 飲食業

概要: 1975年設立。清水町のドライブインとしてスタートし、食堂・雑貨販売・燃料販売など幅広く展開。蒲焼をヒントにしたという豚丼が評判となり、全国にファンをもつ。

H P : <https://www.butadonmeijin.com>

TEL : 0156-62-5141