



Tarny Bakery Cafeで 最新の衛生対策製品を展示中!

※タニーベーカリーカフェでは、随時最新の衛生対策製品を導入しているため、写真とは異なる製品が設置されている場合があります。



アルコールスタンド

指紋や汚れが付きにくい加工により、清掃性が向上。お客様のこだわりを込めた、オリジナルのアルコールスタンドを製作できます。



飛沫ガード (アクリル・ガラス)

お店のインテリアにときこむような飛沫ガード。お好みの色や模様を使ってオーダーメイドで製作することができます。

Tarny Bakery Cafeのこだわり



ターニーベーカリーカフェでは、毎日のお食事に安心してお召し上がりいただけるよう、可能な限り無添加の食材を使用し、オールクラッチで製パンしています。

Tarny Bakery Cafe

〒141-0032
東京都品川区大崎 1-2-2
アートヴィレッジ大崎 2F
営業時間 10:00 ~ 16:00
定休日 土、日、祝
TEL 03-6417-0360
HP <https://tarny-cafe.jp/>

製品については、最寄りの営業所にお問い合わせください。

CURRENT NEWS

[カレントニュース]

SPECIAL

タニコーとお客さまを結ぶ最新情報通信

2020年10月2日発行 発行:タニコー株式会社
〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20 TEL:03-5498-7111(代)
編集:KWC/デザイン:ライラック

CURRENT NEWS

SPECIAL

[カレントニュース]
タニコーとお客さまを結ぶ
最新情報通信

特集1

新時代を生き抜く飲食店を

タニコーが 全力サポート!

特集2

非常時にも強い柔軟な営業スタイルをチェック!

キッチンカー

タニコーニュース

新型コロナウイルス対策を応援!
タニコーの衛生対策製品をご紹介します



お問い合わせはこちらから▶ [タニコー](#) 検索
HP <https://www.tanico.co.jp/>

タニコー株式会社

本社 〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20
TEL:03-5498-7111(代)

タニコー株式会社

新時代を生き抜く タニコーが全力

新型コロナウイルス感染症の拡大により、飲食業界は未曾有の厳しい状況が続いています。タニコーでは、飲食業界の皆さまを、全社を挙げてサポートする体制を整えています。今、私たちがどのような形で皆さまの

撮影:岡田一也/イラスト:オオインチエ

飲食店を サポート!



先行きの見えない不安の中で、今後に向けて取り組むお役に立てるのかを、この特集にまとめました。



新時代の今、消費者が飲食店に 求めるのは〈安心・安全〉と〈リーズナブル〉

タニコーはこれまで70年以上にわたり、業務用厨房機器の販売を通してお客さまの成功をサポートするべく、さまざまなご提案を行ってきました。それは、厨房機器だけに限りません。どうすればお店を繁盛させることができるのか。そのために必要な商材は何か。持てる情報や技術を駆使して、飲食店をトータルにコーディネートするノウハウが、タニコーには蓄積されています。これこそ、他社には真似のできないタニコーならではの財産です。

昨今、新型コロナウイルス感染症の拡大により、厳しい状況に直面しているお店も少なくないと認識しています。しかし、他方で「飲食業に携わる方は変化に強い」ということを、私たちは経験から知っています。これまでも飲食業界の皆さまは、その時々状況に応じて再生と進化を繰り返しながら、時代の荒波をくぐり抜け、そして乗り越えてきたのです。

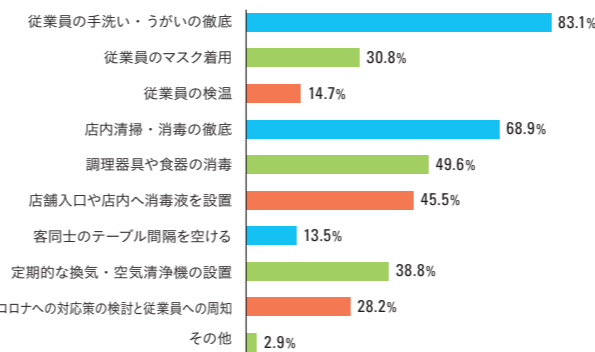
すでに消費者は、感染リスクがあることを前提とした「新しい生活様式」を実践してい

ます。今後、飲食店に何よりも求められるのは〈安心・安全〉であること、そして提供される商品やサービスに対して〈リーズナブル〉であることです。それに対応してテイクアウトやデリバリー、ネット販売を取り入れるなど、次の一手を打っているお店も多いでしょう。そうした皆さまに向けて、タニコーは持てるノウハウを投入して、全力でサポートを行っています。

