

調理風景で活気演出

フジオフード、定食店に新型

フジオフードシステムは主力の定食店「まいどおおきに食堂」の新型店を出した。店内の目立つ場所にアイランド型の厨房を採用。調理風景を来店客に見せて活気ある雰囲気演出し、集客増を狙う。持ち帰って家で食べる「中食」需要の拡大に対応し、弁当も販売する。今後の新店は全て同タイプで出す方針だ。

今月上旬、大阪市内に「鶴見緑食堂」を直営で開いた。店舗面積は185平方メートルで86席を用意、約30台分の駐車場を設けている。年商は1000万円の見通し。店は入り口と出口が分かれている。入店後に厨房の周囲に並べられた総菜などから好きな物を選び、退店時に精算する。米は炊く前に必要な量を

その都度精米する。看板メニューの卵焼きや焼き魚、揚げ物は注文を受けてから調理し、できたてを席に運ぶ。弁当は専用コーナーを入り口近くに設けた。メニューはからあげ弁当や焼き焼き弁当など約10種類で、価格は525〜630円。持ち帰りでの売り上げは全体の1割程度を見込む。



まいどおおきに食堂は11月末時点で全国に約440店。フジオフードは

チェーン(FC)も含めて、今後開く新店はこの形態を基本とする。

周囲から見えるアイランド型の厨房を採用し、活気を演出する(大阪市)

2015年12月期末までに直営で50店新たに出す計画を打ち出している。フランチャイズ