

カジュアルダイニングKICHIRI×ウィルス予防除菌のコンサル設計施工のサニタイズ社
業界内最高レベルの安心空間を提案

新しい生活様式(厚生労働省)の時代に準じた新居酒屋様式が関西に誕生!
～全身へ次亜塩素酸水を噴霧するエントランストンネル等の除菌設備
&おもてなしそのままにスタッフとの接触8割削減を実現～

国内外で飲食事業を展開する株式会社KICHIRI(本社：渋谷区、代表取締役社長：平田 哲士)は、新型コロナウイルスの影響で外出自粛が続く中、宣言解除後にお客様が安心して楽しくお食事できるように「#新しい日常」を応援する、厚生労働省の“新しい生活様式”をとりいれた新居酒屋様式の関西初のモデル店舗(KICHIRI茶屋町阪急駅前店)の営業を開始しました。

新しい生活様式をとりいれた飲食業界内最高レベルの予防策を目指した、KICHIRIが提案する厚生労働省の“新しい生活様式”をとりいれた居酒屋を、グループ会社であるウィルス予防除菌のコンサル設計施工のサニタイズ社(URL：<http://sanitize.jp/>)の監修・指導のもと開発しました。エントランスには、除菌トンネル「じあくぐりん」の設置や、おもてなしの心はそのままに大切なお客様との接触8割を減らす、非接触型おもてなしサービスの取り組みを実施します。ぜひKICHIRIで新しい生活様式の新居酒屋様式を体感ください。



■KICHIRIが提案する“新しい生活様式”に対応した居酒屋とは

<店内除菌設備>

グループ会社であるウィルス予防除菌のコンサル設計施工のサニタイズ社監修・指導のもと(ガイドライン別途添付)、安心してお食事を楽しんでいただくべく、各所きめ細やかに除菌対策を実施します。

①「じあくぐりん」の設置

ウィルスや菌を持ち込まないという観点から次亜塩素酸水を噴霧するトンネルをくぐっていただくことでより安心を感じていただけることを目的としております。なお、次亜塩素酸水は、次亜塩素酸ナトリウムと誤認されることがございますが、当社グループが使用する次亜塩素酸水は、次亜塩素酸ナトリウム、界面活性剤等の化学薬品は使用しておりません。

当社グループが使用している次亜塩素酸水は、水と食塩から作られた電解水を微酸性に調整した除菌水で、pH5～6.5、有効塩素100ppmの微酸性次亜塩素酸水で、水(飲用適)で希釈して使用いたします。有機物に触れると水に戻りますので自然にも優しく、人間の皮膚と同じ微酸性なので、肌にやさしく安心です。

また、第三者機関にて、ウサギを用いた皮膚一時刺激性試験、マウスに対する急性毒性試験(経口)等により、ウィルス抑制・細菌除菌・カビ除菌の除菌力と安心を検査済の微酸性次亜塩素酸水です。

②「タッチレス式除菌液(アルコール)装置」

センサー式や足踏み式によるタッチレスのアルコール除菌液を設置することでポンプを手で操作することなく、手や指先を除菌することが可能です。

<感染の機会を軽減する新しい店内サービスの導入>

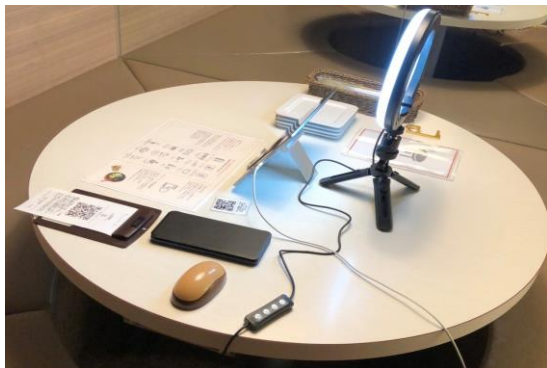
① どこでもだれとでも繋がることのできる空間を提供

非接触を保つため、オンラインでの飲み会を応援します。希望者にはタブレット端末や、youtuberもよく利用している顔を綺麗に照らしてくれる女優ライトの貸出を行います。1名でオンライン飲み会の場所を探している方はもちろん、複数名で来店しお一人ずつの席にて安全にオンライン飲み会に参加するなど様々な使い方が可能です。お1人様コースも用意しているので満足していただけること間違いなしです。1人飲みとして来店され、店内での別のお客様とオンライン上で会話をする利用方法としての使い方も可能。今後KICHIRIの様々な店舗内にてオンラインで繋げていく予定です。

