

プロがおうち焼肉をサポートする新サービス『おうち焼肉コンシェルジュ』提供開始
食事シーンや好みに合ったメニュー提案と、自宅でよりおいしく味わう“プロの技”を伝授
～従来メニューに加え裏メニューも用意。おうちで焼肉パーティーや忘新年会をしたいユーザーを支援～

1965年の創業以来「お出汁で食べる京都焼肉」を提供する『焼肉の名門 天壇』（運営：株式会社晃商、代表取締役社長 新井義淳）は、テイクアウト商品の購入希望者向けに、各店舗専属のおうち焼肉コンシェルジュが電話で接客をし、食事シーンや購入者の好みに合ったメニュー提案や食べ方を提案する新サービス『おうち焼肉コンシェルジュ』を11月25日（水）より天壇グループ全店舗で開始します。

これにより利用者は、店内飲食と同等の接客サービスをテイクアウト商品購入時にも受けることができ、また「どの肉をどれだけ買えば良いのか分からない」といった、おうち焼肉の不安を解消することができます。



コロナ禍でテイクアウトやデリバリー事業を始める飲食店が増え、消費者が自宅やオフィスでもお店の味を楽しめるようになりました。飲食店のテイクアウトやフードデリバリーは消費者にとって手軽に利用できるというメリットがある一方、飲食店側は利用者とのコミュニケーションが不足し、利用者の細かな要望やニーズを把握しづらい状況にあることが予想されます。

天壇グループでも、2020年10月からテイクアウト商品『天壇おうち焼肉セット』を販売しています。「自宅でも店内で食べるような焼肉が楽しめる」といった声が寄せられる一方、「食事シーンや自分の好みに合った肉の種類や量が分からない」「おうち焼肉をしたいがメニューを選ぶのが難しい」といった声も寄せられました。

そのため天壇グループでは、テイクアウト商品の電話注文時や商品受け取りの来店時に、食事シーンや好みに合った量やメニューを提案したり、おうち焼肉をより美味しく味わえるプロの技を伝授する新サービス『おうち焼肉コンシェルジュ』の提供を開始することになりました。焼肉のプロである『おうち焼肉コンシェルジュ』を各店舗に配置することにより、テイクアウト商品購入者の不安を解消し、自宅での豊かな食体験の実現を支援します。

今年は新型コロナウイルス感染拡大の影響もあり、おうちで焼肉パーティーや忘新年会をしたいユーザーが増加することが予想されます。本サービスでは、既存のテイクアウトメニューと、各店舗の店内で提供するメニューからテイクアウトが可能な『裏テイクアウトメニュー』からも商品提案をすることで、よりオーダーメイド性を高め、購入者一人ひとりのニーズに柔軟に対応し、テイクアウト時でも利用者との積極的なコミュニケーションをとることでおうち焼肉ユーザーを支援します。

天壇では今後も、安心して美味しく「お出汁で食べる京都焼肉」を提供するため、アルコール消毒や検温、従業員の健康チェックなど新型コロナウイルス感染拡大対策を徹底すると共に、ニューノーマルに対応した新たな取り組みを強化していきます。

【おうち焼肉コンシェルジュ サービス概要】

- サービス開始:2020年11月25日(水)
- 取り扱い店舗:天壇グループ全店(東京・京都・滋賀 計10店舗)
- サービス利用方法

電話・店頭にて予約受付時に「おうち焼肉コンシェルジュ」の呼び出しで対応が可能。
受渡し時間は店舗営業時間内。

- ※当日の注文の場合、仕入れの都合上売り切れの可能性あり。
- ※20個以上注文する場合は店舗へ事前に問い合わせ要。



1 希望の店舗に電話し「おうち焼肉コンシェルジュ」を呼び出し、テイクアウトメニューの相談を行う。

2 専任の「おうち焼肉コンシェルジュ」が対応し、顧客の利用シーンやニーズヒアリング。顧客の要望に沿ったメニューを提案し、予約受付も行う。

3 顧客が指定した日時に店舗で受け取りが可能。

▲『おうち焼肉コンシェルジュ』サービス利用の流れ

【テイクアウトメニュー(一部)】

<p>▲天壇おうち焼肉ベーシックセット 12,000円(税込) 提供店舗:関西8店舗</p>	<p>▲天壇おうち焼肉ベーシックセット TOKYO 15,000円(税込) 提供店舗:銀座店・赤坂店</p>	<p>▲天壇和牛ロース・カルビ弁当 1,600円(税込) 提供店舗:天壇グループ全店</p>

【裏テイクアウトメニュー(一部)】

<p>▲天壇特製チゲ 祇園本店 価格 777円(税込) 銀座店 価格 982円(税込) 提供店舗:天壇グループ全店</p>	<p>▲九条ネギのチヂミ 祇園本店 価格 950円(税込) 銀座店 価格 1,767円(税込) 提供店舗:焼肉の名門 天壇8店舗</p>	<p>▲チャプチェ 祇園本店 価格 842円(税込) 銀座店 価格 1,276円(税込) 提供店舗:天壇グループ全店</p>

【焼肉の名門 天壇のご紹介】

【創業】1965年1月 **[2020年、焼肉の名門 天壇はおかげさまで創業55周年。]**

【特徴】創業地は京都の祇園。京都は1人あたりの牛肉消費量が日本一になる年もあるほど*1 牛肉大好きな街。食肉文化の発展しているそんな京都で、天壇は長らく認知度の高い地元の焼肉レストランとしてご愛顧いただいて参りました。

その秘密は上質な牛肉と秘伝のタレ。天壇の「つけタレ」は、牛骨スープをベースとした黄金色に透き通ったお出汁のような味わいでさっぱりしていてコクがあり、肉の旨みを引き立たせます。

京都では「洗いダレ」と呼ばれるタレを提供する焼肉店が多くありますが、天壇はその京都焼肉の原点として、創業以来変わらぬ味を提供し続けています。

*1総務省統計局 家計調査(平成27年(2015年)~29年(2017年)平均)より

【店舗一覧 天壇グループ 全10店舗】

1)「焼肉の名門 天壇」8店舗

京都：祇園本店・西院店・桂五条店・The Dining 山科店・北山店
滋賀：草津店 / 東京：銀座店・赤坂店

2)「焼肉 TENDAN ニュースタイルビュッフェ」2店舗

京都：竹田店・宇治小倉店

URL <https://www.tendan.co.jp/>

運営会社 株式会社 晃商
本社所在地 京都市東山区宮川筋1丁目221
代表者 代表取締役社長 新井 義淳
資本金 3,000万円



▲京都 祇園本店

ご取材に関するお問い合わせ先

「焼肉の名門 天壇」広報 (株晃商 内) 担当:日谷(ヒダニ)

TEL:075-531-1120(直通) MOB:080-7208-8622 MAIL:hidani@k-kosho.co.jp