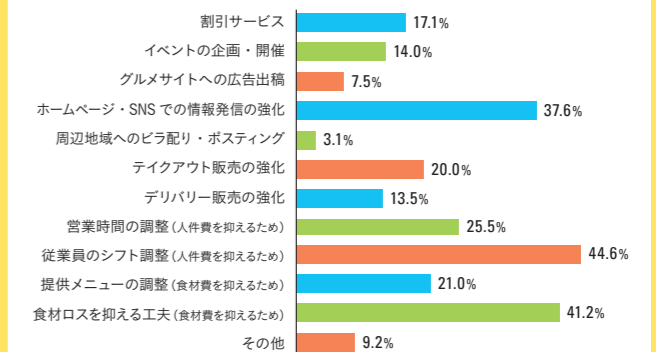
主要な対策は「安心・安全」の提供と「テイクアウト・デリバリー」

コロナ対策で最も重要なのは、衛生管理です。従業員の手洗い・うがい、店内清掃・消毒などに、多くの飲食店が取り組んでいます。また、売上確保に向けた取り組みとしては、HP・SNSでの情報発信とともに、テイクアウト・デリバリー販売の強化という回答が目立っています。

安全な店舗運営のためにやっていることをお答えください。(n=415)



売上・利益を確保するためにやっていることをお答えください。(n=415)



[出典] Foodist Media(新型コロナウイルスと戦う外食業界、6割の飲食店が売上減も「明けぬ夜はない」の声(2020年3月19日)より/調査対象:飲食店.COM会員(飲食店経営者・運営者) 回答数:415名 調査期間:2020年3月16日~3月18日 調査方法:インターネット調査 飲食店.COM(株式会社シンクロフード)調べ

おすすめ
の商品

1

〈リーズナブル〉にお店の課題を解決!

少ない資金で売上UP!

Case 1 ▶ テイクアウトやデリバリーにチャレンジするなら



業態転換に最適な商品がセットに! 業態転換支援パッケージ

店舗営業に加えてテイクアウト販売をスタートするお客さま向けに、必要な商品をひとまとめにした業態転換支援パッケージ。営業許可を新たに取る必要はあるか? 容器はどこで何を買えばいいか? 資金調達はどうか? — 必要な商品のほか補助金無料相談なども含めて、お悩みをまるっと解決します。

テイクアウト・デリバリー転換必要商品例

- 作業台
- 真空パック包装機
- 消耗品
- 機器補修サービス
- ラベルプリンター
- 厨房機器
- 容器



Q&A デリバリー・テイクアウト転換に関するよくある質問

Q 転換に必要な申請は?

A 今、お店で提供しているメニューをお弁当として販売するなら、新たな申請は不要。一般飲食店営業許可で対応可能です。ただし、アイスクリーム、菓子、生肉、生魚、惣菜などの販売には、別途許可が必要です。

Q 提供時の注意点は?

A 温かいまま提供の際は、注文に応じて調理しましょう。冷ましてから提供するものは、冷却して冷蔵保管します。必要に応じて保冷剤などを使いましょう。

Q 消費期限などの表示は?

A 消費期限表示やアレルゲン表示などの義務はありませんが、できるだけ口頭で伝えるようにしましょう。衛生管理上、お店や消費者を守るためにも、もし可能であれば表示があるとベターです。

Case 2 ▶ 初期投資を抑えて開業したいなら

月額3万円から開業が可能に!

リース&割賦

リースや割賦を組み込めば、インシャルコストを抑えながら最新鋭の厨房機器を導入することもできます。月々定額3万円からのお支払いで、店舗を新規開業することも可能です。

リース&割賦 選べる2つのプラン

リースプラン ・経費処理可能、コスト把握が容易
・手間が減り、事務負担を軽減

割賦プラン ・分割払い完済後は、お客さまの所有物に

両プラン共通

・金融機関の借入れ枠を温存できる



※リース・割賦については所定の審査が必要です。

Case 3 ▶ 面倒な補助金申請を税理士に任せたいなら

手間のかかる作業をまるっとお任せ!

補助金申請

新型コロナウイルス感染拡大の影響を受け、政府はさまざまな補助金や助成金政策を打ち出しています。ただ、申請書類の手配などにある程度の手間はかかります。補助金は自治体によってさまざまなものがありますが、タニコーがご紹介する提携税理士に補助金申請をご依頼いただくことができます。



おすすめの
商品

2

お店の〈安心・安全〉を徹底しよう!