② 飲み会での安心感を実現

感染の原因となる飛沫を減らすため、客席テーブルの上にアクリルパーテーションをご用意します。なお、少人数で来店された場合も横並びになるよう推奨しております。

今後、幹事を務める方には朗報となるバーチャルリアリティを用いた下見サービスも提供予定です。



<オンライン飲み会専用部屋>



<アクリルパーテーションで仕切られた空間>



<飲み放題込お1人様5,000円コース>



<飲み放題込お1人様6,280円コース>

<非接触型接客>

お客様のことを大事に思うからこそ対面での接触を避け、真心のこもったおもてなしの心はそのままに、スタッフの接触8割を削減したサービスでこの時代に居酒屋が行うべき“新しい生活様式”を提案します。

★接触8割削減プロジェクトの流れ★

■ 入店時

- ・無人化でのお出迎え(液晶モニター越しで入店のご案内)
- ・店内の特製MAPでお席までご誘導

■ 食事 & 提供

- ・お客様の携帯にてモバイルオーダーによる注文
- ・お席横スペースに置かせていただく提供
 - フードカバー付きで提供
 - お客様の目の前で رفتっていたパフォーマンスは動画によりレクチャーを行い、お客様自身でご体験いただけるように

■ 案内

- ・トイレ等への誘導は店内の特製MAPにて案内



- 会計
 - ・卓上に会計金額を常時提示
 - ・キャッシュレス決済による会計

- 退店
 - ・無人化で心を込めて2m以上離れた位置からお見送り

★おもてなしのプレゼント★

外を出歩く際に少しでも感染予防の手助けになるように、持ち歩きに便利なサイズの弱酸性次亜塩素酸水が入った携帯用スプレーボトルを来店のお客様先着20名様にプレゼントします。さらにお持ちでない方にはマスクも提供しますのでお気軽にお声がけください。



【店舗情報】

- ・店舗名：KICHIRI 茶屋町阪急駅前店
- ・住所：大阪市北区茶屋町2-16 e-square chayamachi4F
- ・アクセス：阪急線 梅田駅 茶屋町口 徒歩1分
- ・電話番号：06-6371-2348
- ・当面の営業時間：11:00～22:00(LO21:00)
- ※今後コロナの影響により変更する可能性あり
- ・定休日：年中無休
- ・席数：240席

■株式会社KICHIRI 概要 公式HP：<http://www.kichiri.co.jp/>

カジュアルダイニング「KICHIRI」、石窯で焼くハンバーグ専門店「いしがまやハンバーグ」を中心に多岐にわたる業態を関西、首都圏、長野、愛知県など国内に103店舗(2020年5月12日時点)展開する外食企業。

おもてなしNo.1になること、そして外食産業の新たなスタンダードの創造をビジョンに掲げ、真心のこもった「おもてなし」で楽しい食事を企画・演出し、楽しい食事の時間を通じて「癒し・豊かさ・明日への活力」を感じていただくことを目指しています。

■株式会社サニタイズ 概要 公式HP：<http://sanitize.jp/>

安心価格かつ24時間体制での受付、即日対応可能なスピーディーな除菌サービスを、東京・神奈川・千葉・埼玉・大阪・兵庫・京都・奈良にて展開しています。食品衛生優良施設として表彰されたきちりホールディングスグループ運営店舗での衛生管理に関する知見・実績を活かして、お客様へのホスピタリティにあふれた新しい除菌サービスを提供します。

＜本件に関するお問い合わせ＞

株式会社KICHIRI 広報：松永・森下 TEL：03-5466-3456 / e-mail：press@kichiri.co.jp