

— 顧客満足度向上 + 配膳ロボットによるDXを両立 —

中国料理「金龍閣 名谷店」がリニューアルオープン！



エントランス イメージ

シンエーフーズ株式会社(神戸市中央区)は、2025年3月18日(火)神戸市営地下鉄 名谷駅前のショッピングセンター「須磨パティオ」のグランドオープンに伴い、金龍閣 名谷店をリニューアルオープンいたします。

【コンセプト】より高い顧客満足度を目指し、スタッフにも配膳ロボットにも優しい店舗づくりでサービスの向上と生産性の向上を実現



- ・配膳ロボットを2台導入し、スタッフとロボットの役割を明確に区分
 - ・配膳ロボットに重労働である料理の運搬をまかせ、スタッフはお客様サービスに集中
 - ・配膳ロボットの安定走行のため、ロボット専用走行レーン等、最適な環境を整備
- ※ 詳細は次頁の役割区分図を参照願います



店舗概要

店 名：金龍閣 名谷店
 料理内容：中国料理
 場 所：須磨パティオ 3番館 1階
 席 数：76席
 (テーブル 60席 + 個室 8席×2)
 営業時間：11:00～21:00
 価格帯：昼 ¥1,300～
 夜 ¥2,500～
 その他：テイクアウト可



客席 イメージ

— 料理イメージ —



飲茶

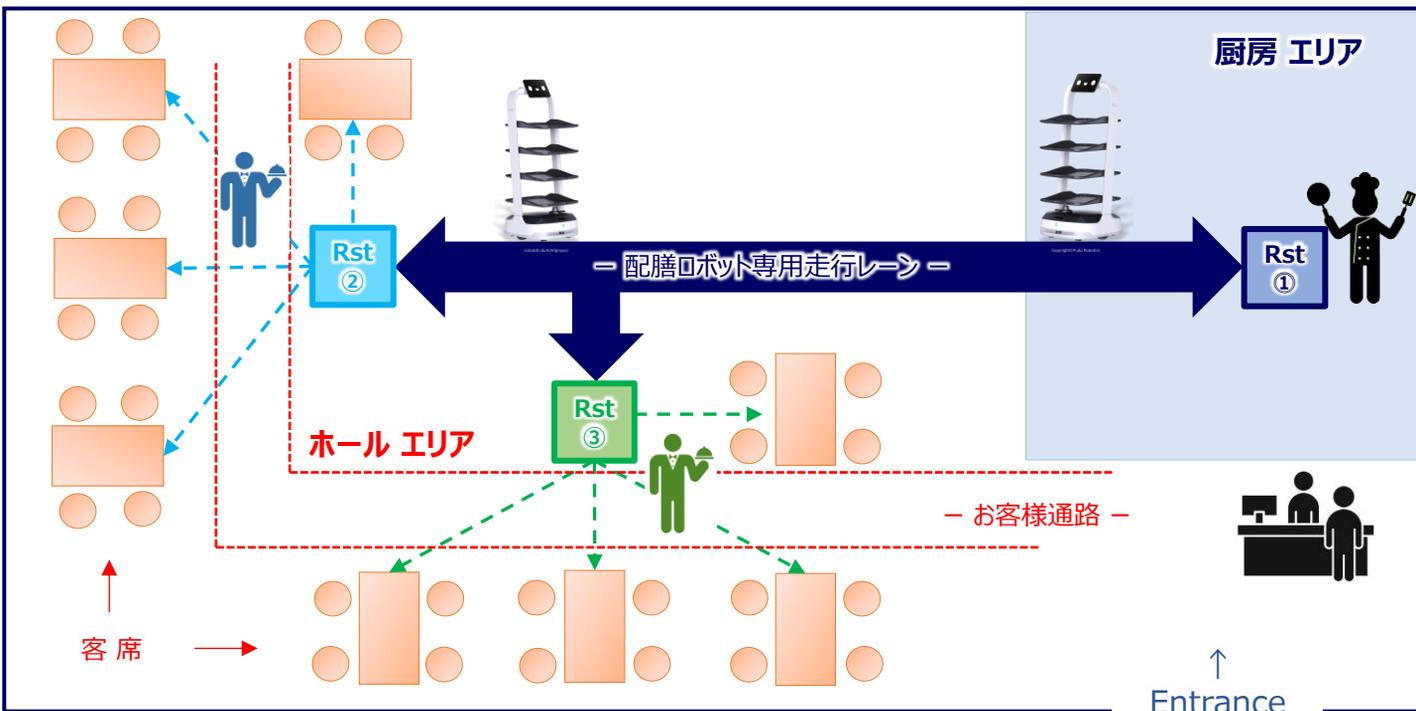


コース



顧客満足度を高め、働くスタッフにも、配膳ロボットにも優しい店舗設計を実現

- 配膳ロボットとホールスタッフの役割区分（イメージ） -



配膳ロボット2台を導入。ロボットは厨房のステーション（Rst①）とホールのステーション（Rst②、Rst③）の間で料理の運搬及び下膳を担当し、ホールスタッフは（Rst②、Rst③）からお客様テーブルへの料理配膳及び下膳を担当します。これにより・ホールスタッフは常にホールにてお客様との接客に注力することで**顧客満足度の向上**を目指します。

・ホールスタッフの配膳に要する歩行距離は従来の約1/4に縮まるため、**スタッフの体力的負担を軽減**します。また、配膳ロボット専用走行レーンは、通路幅の確保と、お客様通路とできるだけ交差しないレイアウト設計を行い、加えて安定走行のため段差、スロープ、凹凸をなくし、床面の素材や色調にもこだわり**配膳ロボットにも優しい環境を整備**します。

★★配膳ロボットの導入に関する提携パートナー★★

株式会社USEN（U-NEXT.HD） 東京都品川区

同社協力により、同社オフィス内に店舗設計図に基づいた配膳ロボット専用走行レーンを仮設。走行速度、ロボット同士の交差時の動き、緊急停止時の料理への影響等を実証実験済。導入機種は、エンタテインメント性より機能性を重視し、積載量の多い機種を選択。

導入機種

機種：PuduBot 2
(Pudu Robotics 社)
本体：高さ129cm 重量 37kg
積載量：最大40kg
その他：走行スピードは往路、復路で変更可能



<このリリースに関するお問合せ>

シンエーフーズ株式会社 経営管理部 藤井哲也

Tel : 078-341-7117 E-mail: keieikanri@shin-ei-foods.co.jp

※店舗のご予約は、3月1日（土）より
グルメサイトのぐるなび、ホットペッパーのNET予約にて受付を開始いたします。