



従業員も、お客様も、社会も笑顔になれる 未来型ラーメン店「ミライ堂 本店」オープン

徹底したDX化で従業員の“楽に楽しく”を実現、応募者が3倍に。

株式会社 飲食の未来（本社：東京都町田市、代表取締役社長：小川 厚志）は、徹底したDX（機械化・仕組化）で飲食店で働く人の作業負担を軽くし“楽に楽しく”働けるラーメン店「ミライ堂 本店」を2022年5月9日（月）よりオープンいたします。

日本が誇る「ラーメン文化」。現在では海外へも広がりを見せ、今後ますますの盛り上がりが予想されます。一方、ラーメン店で働く従業員は、残飯処理や清掃など調理以外の作業も多く負担を感じているのが実情です。

「ミライ堂 本店」は、飲食店で働く従業員の負担を軽くし、楽に楽しく働ける環境を作ることを目的に誕生しました。代表の小川自らがラーメン店の現場、運営で培った経験をもとに、調理以外の負担を感じる様々な作業を機械化・自動化、従業員が楽に楽しく働ける環境を実現しました。

重労働のイメージが定着し、採用難のラーメン業界ですが、徹底したDX化で重労働を排除した結果「ミライ堂 本店」の求人応募者数は既存店舗の3倍となりました。しかも、女性が8割以上です。（※1）「ミライ堂」では、お客さまも従業員も共に笑顔になれるラーメン店の実現に向け努めて参ります。また、年内に1店舗、2027年までに17店舗の展開を予定しております。まずはラーメン業界からスタートし、将来的には商品・店舗設計デザイン・教育・販促スタイルなどをすべてパッケージ化、飲食業界全体への展開を進めて参ります

（※1）運営系列店舗16店舗比較



「ミライ堂 本店」 店舗概要

店舗名：ミライ堂 本店

所在地：埼玉県東松山市石橋1726-1

アクセス：東武東上線 森林公園駅より徒歩11分

オープン日：2022年5月9日（月）

ラーメン店従業員の負担を減らし、人気の職種に。ラーメン屋さん考案の“ラーメン店DX”注目のポイント

ラーメン店DX ①

バイオの力で衛生的に生ごみ処理！完全消滅型生ごみ分解装置「ゴミサー」

食事が終わったお客様が残飯を直接ゴミサーに流すことにより、生ごみ処理やポリバケツ清掃から解放します。



ラーメン店DX ②

世界で唯一！厨房の床をボタン1つでつけおき洗い自動泡洗浄システム「アワシャー」

閉店後の退出時にボタンを押すと、夜のうちに厨房床の洗い・すすぎを自動で行います。



ラーメン店DX ③

創業27年のラーメン店運営キャリアを生かした厨房設計

調理、提供、食器返却の動線を最適に。美味しいラーメンをオペレーション少なく調理できるように設計しました。

「ミライ堂 本店」企画経緯

重労働と言われる飲食の仕事。長い間飲食業に携わってきた人間として、そういう側面がある事は否定できません。ただ、人生においてほとんどを占める日常を「ちょっと良い日にする」事ができる飲食店は生活インフラだと思っています。飲食店が無くなると、私たちの日常は彩りが無いものになってしまいます。これからも皆さんの日常生活に彩りを添えて行くためには、飲食店で働く人を増やして行かなければならない。また、その為には飲食店で働く人の負担を軽くし、楽しく働ける環境を作る必要がある。その思いから「株式会社 飲食の未来」を立ち上げました。その1号店であるラーメン店「ミライ堂 本店」が、この度、埼玉県東松山市に出店いたします。

「ミライ堂 本店」についての取材・コメント提供など、当社代表の小川がお受けいたします。

ラーメン店従業員の負担を減らし、人気の職種に。ラーメン屋さん考案の“ラーメン店DX”注目のポイント（詳細）

ラーメン店DX ① 残飯処理軽減

バイオの力で衛生的に生ごみ処理！完全消滅型生ごみ分解装置「ゴミサー」

残飯はバクテリアが食べ、排出されるのは水だけ。これにより、従業員は、残飯処理、ゴミの回収、ゴミを入れるポリバケツ清掃から解放されます。また、ゴミ分解装置から排出されるのは水だけなので、グリーストラップも汚れません。よって臭いし汚れるグリーストラップ清掃からも解放されます。



ラーメン店DX ② 厨房床清掃軽減

世界で唯一！厨房の床をボタン1つでつけおき洗い自動泡洗浄システム「アワシャー」



厨房の床清掃も、デッキブラシでゴシゴシ擦るのに体力が要りますし、水を撒きながら行うので衣服も汚れ大変な作業です。「アワシャー」は閉店後の退出時にボタンを押すと、夜のうちに厨房床の洗い・すすぎを自動で行います。翌朝には厨房床がキレイな状態になっています。

ラーメン店DX ③ 調理オペレーションを少なく

創業27年のラーメン店運営キャリアを生かした厨房設計

調理、提供、食器返却の動線を最適に。美味しいラーメンをオペレーション少なく調理できるように設計しました。



その他の“ラーメン店DX”について

“注文取り、商品提供作業を軽減” 「「券職人」VT-T20」

お客様が食券を買うと自動的に厨房にオーダーが通り、出来上がるとモニターで呼び出すシステムです。

“フロア床掃除作業を軽減” 「ルンバ・ブラーバジェット」

閉店後にタイマーで自動運転。ルンバが掃き掃除をし、終了後運動しているブラーバジェットが拭き掃除をします。

“銀行入金・両替作業を軽減” 「自動入金・両替システム」

週に一度、警備員が入金機の売上を回収し銀行入金。その際、両替金を持参してくれます。

“熱い器を持つストレスを軽減” 「セラミック食器」

陶器ではなく、熱を通しにくいセラミック製の食器を使う事で、従業員の火傷の危険性や熱い器を持つストレスを減らします。

“厨房の熱さ・火傷危険性軽減” 「厨房オール電化」

ガスではなく排出熱の少ない電気ですること、厨房温度の低減を図ります。

“台拭きなどの洗濯作業を軽減” 「洗濯乾燥機」

閉店後に洗濯乾燥機に入れるだけで、翌朝キレイな状態に。フロアや厨房内で使う台拭きなどの洗濯・漂白作業軽減します。

“営業中の電話対応作業軽減” 「電話自動応答システム」

営業中の問合せに対して、案内を自動応答で行う事により、営業中の電話対応を軽減します。

会社概要

会社名 株式会社飲食の未来

代表 代表取締役社長 小川 厚志

資本金 1,000万円

設立 2021年12月

所在地 埼玉県東松山市石橋1726-1

URL <https://www.ra-menogawa.com/companyinfo/pg4313299.html>



※プレスリリースに掲載されている内容、仕様、サービス、お問い合わせ先、その他の情報等は発表時点の情報となります。

その後予告なく変更となる場合がございますので、ご了承ください。

【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

株式会社飲食の未来 担当：内田

TEL：080-4676-8119

E-mail：uchida19771226@gmail.com