万全な衛生対策でお客

さま満足度UP!

消費者は、〈安心・安全〉に食事ができるお店に集まります。接触機会を最小限にとどめるセルフオーダーシステムやキャッシュレス決済システム、接触感染リスクを防ぐための衛生対策製品をラインナップ。

店舗スタッフと来店客の接触を最小限に!

衛生対策を徹底して安心・安全を確保!

a 配膳・片付けはロボットにおまかせ!

フロアロボット PEANUT Commercial Delivery Robot

パレットにのせた料理をお客さまの席まで配膳し、空いた食器類をキッチンまで下げるフロアロボット。マルチセンサー搭載で、人や物にぶつかることなく安全に走行し、料理の到着を音声でご案内。ホールスタッフの往復・移動を減らし、限られた人員の有効活用を実現します。



d オゾン水でウイルス・細菌を不活化

オゾン水生成器

UNIZONE

水道水を原料にして、除菌効果を持つオゾン水を生成。感染症の原因となるウイルスや、食中毒の原因となる細菌の予防対策に効果があります。オゾン水はほかの殺菌料よりも強力。しかも残留性がないので、すすぎ不要で手にやさしいのが特徴です。薬品の調合・補充は不要です。



e 紫外線照射による空気環境対策装置

紫外線照射装置

AERO SHIELD®

高さ2.1m以上の位置に設置することで、店舗の天井付近に紫外線ゾーンを形成。空調や人の出入りなどで起こる空気の流れを使用し、屋内空間の浮遊菌を減少させます。特殊な仕切り板構造により紫外線を水平照射するので、人がいる空間でも24時間安全に使用できます。



b 来店客のスマホからセルフオーダー

SEMOOR bb browser-based

来店客所有のスマホが、セルフオーダー端末に早変わりするシステムです。タブレット購入の経費をかけることなく、スタッフと来店客の接触回数を減らして感染リスクを抑えることができます。来店客に着席レシートのQRコードを読み込んでいただくだけで、スマホからのセルフオーダーが可能になります。

