



飲食店をテクノロジーで  
デザインする  
～お店を科学する～

# 株式会社EBILABとは

- 伊勢神宮近く「おはらい町通り」で約150年間食堂を営んできた「ゑびや」は経営危機に直面。
- 当時飲食経営経験のなかった代表が、データ分析や機械学習や来客予測を活用し  
**売上5倍・利益率10倍・客単価3倍**まで立て直しました。
- そのノウハウを飲食店向けにサービス化、「ゑびや」から分社化し「EBILAB」は誕生しました。



Famous Places 伊勢神宮電車通り



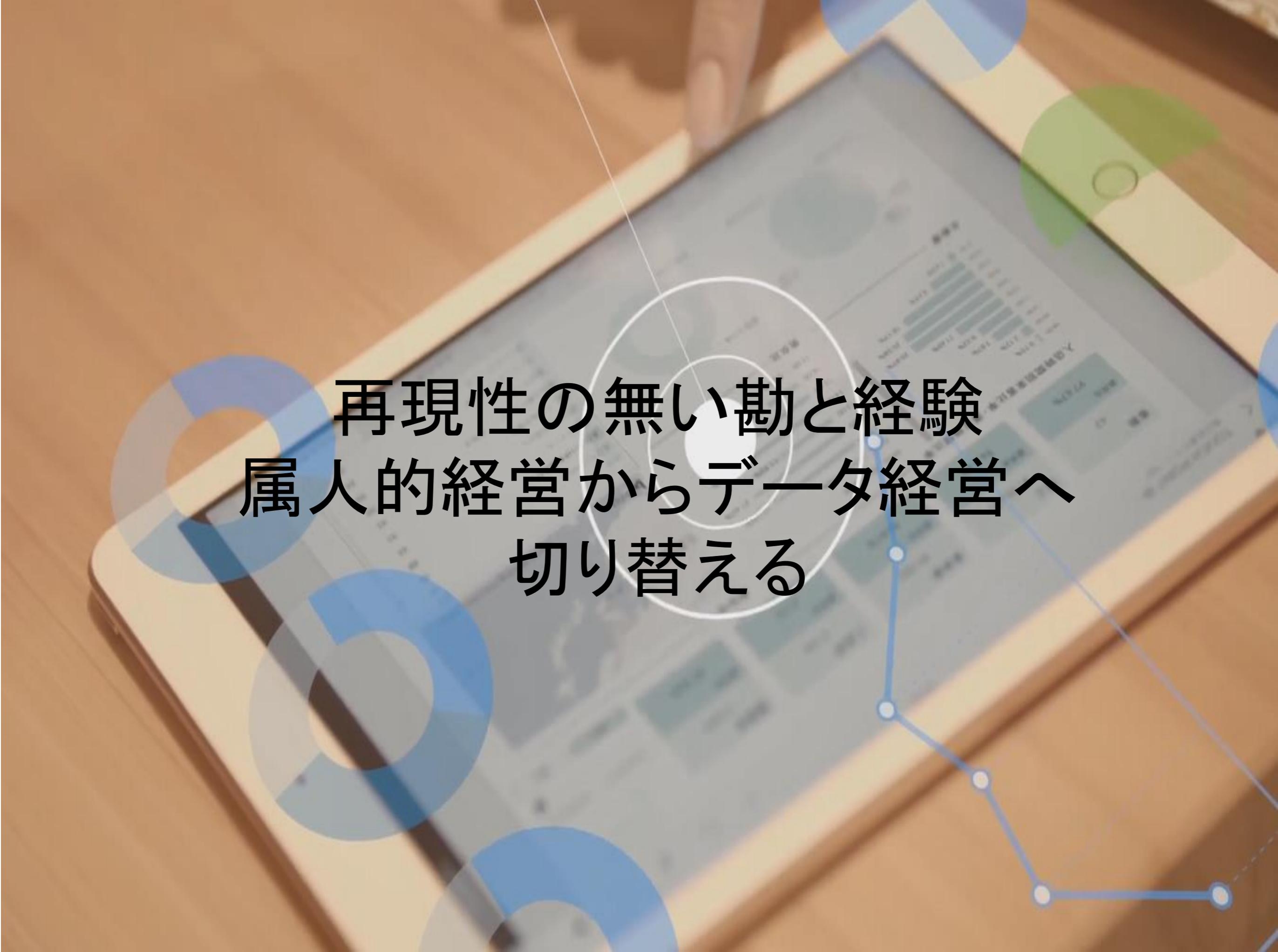
Microsoftのラスベガスでのカンファレンスで、2018年はジュリアホワイトCVP、2019年はサティア・ナディラCEOに弊社は、世界一のデジタルトランスフォーメーションの事例として取り上げられました。日経新聞を始めとした多数のメディアにも取り上げられています。



A blurred background image of two business professionals, a woman on the left and a man on the right, looking at a tablet. Overlaid on the image are several data visualization elements: three pie charts at the top (one blue, one green, one blue), a line graph with five data points in the middle, and a bar chart with five bars of increasing height on the right. The text '-TOUCH POINT BI-' is centered over the line graph.

