



“ロボットのまち、南相馬”から 小規模飲食店の可能性を発信

焼肉店丸長が域内小規模飲食店第一号で
アイリスオーヤマ（株）配膳ロボット「Serv-i」導入

～2021年7月1日より 非接触・飛沫感染防止を強化、コロナ
禍における更なる安心・安全を提供～

株式会社丸高商事(代表取締役 高橋英紀)は2021年7月1
日より「焼肉店丸長 鹿島本店」(福島県南相馬市鹿島区鹿島字
町138)にて配膳ロボット「Serv-i」を導入します。

1. 背景

昨年より続く先の見えないコロナ禍終息に、飲食店の対策は急務です。営業自粛や時短営業が及ぼす飲食業界への打撃は計り知れません。この状況下、たまたま「個室のある焼肉店」という業態・店舗形態であったことが幸いし、なんとか廃業を免れて今日に至っております。

【既存の利点】

- 換気：一般的な飲食店との比較「6.6倍」で空気の入替えができる換気システム導入しており、常時約3分半で客席全体の空気を入替実施。(そもそも、焼肉業界全体が換気に関して元々高水準です)
- 個室：創業時より、個室を完備した店舗設計

これに加え、更に従業員とお客様に「安心・安全」を担保すべく、「非接触」「飛沫感染」を最重要課題と考え、「ロボット導入」を決定しました。

2. ロボット導入における課題

- ① サポート・メンテナンスに対する不安
- ② 費用対効果：ロボットの実用レベル(スタッフと同じようにサービス提供ができるのか)
- ③ お客様からの反応

3. 導入までの経緯と課題解決

2021年1月 ロボット導入の検討開始

2021年3月・5月中旬の2回、店内で配膳ロボットでの試運転実施
スムーズな配膳作業が可能と判断

2021年5月 他社との比較検討の結果、アイリスオーヤマ株式会社様「Serv-i」導入決定

【選定理由】

- ① 自店舗で営業中に試運転を行い、十分な成果が得られることを実証。
お客様からのクレーム等もなし。
更に、試運転の結果、**感染症対策に加え「人材不足」への対応も可能と判断できた。**
- ② 新設備やサービス導入の際、必ず課題となり、最も懸念としていた「サポート・メンテナンス」に対する不安は、アイリスオーヤマ株式会社様が地元・南相馬市に営業所を構える予定があったことで払拭。**近くですぐ駆けつけてもらえる安心感はとて大きい。**

4. 目指す未来

弊社は「鹿島本店」で創業して以来、お客様は地元の方が大半でしたが、震災以降は復興関連及び、最先端技術関係（福島ロボットテストフィールド等）などの理由で首都圏からのお客様も半数を占めるほどになっております。このような環境下で、市の掲げる“ロボットのまち、南相馬”を全国に発信する一事例として、地元企業として微力ながらお役に立てれば幸いです。

また、弊社の事例で小規模事業でもロボット導入可能であることが証明されることで、昨今の厳しい社会情勢で悩みを抱える全国の事業者様の課題解決策の一助となれば何よりです。

■ 参考

・“ロボットのまち、南相馬” 「[南相馬ロボット振興ビジョン追補版](#)」より抜粋

ロボット振興ビジョンが目指す、将来の南相馬市 -未来を実現できるまち-

南相馬市では、市民、地域の企業、教育機関、現在市内各地や福島ロボットテストフィールド内でロボットに関する取組みを行う事業者等 が連携する様々なチャレンジを応援しています。こうしたチャレンジの成果が、市民生活、地域の中に溶け込むことで、ロボットと人々が共生し、市民の笑顔と高い付加価値を生み出すまちの実現を目指します。

https://www.city.minamisoma.lg.jp/portal/admin/machidukuri_sengen/2/11138.html

▼ 弊社で導入の換気システム

▼ 配膳ロボット「Servi」



▼ 「焼肉店丸長」について



2007年 南相馬市にて「焼肉店丸長」（鹿島本店）開業
 2019年 法人化設立「株式会社丸高商事」
 同年 新地町「観海プラザ」に新店開業 *現在2店舗

お問合せ

会社名：株式会社丸高商事 担当者：代表取締役 高橋 英紀
 住所：鹿島本店 〒9792335 福島県 南相馬市鹿島区鹿島字町 138
 TEL：0244-46-1129 メール：order@marucyou.com HP：<http://marucyou.com/>