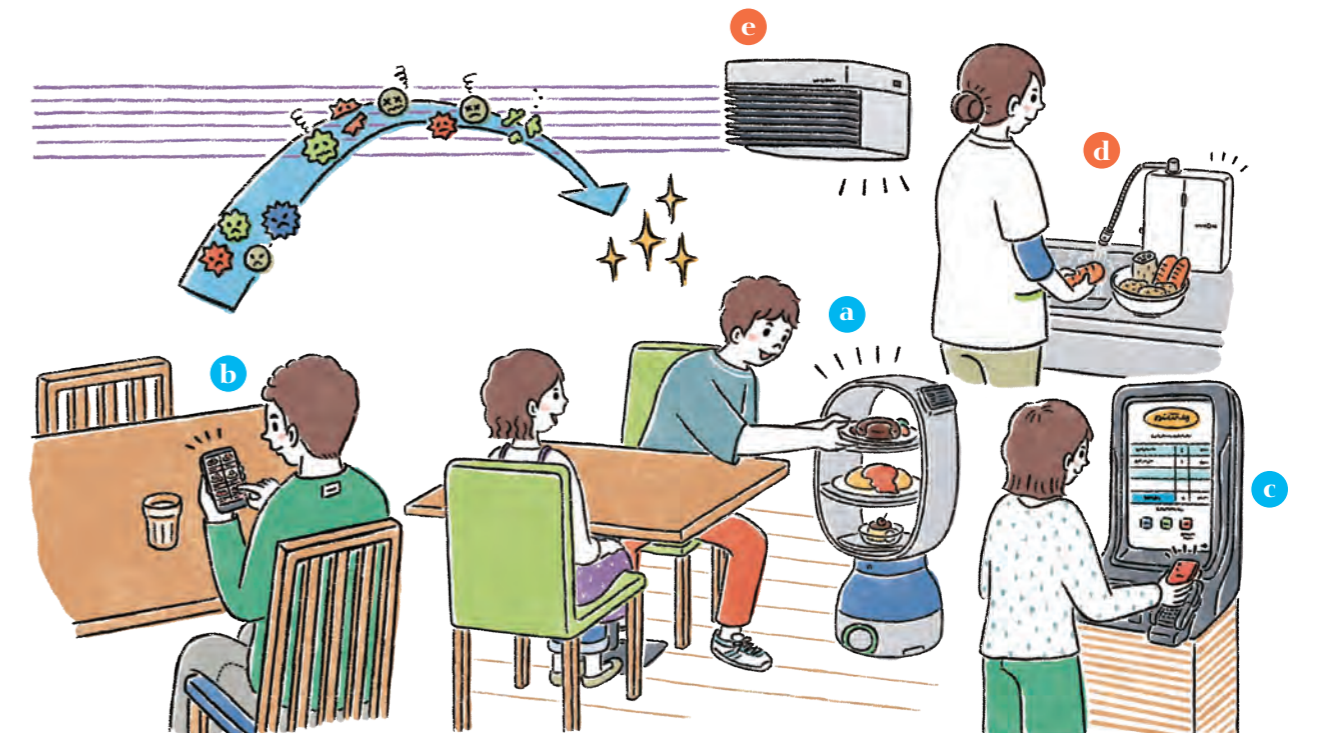


c 現金に触れることなくお会計!

マルチ決済券売機

マジレジ MAGICAL MAGIC REGISTER KIOSK

必要な機器がオールインワンになったマルチ決済券売機。混雑時でも利用者がQRコードを読み込めば、スマホからスマートに購入商品を選択。券売機にかざせば購入完了です。決済はクレジットカード、ICカードによる電子マネー、タッチ決済、スマホQR決済など、さまざまなキャッシュレス決済が利用できます。



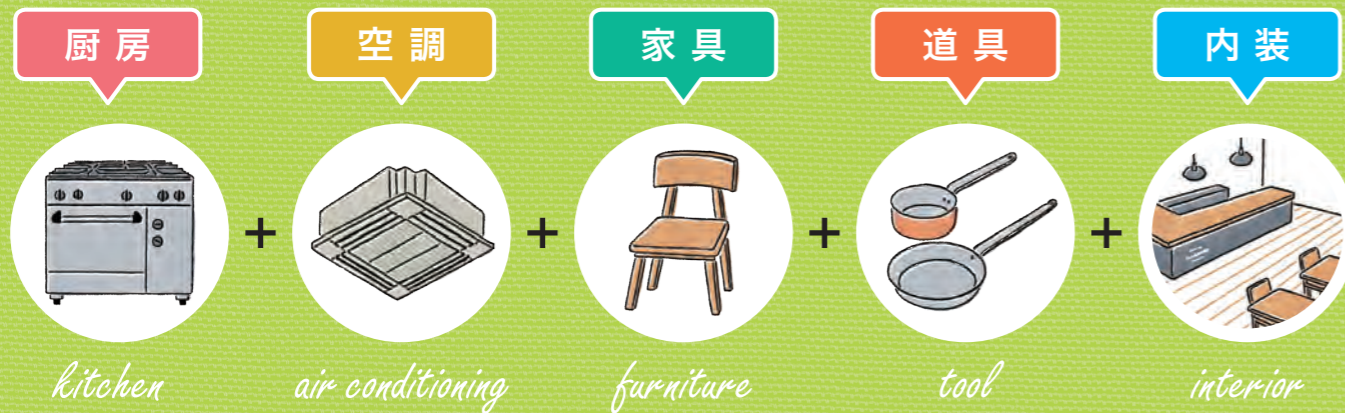
そんな今どきのお悩みを解決!

タニコー「まるっとお店パック」[®]

タニコーでは、飲食店をサポートする商材をギュッとひとつにパッケージした「まるっとお店パック[®]」を考案。ウィズコロナ時代の飲食店が抱えるさまざまな課題に対応するサービスを、ワンストップで提供します。

必要な設備・機器を一式で契約!

月々定額でのお支払いが可能



「テイクアウト販売を始めたい」「衛生対策を強化したい」——ウィズコロナ時代の対策一式をワンストップで契約し、月々3万円からの定額でお支払い。それが、タニコーの「まるっとお店パック[®]」です。厨房機器から空調、家具、道具、内装まで、なんでもござれ! お店の実情に合わせたパッケージをご提案します。

▶ **Point 1** 月々定額(3万円~)でのお支払いができる!

店舗に必要な設備・機器を一括で契約して分割支払いにすれば、月々定額のお支払いが可能に。イニシャルコストを抑えながら、衛生対策や業態転換、あるいは新規開業を進め、安心して店舗の運営に集中できます。

▶ **Point 2** ひとつの窓口ですべての相談ができる!