# -TOUCH POINT BI-

サービス産業で働く全ての人たちへ  
データ解析の力で  
より楽しくスマートに働ける  
世界をお手伝い



再現性の無い勘と経験  
属人的経営からデータ経営へ  
切り替える

1. 来客予測

2. POSレジデータ見える化

3. 店舗満足度分析



# 1. 来客予測

飲食店経営におけるカーナビのような存在



「勘」と「経験」による経営判断に偏重。予算作成や発注業務においても、前年比や直前比を参照にしつつも最終的には経験による意思決定が多くなっている。

## 店長の予想

今日は何のメニューが何食出るんだろう？



今日の来客者数は120人くらいかな？



今月は更に売上UPだ！



## 結果

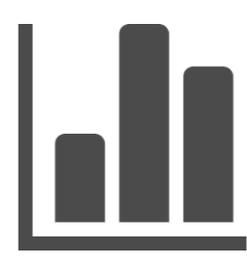
注文が少なかったから廃棄ロスが発生



来客が少なかったからスタッフが余った



売上が思ったより伸びない…。



効率化を図る為に、より正確に予測をしなければいけない

# 来客予測(時間帯別・翌日)

翌日の来客者数や各メニューごとの出数を予測。



来客予測的中率

Ave. **97.3%**

## 葱びやの事例

- 米の炊飯量が分かる。当日の食材の仕込み量の最適化。
- 時間別の予測によりメニュー提供時間の短縮。
- 廃棄ロス72.8%削減に成功。
- 時間ごとの来客者数が分かる為、適正人員配置が図れる。

予測に基づき各作業の効率化に成功

過去の来店者数データから最大45日先までの来客者数を予測。



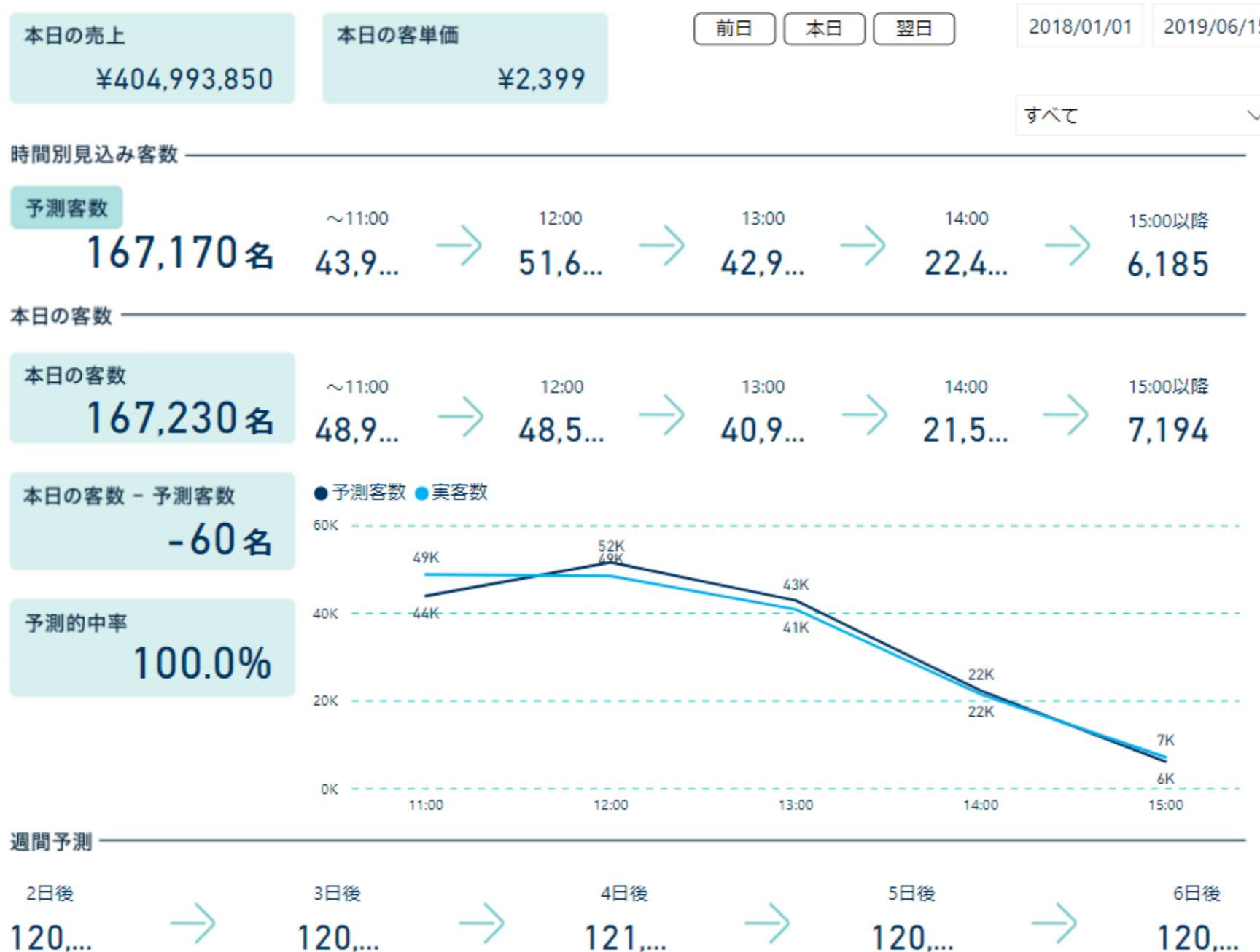
※予測値は実際の値と乖離する可能性があります

## るびやの事例

- 食材発注の目安になり、在庫適正化が図れる。
- 月間売り上げ予測による、予算組みの効率化
- 予測で来客が落ち込む日を抽出、販促により売上全体の底上げを図る。
- シフト作製の参考になる。

長期の予測により、店長の業務をサポート

時間帯ごとや6日後までの来客予測が表示される。



ピークの時間帯を把握し店舗のオペレーションを効率化

POSレジの登録してある全メニューの5日後までの予測を表示。

選択日

2019年12月30日

店舗選択

ゑびや大食堂

期間指定

2019/11/01 2019/12/31

日付指定

すべて

カテゴリ選択

- あわび
- ご馳走
- すき焼き
- ソフトドリンク
- てこね・魚
- デザート
- トッピング
- ロービーとあわび
- 酒類
- 松阪牛
- 単品
- 茶漬け
- 特別メニュー

