

有限会社ゑびや

三重県伊勢市



生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

ポイント

ビッグデータ・IT を活用した来客予想システムの開発～老舗飲食・小売店が「勘」ではなく「データ」で生産性向上を実現～

- 「勘」ではなく「データ」に基づいた来客予測を導入し、効率化をとことん追求
- 地元企業とも協業し、三重の魅力を詰め込んだお店づくり、品揃えを実現
- 伝統の再定義と最先端技術導入による店舗運営

企業基本情報

所在地	三重県伊勢市宇治今在家町 13
電話/FAX	0596-24-3494/0596-63-5222
URL	http://www.ise-ebiya.com/
代表者	代表取締役 小田島 春樹
設立	1912年
資本金	500万円
従業員数	50人



会社概要

1912年、「伊勢ゑびや大食堂 / ゑびや商店」という食堂として創業した、伊勢神宮近くの、おはらい町に立地する老舗飲食店。飲食店に加えて、地元の名産品（萬古焼等）を取り扱う商店も経営（中川政七商店の「日本市プロジェクト」の仲間見世7号店）。

2017年10月に代替わり（専務が新社長に）。新社長の主導の下、ビッグデータ、ITを積極的に活用し、攻めの経営に取り組んでいるところ。



会社外観

革新的な製品開発や創造的なサービスの提供に関する取組の内容

▶▶▶ 「勘」ではなく「データ」に基づいた来客予測による効率化

中小規模の飲食・小売店では、経験等に基づく属人的な「勘」により、来店が予想されることが多い。しかし、同社では観光予報プラットフォームの宿泊予測等のオープンデータと、食べログのアクセス数等自社保有データを融合し、食堂への来客者を予測するアルゴリズムを開発。これにより、効率的な人材配置や食材ロスの削減、料理提供時間の短縮化を達成。なお、同取組は観光予報プラットフォーム活用コンテスト（主催：日本観光振興協会）にて、大賞を受賞。



▶▶▶ 三重の魅力を詰め込んだお店づくり、品揃えを実現

食堂では、三重県産食材にこだわった料理を提供。また同県内の企業及び大学と「エクストラチルド（ナノアイス）」という保存方法を共同開発。地元水産・物流事業者と連携し、新鮮な鮮魚の保存運搬体制を確立。付加価値の高い料理を提供している。

商店では、三重の食・工芸の企業とコラボしたお土産づくりに尽力。伊勢を元気にするという思いから、統一的なブランドコンセプトを確立。このブランディング [伊勢 ゑびや] は 2017 年グッドデザイン賞を受賞。



萬古焼、伊勢木綿を使った商品例

▶▶▶ 新たな目線で取り組む、伝統×最先端技術両面からの経営革新

2017年10月に、これまで専務であった現社長に代替わり。伊勢という地域の歴史から、老舗飲食店 [伊勢 ゑびや] のブランドを再定義。地域や伝統といった老舗ならではの要素を継承しながらも、ビッグデータを活かした来客予測や、AI・IoT等の最新のIT技術を積極的に導入。専務時代からのリーダーシップを持って、伝統×最先端技術の両面から、数字の視覚化等の業務効率の向上を重視した経営革新に精力的に取り組んでいる。



来客予測と視覚化