「まるっとお店パック[®]」についてのお問い合わせは、すべて「まるっとデスク」にて受け付けています。フリーダイヤルのほか、ファックス、メールでのお問い合わせが可能です。このページの一番下にあるお問い合わせ先をご確認ください。

▶ **Point 3** 面倒な補助金申請も代行を依頼できる!

新型コロナウイルス感染症の影響に対応したさまざまな補助金や助成金などの支援制度。その申請や必要書類の手配などについても、代行申請・相談を税理士に依頼することができます。

▶ **Point 4** 衛生対策製品も導入できる!

店舗スタッフと利用者の接触を最小限に防ぐことができるセルフオーダーシステムやキャッシュレス決済システム、店舗での感染リスクを防ぐための衛生対策製品の導入にも対応しています。

さらに

「まるっとお店パック[®]」は**決済のお悩みも解決!**

「まるっとお店パック[®]」は、複数の決済方法に対応。クレジットカード決済、コンビニ決済、リース・割賦でのお支払いから、お客様の状況に合ったものをお選びいただくことができます。

お手持ちのカードで
決済可能

お手持ちのクレジットカードでオンライン決済が可能。都度決済や、毎月の継続課金にも対応しています。

※VISA/MasterCardブランドのみ対応可能です。

お近くのコンビニで
決済可能

お客様専用のバーコード付払込票を発行。主要なコンビニエンスストア店舗でのお支払いが可能です。

※請求あたり30万円(税込)が限度となります。

リース・割賦で
お支払可能

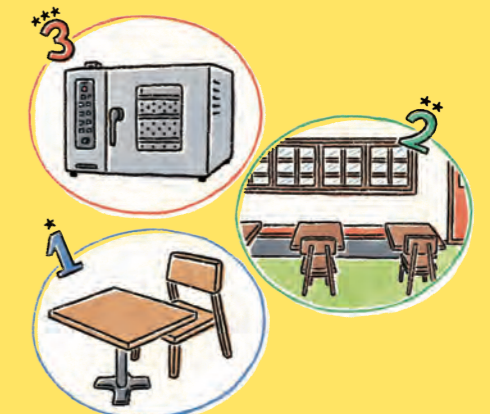
リース・割賦をご利用いただくことで、手元資金をより多く残すことができます。

※リース・割賦については所定の審査が必要です。

コラム

家具販売から生まれた
「まるっとお店パック[®]」

新規開店されるお客様にタニコーの営業マンが厨房機器の提案を申し出たところ、すでに他社製のものを契約済みとのことでしたが、家具を納入させていただけることに。そこからお付き合いが始まって2店舗目では内装、さらに3店舗目で厨房機器の納入が実現。お客様に貢献する方法は厨房機器の販売だけではないことを、あらためて再認識したことから、さまざまな切り口でお客様をサポートする「まるっとお店パック[®]」が誕生しました。



「まるっとお店パック[®]」のお問い合わせはこちら

まるっとデスク

電話受付時間
10:00~17:00 「まるっとGO!」で覚えてね

0120-010-501

FAX:06-6152-9277

Mail:0120010501@tanico.co.jp

キッチンカー

古くは屋台として、近年ではオフィス街・駅前での販売やイベントへの出店でも人気のキッチンカー。新型コロナウイルス感染拡大によりテイクアウト需要が高まる中、新しい営業方法の一つとして注目を浴びています。今回は、キッチンカー販売の特徴やそのメリット、開業時に必要となるステップなどを、まとめてご紹介します。

イラスト:中村 知史



さまざまな場所で見かけるが増えているキッチンカー。軽食やスイーツ、お弁当など、扱うメニューもバラエティ豊かです。

🚚 年々増加傾向のキッチンカー、新型コロナ対策や被災地支援にも

車内に調理スペースを持ち、営業場所を変えながら飲食物を販売するキッチンカー。移動営業・販売車やフードトラック、ケータリングカーなどとも呼ばれています。東京では1990年以降、年々営業許可取得数が増えており、街中はもちろん、音楽フェスやフードフェスなどのイベントでも人気です。電子マネーや専用アプリなど、デジタル化が加速していること

もあり、今後さらに需要は高まってくるでしょう。また、2020年に入ってから、新型コロナウイルス感染拡大の影響によるテイクアウト需要の中、その存在感を増しています。営業場所や時間を柔軟に変更し、なおかつ「3密」を避けることができるキッチンカーは、これからの時代における有効な業態の一つとして注目されています。また、独立した調理機能を