メニュー別予測販売数

商品名	選択日	1日後	2日後	3日後	4日後	5日後
てこねずし定食	66	70	132	121	115	100
特製地魚のてこねずし定食	48	51	96	88	84	73
てこねずし定食 + 伊勢うどん	35	37	70	64	61	53
ご馳走定食	34	36	67	62	59	51
樽生ビール(生中)	31	33	61	56	54	47
焼石霜降り牛丼 (並)	26	28	52	48	45	39
焼石霜降り牛丼 (小)	21	22	42	38	37	32
特製地魚のてこねずし定食 + 伊勢うどん	19	20	37	34	32	28
伊勢真鯛のだし茶漬け	16	17	32	29	28	24
ローストビーフ丼	15	16	30	27	26	23
雲丹と松阪牛のてこねずし	15	15	29	26	25	22
本マグロのトロてこねずし定食	15	16	29	27	26	22
合計	626	662	1203	1101	1058	914

仕入れ発注の目安として使用

30日予測を15日前に表示。合計45日先までの予測が可能。

TOUCH  
POINT  
BI

Slack お問い合わせフォーム トレタ インフォマート yext



店舗分析

予測客数計

7,922名

予測売上計

¥18,923,194

店舗選択

ゑびや大食堂

1. 予測実施日を選択

2019年12月01日

2. 対象年月を選択

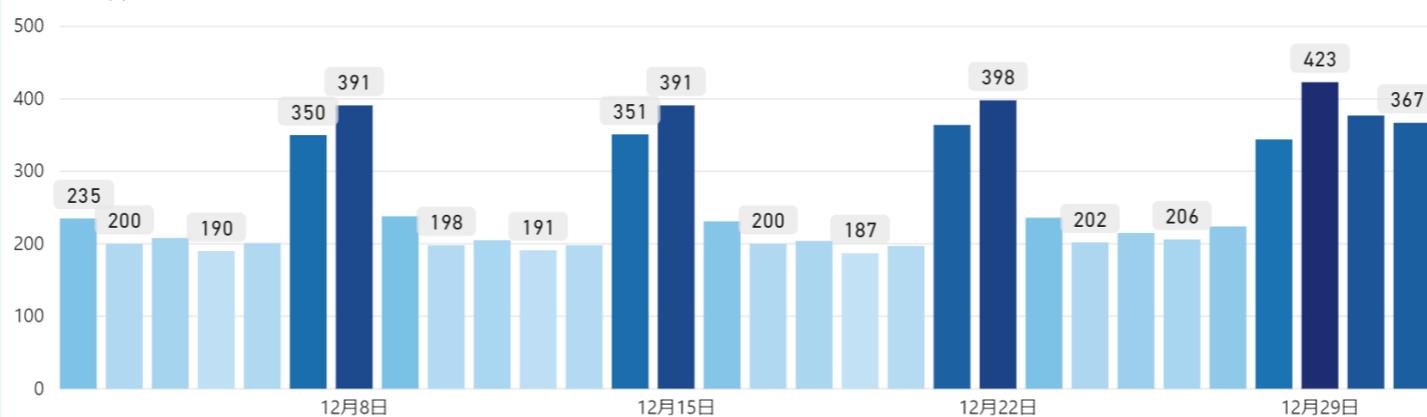
2019年12月

45日予測 (客数)

December 2019

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
1	2 235	3 200	4 208	5 190	6 201	7 350
8 391	9 238	10 198	11 205	12 191	13 198	14 351
15 391	16 231	17 200	18 204	19 187	20 197	21 364
22 398	23 236	24 202	25 215	26 206	27 224	28 344
29 423	30 377	31 367				

