



“ワンオペ営業”でお客様に還元！A5ランクの焼肉を原価率70%の“高コスパ”で提供 大阪・梅田に“ほぼ”無人の焼肉店「和牛焼肉 日高商店」11/11(月)オープン！ 30席越えの店舗をスタッフ1人で回す、新たな飲食店のビジネスモデル目指す

ワンオペ営業の焼肉店「和牛焼肉 日高商店」（大阪市北区堂山町1-14 こだまレジャービル2F）が2024年11月11日（月）、大阪・梅田にオープンしました。6室34席の店舗ですが、常駐スタッフ1人の“ワンオペ”で営業し人件費を削減することで、A5ランクの黒毛和牛の焼肉を原価率70%という高コスパで提供いたします。



5,500円からのコースをご用意



A5ランクの黒毛和牛を原価率約70%で提供



完全個室で楽しめる焼肉

■A5ランクの黒毛和牛焼肉コースが5,500円～！

「和牛焼肉 日高商店」は、“ワンオペ営業”の焼き肉店です。人件費を浮かせることで、一般的な焼肉の原価率が35%程度のところ、A5ランクの黒毛和牛の焼肉を原価率約70%の高コスパでご提供します。室内には、事前にご予約いただいたコースの肉や野菜、ドリンクなどを入れた冷蔵庫や、10種類以上の調味料や交換用の網や食器などの備品も完備。お客様に極力セルフで対応いただくことで、ワンオペ営業を可能にしました。

コースは3種類。霜降りや焼きしゃぶコース、タンなど10品の「黒毛和牛タン付きコース」（5,500円）、薄切りや厚切りなどタン4種類を含む10品の「和牛タンの食べ比べ タン尽くしコース」（7,000円）、霜降りやタン、ヘレステーキなど11品の「黒毛和牛タンとヘレ付き 堪能コース」（7,500円）をご用意。京都の八代目儀兵衛極ブレンド米「翁霞」の土鍋ご飯や、お肉に付けたりご飯と混ぜたりしてもらおう、濃厚な黄身が特徴のブランド卵「蘭王」も付きます。

個室にはお肉以外の食材の持ち込みも可能で、2名様から、最大3時間までご利用いただけます。人目を気にせずプライベートな空間で焼肉をお楽しみいただけるため、パーティーや小さな子連れのママ会などの利用を想定しています。

■スタッフ1人で運用できる新たな焼肉ビジネスモデルを目指す

当店では、スタッフ1人だけが常駐します。あらゆる食材の物価が高騰する中、本当においしい和牛を気軽に楽しんでもらいたいという思いから考えたビジネスモデルです。塊ごと仕入れた肉を店舗で手切りし個室内の冷蔵庫に事前にストック（調理）、お客様とは室内の通話子機でやりとり（接客）といった工夫を凝らし、スタッフの負担を軽減。当店でフルサービス営業した場合4～5人のスタッフが必要になりますが、スタッフの負担を軽減することで“ワンオペ営業”を実現しました。現在、来店後に注文いただいた食材や生ビールなどの配膳はスタッフが行っていますが、今後は配膳ロボットを導入し完全非対面での対応を計画しています。

店舗スタッフの負担が軽減し、お客様はリーズナブルに和牛を楽しんでいただけるという、両者に良い効果をもたらす新たな飲食店のビジネスモデルを目指します。

■店舗概要

名称：和牛焼肉 日高商店

住所：大阪市北区堂山町1-14 こだまレジャービル2F

電話番号：06-6467-4220

営業時間：11時～22時

定休日：不定休

店舗面積：20坪

席数：34席 全席個室（4人×2室・6人×3室・8人×1室）

公式Instagram：<https://www.instagram.com/hidaka.shoten/>

公式TikTok：https://www.tiktok.com/@hidaka_shoten.umedate



店舗外観

●取材に関するお問い合わせ●

担当：岡本 TEL：090-5971-7524 E-mail:chipstar0711@gmail.com



■ご利用の流れ

- ①予約サイト or お電話で部屋タイプとコースを予約
- ②個室に入室後、お客様のスマホでQRコードを読み取りご利用方法紹介動画を確認
- ③スタッフからの説明のもと、禁止事項などを明記した御誓約書へ署名
- ④事前に予約いただいたコースのお会計

⑤ご利用スタート

⑥追加注文分のお会計

⑦退店

※最大3時間ご利用可能 ※料理LO 入室から2時間後、ドリンクLO 入室から2時間半後

※2名様からご利用可能 ※コースは人数以上の予約が必要

※お肉以外の食材持ち込み可 例)缶飲料やスナック、ケーキなど



ご利用方法を動画で紹介

■コースのご紹介 ※価格は全て税込み

肉卸が目利きしたA5ランクの黒毛和牛を、店舗で切り分けてご提供します。

焼肉にはかかせないご飯は、京都の八代目儀兵衛極ブレンド米「翁霞」を土鍋でご用意。

濃厚な黄身が特徴のブランド卵「蘭王」とともに、焼肉をご飯にダイブさせる「ダイブ飯」での食べ方もおすすめです。

①黒毛和牛タン付きコース

5,500円

②和牛タンの食べ比べ タン尽くしコース

7,000円

③黒毛和牛タンとヘレ付き 堪能コース

7,500円



全10品、肉合計230g (2人前)

- ◆和牛 霜降り (1人前 約2~3枚40グラム)
- ◆和牛 焼きしゃぶロース (1人前 約1枚75グラム)
- ◆和牛 タン (1人前 約3~4枚80グラム)
- ◆ホルモン (1人前 約30グラム)
- ◆野菜盛り
- ◆キムチ
- ◆炊き立て 土鍋ご飯
- ◆蘭王卵
- ◆フルーツ or アイス付き



全10品、肉合計250g (2人前)

- ◆和牛 薄切りタン (1人前 約3~5枚50グラム)
- ◆和牛 ネギ塩タン (1人前 約3~5枚50グラム)
- ◆和牛 厚切りタン (1人前 約2枚90グラム)
- ◆和牛 タンカルビ (1人前 約3~5枚60グラム)
- ◆野菜盛り
- ◆キムチ
- ◆炊き立て 土鍋ご飯
- ◆蘭王卵
- ◆フルーツ or アイス付き



全11品、肉合計300g (2人前)

- ◆和牛 霜降り (1人前 約2~3枚40グラム)
- ◆和牛 焼きしゃぶロース (1人前 約1枚75グラム)
- ◆和牛 タン (1人前 約3~4枚80グラム)
- ◆ホルモン (1人前 約30グラム)
- ◆裂けるヘレスステーキ (1人前 約75グラム)
- ◆野菜盛り
- ◆キムチ
- ◆炊き立て 土鍋ご飯
- ◆蘭王卵
- ◆フルーツ or アイス付き

■運営会社

社名：株式会社TayaFoodService

代表者：代表取締役 田谷 昌之

本社所在地：大阪府大阪市北区堂山町14-29鈴木ビル301

設立：2018年9月 資本金：100万円

業務内容：飲食店運営 (全20店舗)

「大阪鉄板焼き 神戸牛 TATARA」「鮨 彩月 大阪梅田店」「寿司としゃぶしゃぶ No.8」

「焼肉Lab 梅田店」「焼鳥ホルモン 炭焼き0式 梅田店」など

会社HP：<https://taya-food-service.com/>

●取材に関するお問い合わせ●

担当：岡本 TEL：090-5971-7524 E-mail:chipstar0711@gmail.com