持つキッチンカーは、被災した地域への食料支援においても、重要な役割を担うことが期待されています。

今後、人々のライフスタイルは劇的に変化することが想定されます。その対応策の一つとして、そして未来につながる取り組みとして、キッチンカーでの移動販売について、次ページ以降で詳しくお伝えします。

【データから見るキッチンカー】

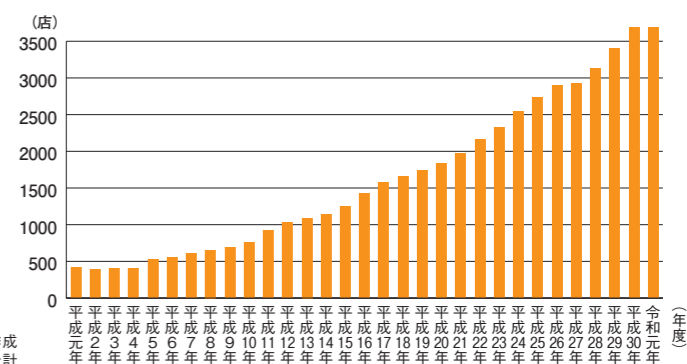
TOPIC 1 東京都のキッチンカー営業数

東京都内で営業許可を取得しているキッチンカーの数は、平成2年から約30年にわたり、常に右肩上がりです。令和元年は過去最高の3,687店を記録しました。この傾向は今後も続くと考えられ、それに合わせて都内でキッチンカーが営業できるスペースの確保や電源などの設備の設置も進んでいくと予想されます。

- キッチンカーの営業数は年々増加中!
- 営業できる場所・チャンスなども拡大する見込み

【出典】東京都福祉保健局「食品衛生関係事業報告」を元に作成
※営業許可の件数は、飲食店営業・喫茶店営業・食料品等販売業の合計

図1 東京都で営業許可を取得した調理可能な移動販売車の数



TOPIC 2 デリバリー・テイクアウト需要について

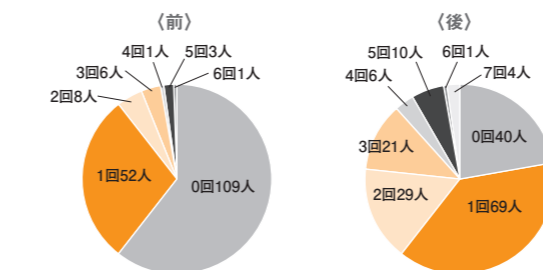
2020年4月7日から5月25日まで続いた全国での緊急事態宣言の発令は、飲食店の利用方法に大きな影響を与えました。グルメコミュニティアプリ「SARAH」が行ったアンケートでは、これまでテイクアウトを利用していなかった人の6割以上が、少なくとも週に1回以上、テイクアウトを利用するようになったことがわかります。利用のメリット

としては、飲食店の味を手軽に味わえることが第一に挙げられています。

- テイクアウトが一般化
- 飲食店の味を手軽に味わえることに魅力を感じている

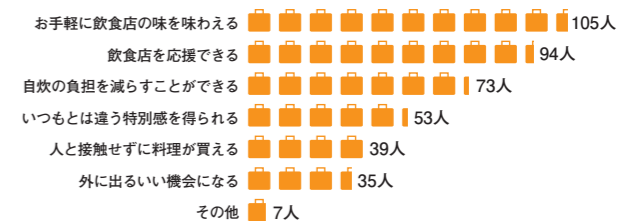


図2 緊急事態宣言発令前後の週のテイクアウト利用回数



※ SARAH 調べ
※ 全国の男女180名(単一回答)

図3 テイクアウト利用のメリット



※ SARAH 調べ
※ 全国の男女140名(複数回答)

🚚 店舗営業との違いはリスク管理のしやすさにあり

キッチンカーは一般的に、実店舗を持つよりも敷居の低い開業方法だといわれています。キッチンカーを開業する際に必要なのは、主に保健所への営業許可申請と仕込み場所の確保、そしてキッチンカーの製作費です。キッチンカーを製作する際の費用は、もちろん安くはありませんが、実店舗と比較すれば安価なケースも多くあります。仕込み場所は