日別予測客数



来客予測



販売予測



材料予測



月間来客予測



月間売上予測

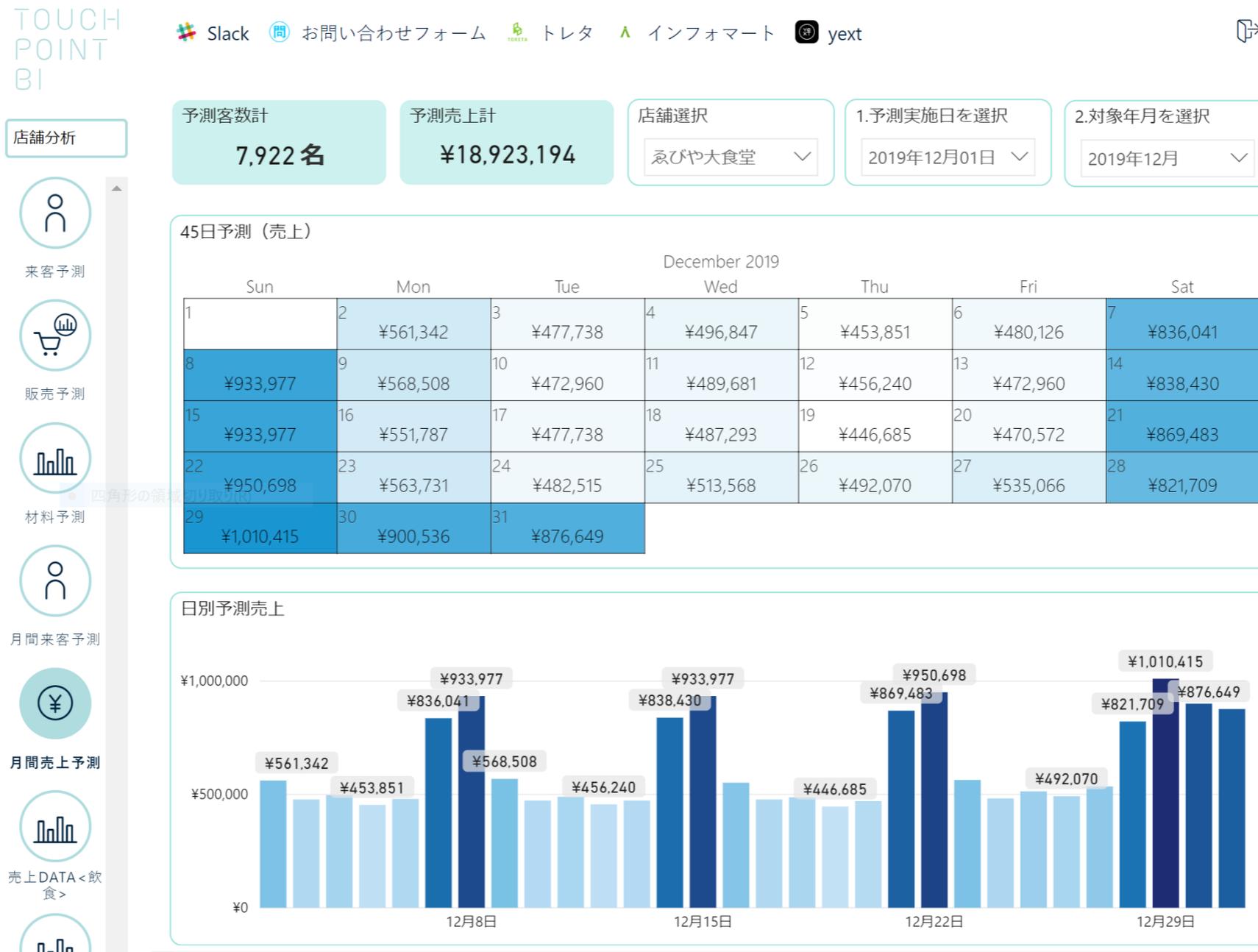


売上DATA<飲食>



1か月の来客予測を画面上にカレンダー表示

一か月の売上予測が可能。予算作成に生かれます。



1か月の売上予測を画面上にカレンダー表示

## 2.POSレジデータ見える化

スタッフはサービスの価値を高める  
仕事だけに集中



POSレジから自動で売上データを収集。グラフ化などの見える化も手作業なしで行ってくれます。

人手不足の時代。より良いサービス提供の為に  
サービスの価値を高める仕事だけに従業員は集中。



売上集計や分析はTouch Point BIが自動に生成。

報告用のExcelやPowerPointは不要になります

エクセル編集

30時間/月



0時間/月

お店分析のExcel仕事を0にします

## グラフを直接触れる直感的な操作ができるインターフェイス

棒グラフの場合 ※Touch Point BIのグラフは全てクリックできます。複数と同時に選択することも可能です。

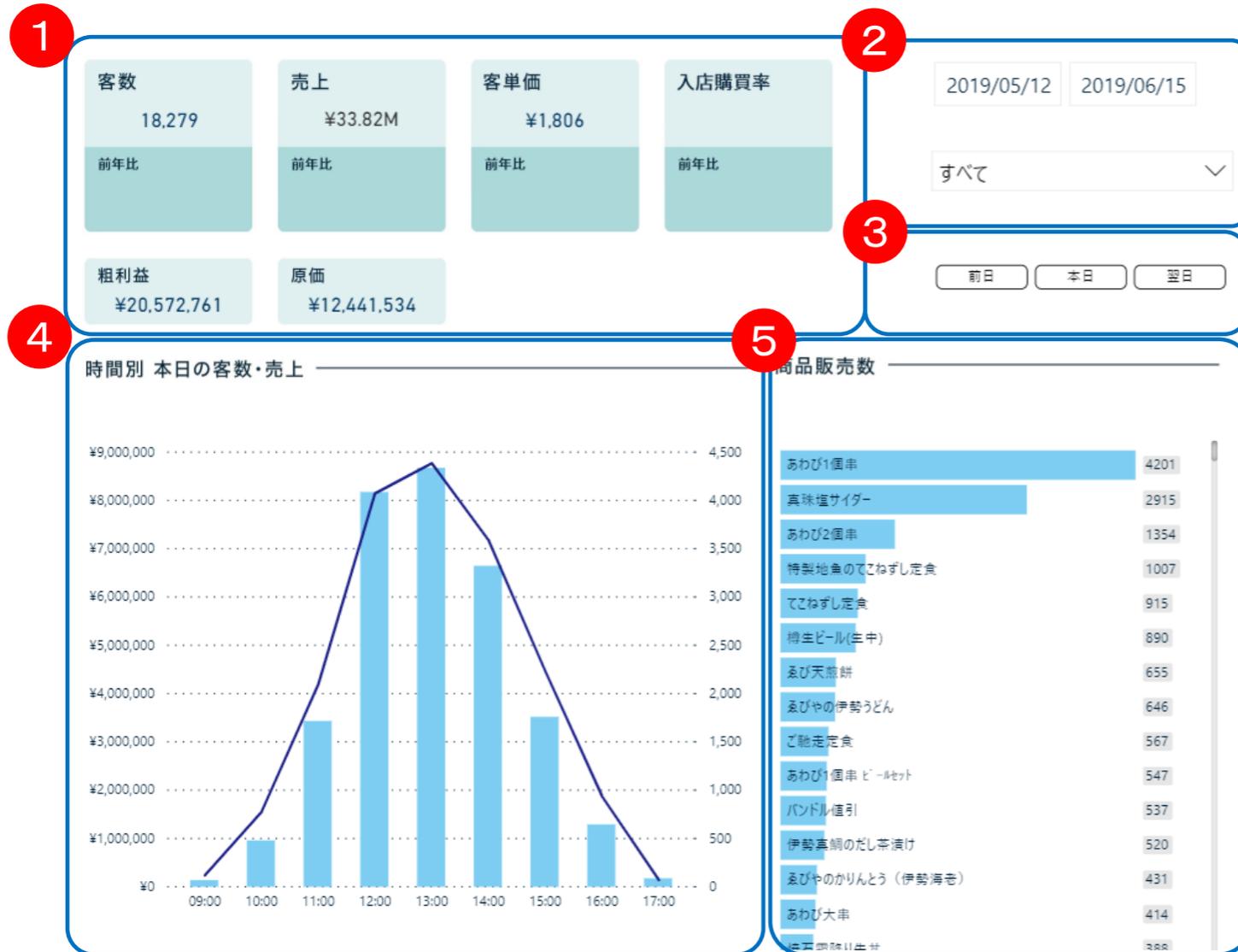


赤枠で囲まれた部分をクリック前

赤枠で囲まれた部分をクリック後  
 クリック後は、青枠部分のデータが変動します。  
 ※ページやクリックした部分によって、データ変動箇所が異なります。  
 詳細は、「基本プラン」以降のページをご確認ください。

クリックしても画面の階層が深くならず、1画面でグラフが変動し直観的な操作が可能です

実際の売上情報を元に売上向上にむけた分析をします。



1.各項目の詳細データ

2.日付1

3.日付2

4.時間別 客数・売上

5.商品販売数

※ipadでグラフをクリックする場合は、2回押す必要があります。  
一回目が項目全体の選択、二回目が該当項目の選択となります。

リアルタイムに売上を分析可能。  
外出先などどんな場所からでもアクセスが出来ます

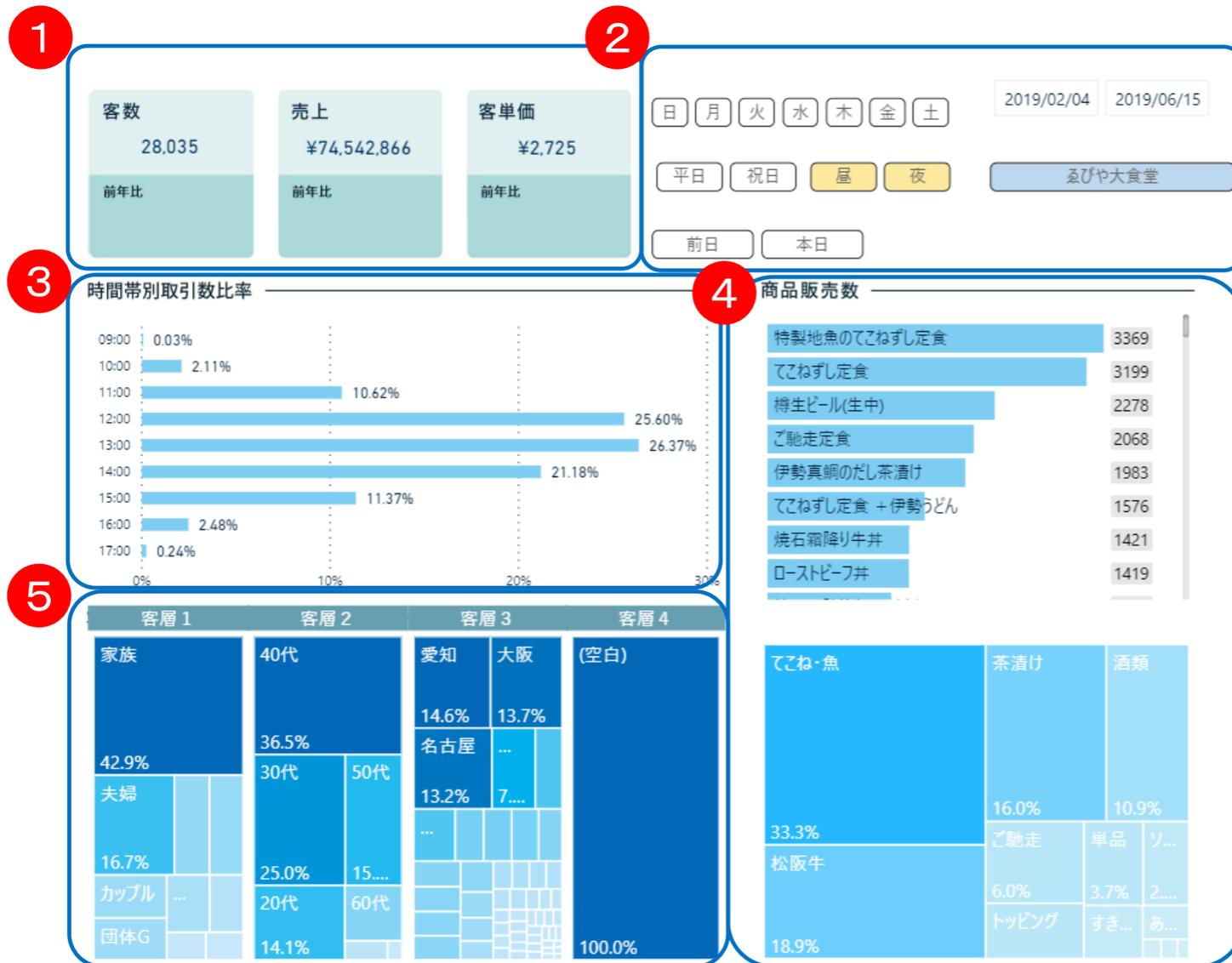
気象条件や気温、曜日など自社要因以外の条件が及ぼす影響を測定し、分析します。



1. 天気情報
2. 日付
3. 各項目の詳細データ
4. 各項目の詳細グラフ
5. 客層データ
6. 売上比率データ

天候ごとの看板変更や季節メニューなどをどのタイミングで切り替えるかなどの参考になります

各商品の販売傾向を時間帯別や客層別に表示します。



1.各項目の詳細データ情報

2.日付

3.時間帯別 客数・売上

4.商品販売数

5.客層データ

※ipadでグラフをクリックする場合は、2回押す必要があります。  
一回目が項目全体の選択、二回目が該当項目の選択となります。

顧客の属性の詳細を分析し商品開発に生かします

対象商品を選択すると、その商品と同時購入された商品を表示

**1**

**2**

**3**

商品名	数量	数量の総計のパーセント
あわび1個串	3684	14.11%
真珠塩サイダー	2567	9.83%
あわび2個串	1184	4.54%
特製地魚のてこねずし定食	868	3.32%
てこねずし定食	795	3.05%
樽生ビール(生中)	776	2.97%
あわび天煎餅	578	2.21%
あわびの伊勢うどん	552	2.11%
あわび1個串 ビールセット	508	1.95%
ご馳走定食	495	1.90%
バンドル値引	472	1.81%
伊勢真鯛のだし茶漬	438	1.68%
あわびのかりんとう (伊勢海老)	400	1.53%
焼石霜降り牛丼	356	1.36%
<b>合計</b>	<b>26107</b>	<b>100.00%</b>

**4**

商品名	数量	数量の総計のパーセント
マンホールコースター 伊賀忍者 黒	4	0.00%
「あわびのお白石餅」	69	0.06%
あおさ入り深煎七味	383	0.35%
あじさい置き飾り	3	0.00%
あわび1個串	16374	15.10%
あわび1個串 ビールセット	1857	1.71%
あわび2個串	6603	6.09%
あわび2個串 ビールセット	712	0.66%
あわびと鯉のてこねずし定食	366	0.34%
あわびと鯉のてこねずし定食 + 伊勢うどん	104	0.10%
あわびのお造り 単品 竹	43	0.04%
あわびのお造り 単品 竹 + 伊勢うどん	1	0.00%
あわびのお造り 単品 梅	49	0.05%