設備条件さえ満たしていれば場所の指定等はないので、共同キッチンなどを使用して、低コストで営業環境を整えることもできます。また、昨今のコロナ禍により顕在化しているのが、固定費のリスク。自粛要請への対応から思うように営業ができない場合などに、テナント費や光熱費が重くのしかかってきます。さらに衛生面でも、多くの人が出入りする店

内の3密・衛生対策は手間がかかるうえ、場所によっては、テレワークの拡大などで、一気に閑散としてしまったオフィス街などもあります。こうした実店舗が抱える悩みを回避しつつ、自由な時間・場所でフレキシブルに営業できるのがキッチンカーのメリットです。ただし、キッチンカーの営業にもさまざまな申請が必要となるので、入念な準備が必要です。

キッチンカーで
営業するための



各ステップを確認しよう

一躍注目を集めているキッチンカーですが、
申請や営業許可など実店舗の開業と異なる部分が多くあります。
キッチンカーの営業をスタートさせるための基本的な流れをご紹介します。

START!

メニューの決定

- 「どこで」「何を」売るか、これが理想のキッチンカーの姿を考えるうえで特に重要です。まずはこの2つについて、コンセプトを明確にしたうえで、次のステップに進みましょう。

営業場所の決定

PREPARATION!

保健所への許可申請

- 営業エリアの保健所に**営業許可申請**を出しましょう。
- 地域により許可基準はさまざまです。
- 給水タンクや消火器などの設備は必須です。→POINT2・3

+

仕込み場所の確保

- 飲食物の下ごしらえをする場所を確保しましょう。
- 営業している店舗とキッチンカーの仕込み場所は分けましょう。→POINT1
- 共有キッチンや公民館なども使用可能。

+

キッチンカーの製作

- 多くの場合は1tトラックがベース。
- 機能は詰め込まず、特化させることが大事。
- 「縦の動線」を意識した設計がポイント。



OPEN!

お店の運営

- 営業場所は許可が必要。細心の注意を! →POINT4
- 営業時間・場所は柔軟に変更。キッチンカーならではの強みを最大限に生かしましょう。
- メニューはシンプルに。だんだんと増やしていきましょう。
- お店のPRはSNSを活用!
- どこでいつ営業するかをしっかりと告知すること。
- お店のファンをつくることを意識。店舗へつなげることも可能。

プロモーション・広報

POINTの詳細はP13でご紹介

～タニコーだからお手伝いできること～

タニコーがこれまで培ってきたノウハウを生かし、キッチンカー開業をサポートします。

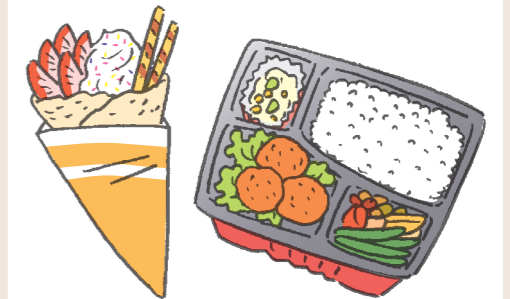
経営者の皆さまのビジョンや地域性に合わせたキッチンカー開業をサポート

キッチンカーでの営業は、まず第一に「どこで」「何を」売るかを決めることが大切です。地域によってお客さまの層の違い(ビジネス街、住宅街、イベント会場など)や保健所の基準の違いがあるからです。経営者の皆さまが作りたいものを、どのようなかたちで実現していくのか。飲食店経営をサポートするエキスパートであるタニコーにご相談いただければ、よりスムーズで効率的な開業をお手伝いします。



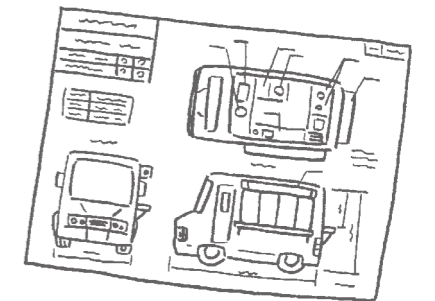
飲食店に関する豊富なノウハウをもとに面倒な許可申請をサポート

キッチンカーを開業する際には、保健所への申請と営業許可の取得が必要です。保健所の許認可基準は地域によってそれぞれ異なるため、その傾向を熟知した専門家のアドバイスが必要となります。タニコーでは、これらの保健所への許可・申請のサポートはもちろん、地域ごとの傾向のご紹介などについてもお手伝いすることが可能です。



キッチンメーカーだからこそ実現できる本当に使いやすい理想のキッチンカー

キッチンカーの製作は、キッチンメーカーであるタニコーの腕のみせどころです。キッチンカーは、限られたスペース内に必要な機能を盛り込むため、通常のキッチンよりも「縦」の動線を意識することが必要になります。横の動線はもちろん、高さも有効活用できるような配置・設計が重要です。そうした点を踏まえながら、専門業者とコラボレーションして、あなたの理想のキッチンカーを創り出します。



東北でタニコー製作のキッチンカーが活躍!