あわびのお造り 単品 梅 + 伊勢うどん	1	0.00%
あわびのお造り 定食 竹	64	0.06%
あわびのお造り 定食 竹 + 伊勢うどん	19	0.02%
あわびのお造り 定食 梅	186	0.17%
<b>合計</b>	<b>108427</b>	<b>100.00%</b>

1. 客層データ

2. 日付

3. 購入された商品

○

併売商品进行分析、メニュー表の配置や店内POPなどに生かす事が出来ます

カテゴリー別の売上構成比や、原価率を表示し、分析します。

1. 日付

2. スマレジ契約ID

3. 売上高、理論原価率

4. カテゴリー別原価詳細情報

年	月	すべて	2019/02/01	2019/06/14
2019	03月 04月 05月 06月	すべて		

スマレジ契約ID	売上高	理論原価率
すべて	¥123,140,029	38.15%

カテゴリ名	数量	S売上高	S売上高構成比率	S原価合計	S原価率	S影響原価率
そばや屋台あわび	29271	¥27,624,300	22.43%	¥11,509,655	41.86%	9.39%
てこね・魚	11443	¥27,287,640	22.16%	¥8,828,129	32.75%	7.26%
そばや商店	41783	¥23,886,649	19.40%	¥11,488,631	49.21%	9.54%
松阪牛	6483	¥16,680,820	13.55%	¥4,662,120	28.01%	3.79%
茶漬け	5504	¥9,076,120	7.37%	¥3,305,496	36.40%	2.68%
ご馳走	2072	¥7,757,460	6.30%	¥2,625,596	33.84%	2.13%
すき焼き	807	¥3,401,580	2.76%	¥1,264,962	37.16%	1.03%
	2848	¥2,209,400	1.79%	¥0	0.00%	0.00%
酒類	3763	¥2,057,100	1.67%	¥830,817	40.24%	0.67%
あわび	401	¥1,382,280	1.12%	¥503,012	36.39%	0.41%
単品	1286	¥645,890	0.52%	¥297,905	46.64%	0.24%
ロービーとあわび	91	¥510,880	0.41%	¥185,199	36.23%	0.15%
ソフトドリンク	985	¥330,950	0.27%	¥163,718	49.41%	0.13%
特別メニュー	83	¥177,210	0.14%	¥93	0.90%	0.00%
トッピング	1404	¥94,650	0.08%	¥34,420	36.44%	0.03%
デザート	57	¥17,100	0.01%	¥9,120	53.33%	0.01%
<b>合計</b>	<b>108281</b>	<b>¥123,140,029</b>	<b>100.00%</b>	<b>¥45,708,873</b>	<b>38.15%</b>	<b>38.15%</b>

カテゴリー別の売上構成比や原価率を一目で表示出来ます

## 商品別理論原価表

商品毎の売上構成比や、原価率を表示し、分析します。

1. 日付

2. スマレジ契約ID

3. 売上高、理論原価率

4. カテゴリ名

5. 商品別原価詳細情報

カテゴリ名	品名	S単価	S原価	S原価率	数量	S売上高	S売上高 構成比率	S原価合計	S影響原価率
あわびや商店	あわび1個串	¥750	¥270	36.00%	16374	¥12,280,500	9.97%	¥4,420,980	3.59%
あわびや屋台あわび	特製地魚のてこね ずし定食	(¥2,680)	¥807	30.54%	3369	¥8,899,320	7.23%	¥2,718,783	2.21%
てこね・魚	あわび2個串	¥1,300	¥550	42.31%	6603	¥8,583,900	6.97%	¥3,631,650	2.95%
松阪牛	ご馳走定食	(¥3,680)	¥1,267	33.84%	2068	¥7,741,140	6.29%	¥2,620,156	2.13%
茶漬け	てこねずし定食	(¥1,380)	¥405	28.13%	3199	¥4,610,220	3.74%	¥1,295,595	1.05%
酒類	焼石霜降り牛丼	(¥2,680)	¥678	25.30%	1421	¥3,808,280	3.09%	¥963,438	0.78%
ご馳走	ローストビーフ丼	(¥2,680)	¥732	27.77%	1419	¥3,738,320	3.04%	¥1,038,708	0.84%
トッピング	真珠塩サイダー	¥250	¥92	36.77%	12733	¥3,183,250	2.59%	¥1,170,900	0.95%
単品	特製地魚のてこね ずし定食 + 伊勢 うどん	(¥2,880)	¥900	30.57%	1007	¥2,963,060	2.41%	¥906,300	0.74%
ソフトドリンク	伊勢真鯛のだし 茶漬け	(¥1,480)	¥532	37.08%	1983	¥2,845,640	2.31%	¥1,054,956	0.86%
すき焼き	てこねずし定食 + 伊勢うどん	¥1,680	¥498	28.56%	1576	¥2,748,180	2.23%	¥784,848	0.64%
あわび	あわび大串	¥1,500	¥850	56.67%	1682	¥2,523,000	2.05%	¥1,429,700	1.16%
ロービーとあわび	本マグロのトロてこ ねずし定食	(¥3,280)	¥1,209	36.21%	708	¥2,363,940	1.92%	¥855,972	0.70%
デザート	合計	(¥4,580 )	¥7,200	38.15%	108281	¥123,140,02 9	100.00 %	¥45,708,873	38.15%
特別メニュー									