2011年の東日本大震災後、東北地方の方々を支援するプロジェクト団体からの依頼を受けて、トラックに厨房機器を搭載したキッチンカーを製作しました。軽量化や振動対策など、タニコーならではの技術を詰め込み完成したキッチンカーは、被災した方々にシェフの最高の料理と元気をお届けしました。

【キッチンカーを運営するうえでの注意点】

キッチンカー営業で特に注意したい、4つのポイントをご紹介します。

POINT 1

仕込み場所は別に用意

キッチンカーで加工品を販売するための仕込み場所は、車両とは別に用意し、申請する必要があります。飲食店を営業者が別業態としてキッチンカーを始める場合は、店のキッチンで仕込み場所として使用する例もあります。しかし、どちらかで食中毒が起きた際にどちらも営業停止になってしまうリスクもあるので、時間や場所を明確に分けておくことが理想です。



POINT 2

給水・排水はキッチンの要

給水タンクや排水タンクを設置し、常に衛生的で新鮮な水を用意することがキッチンカーでは重要になります。サイズや要件は保健所ごとに異なるので、複数の場所での営業を考える際は、もっとも厳しい基準に合わせて、設計するようにしましょう。自治体によっては、排水のためのタンクは特に指定しないケースもあります。



POINT 3

消火設備も準備しよう

キッチンカーでは、簡易ではあってもキッチンで料理を行うので、消火設備が必要になります。消火器が一般的で、事前に準備することが義務づけられています。あらかじめ消防のルールを確認しておきましょう。また、消火・防火に限らず、店の営業の安全を担保できるよう、感染症や防犯など対策を検討しておくことが大切です。



POINT 4

営業場所には細心の注意を

キッチンカーの営業でトラブルになりやすいのは、営業場所に関すること。基本的にはその土地の所有者に許諾を取って営業を行います。人気の場所や時間帯は、すでに多くのキッチンカー業者によって予約されている場合もあります。ルールに違反して他社とトラブルにならないためにも、情報サイトや地権者と相談を重ねたうえで営業をスタートしましょう。



新型コロナウイルス対策を応援！ タニコーの衛生対策製品をご紹介します

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、飲食店には飛沫感染対策、ソーシャルディスタンスの確保といった衛生環境の整備が必要となっています。そうした取り組みにぴったりのオリジナル商品を、タニコーでは展開中！オールステンレス製で衛生的、設置も簡単です。タニコーは、オリジナル商品で飲食店をサポートしていきます。

1 アルコールスタンド

Point

- いろいろなボトルに対応可能！
- ボトルに手で触れることなく噴霧できるため衛生的！
- 置くだけで使用可能な簡単設計
- オールステンレス製

消毒時の
接触感染
リスクの低減に

子ども用は
より安全な
構造に！



2 飛沫ガード

(平行設置型 / 直角設置型 / 台上設置型)

Point

- 既存のテーブルに置く・挟むだけの簡単設計！
- オールステンレス製(土台部)で衛生的！

飛沫による
感染リスクの
低減に



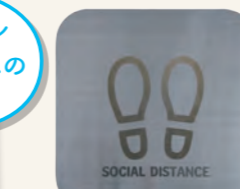
※改善のため仕様および外観を予告なく変更する場合があります。

3 ソーシャルディスタンスサイン

Point

- 高級感のあるHL(ヘアライン)仕上げのため、スカートの方も安心！
- ラインテープのようにすぐに剥がれる心配がありません
- オールステンレス製

ソーシャル
ディスタンスの
確保に



オーダーにてお店のイメージに
合わせたデザインに
変更できます。

子ども用にオーダーメイドで製作することも可能です。噴射したアルコールが目に入らないよう、子どもとの距離が遠くなるように設計されています。

※本体にポンプボトルは付属しておりません。

各商品についてのお問い合わせは最寄りの営業所まで

タニコー 検索 HP <https://www.tanico.co.jp/>