1.日付

2.スマレジ契約ID

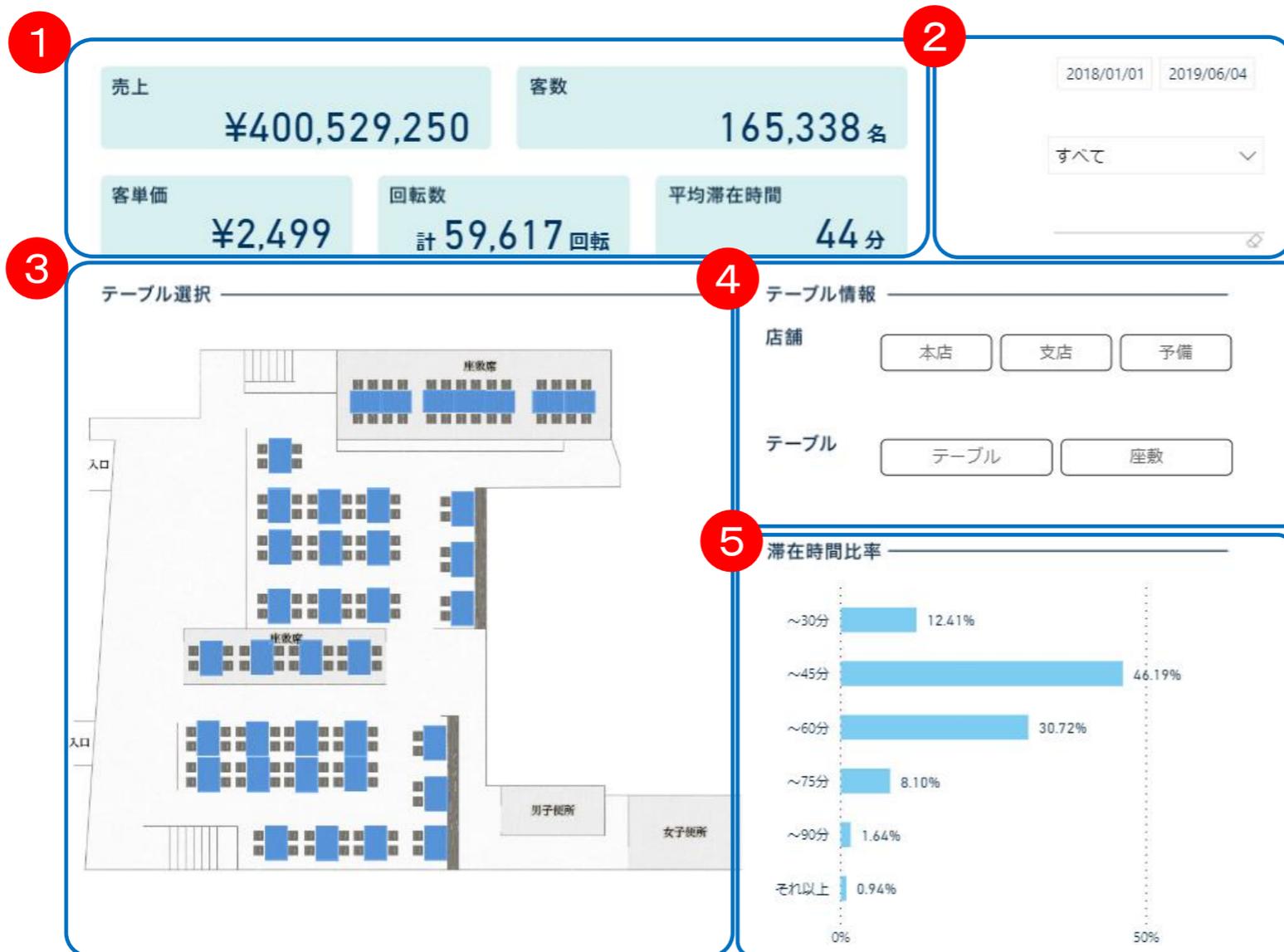
3.売上高、理論原価率

4.カテゴリ名

5.商品別原価詳細情報

商品ごとの売上構成比や原価率を一目で表示しABC分析に生かします

単価や滞在時間の違いを表示、店舗の坪単価効率を上げる為の分析をします。



1.各項目の詳細データ

2.日付

3.テーブル選択

4.テーブル情報

5.滞在時間比率

※ipadでグラフをクリックする場合は、2回押す必要があります。  
一回目が項目全体の選択、二回目が該当項目の選択となります。

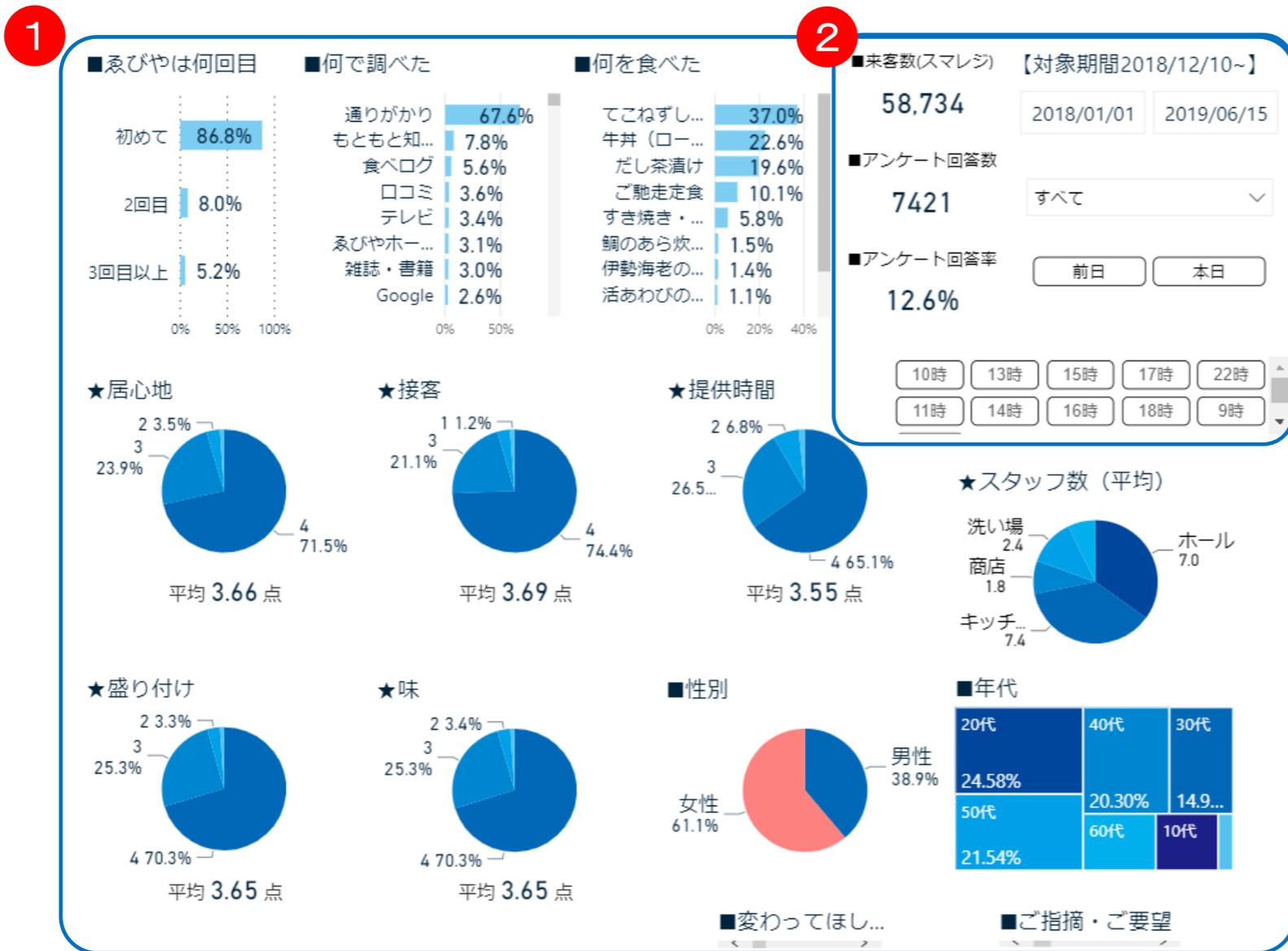
座敷配置や席への案内のオペレーションに生かします

### 3.店舗満足度分析



Google のように毎日見る  
飲食店のプラットフォームになるツール

アンケートをスマホで収集し、可視化。評価を数値化し推移を分析。



## 1. アンケート結果

## 2. 日付

アンケートサンプル



手間のかかるアンケート集計を自動化

## アンケート詳細ページの確認



点数や・料理ごとの評価やコメントもソートして閲覧

## サイトアクセス数分析 (Webページのアクセス数とその推移を表示します。)



## 1. アクセス結果とその点数

連携しているサイトのアクセス数とその点数が表示されます。契約内容によって表示項目が異なります。

## 2. 日付

期間の絞り込みをします。絞り込まれた期間で、情報データが変動します。絞り込みを解除する場合は再度、絞り込まれた部分をクリックします。

連携サイトのアクセス数や点数が表示