



**新**  
とびきり  
おいしく  
なりました。※2

**KIRIN**  
一番搾り

※1 自社内比較  
※2 2023年4月リニューアルにより

ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。

# 冷凍自販機 どうなった?

## オウコン冷笑から本領発揮

**大** 分県の「韓国苑」(約250席×9店舗)は2021年、コロナ禍の補助金を活用し冷凍自販機21台(全店合計)を導入。自粛下で増えたデイクアウトやバーベキューの需要をつかみ、

最盛期は月商200万円を越えた。だが、終息後の現在は半減している。そんな状況で続ける価値はあるのだろうか?

橋本健司社長は「正直、機は、まさに冷凍自販機のヘビニューザー。売れ筋を握る」とも、販売ベ

**焼肉 韓国料理 韓国苑**  
9店舗  
経営: 大心産業㈱  
所在地: 本社・大分県別府市北浜3-13-3

乗効果も。一番の売れ筋は「ホルモン丼の具」(税込600円)。タレ漬けした牛大腸をスチコンで低温加熱(殺菌)し、強烈な炭火で表面を炙り、急速凍結したもの。スチコン加熱により、牛大腸を締めるように、食

感、ジュシーかつ表面をカリッと仕上げたのが自慢。「冷凍保存とレンジアップを想定した新たな調理法を創造した」と言う。

一方、ユニークなのが「牛しぐれ焼肉玉子焼き弁当」(同1,000円)。牛カールと白飯のシンプル重宝だが、それだけに専門店らしいが、際立つ、夜に強い焼肉店のイメージも手伝って、深夜によく売れるという。

冷凍製品の調理は、すべてセントラルキッチンで行われ、独自成形と急速凍結により、加熱後の再現性商品も補充できる。

## 売上げ半減も真の常連客を確保

製造や管理がスムーズに見込めるので、これまで開発した冷凍商品は200種類以上。トライ&エラーを繰り返して、現在の定番・約50品に絞り込まれた。その定番を定期的に差し替えて「ライバル」を訴求。ただ販売するだけでなく、当社のチャレンジャー精神を24時間、無でアピールできる。マーケティングにも好適(橋本社長)と相乗効果も。

「牛しぐれ焼肉玉子焼き弁当」(同1,000円)。牛カールと白飯のシンプル重宝だが、それだけに専門店らしいが、際立つ、夜に強い焼肉店のイメージも手伝って、深夜によく売れるという。

冷凍製品の調理は、すべてセントラルキッチンで行われ、独自成形と急速凍結により、加熱後の再現性商品も補充できる。

**焼肉メイトトレンド**

「コロナ禍の補助金を追い風に急増した『冷凍自販機』。2021年の発売以来、出荷台数は1万台を突破し、自粛下の冷凍自販機ブームを巻き起こした。しかし終息後の昨今は中古出品も目立ち始め、「もはやオウコン」との声も少なくない。焼肉店でも導入が進んだ冷凍自販機は、現在どのような状況にあるのか。引き続き21台を設置している「韓国苑」の状況を追った。

4台を設置する別府本店。見に来る観光客も多数



**SUNTORY'S WHISKY**  
Jim Beam

一緒に飲みたけなさんだ!



### 韓国苑 冷凍自動販売機 売れ筋トップ10

※価格は税込み

|     |                          |
|-----|--------------------------|
| 1位  | ホルモン丼の具 (600円・110g)      |
| 2位  | 牛上ホルモン (1,000円・300g)     |
| 3位  | 甘辛親鶏皮炭火焼 (400円・100g)     |
| 4位  | 凍り手羽 (500円・150g)         |
| 5位  | プレミアム生チョコアイス (500円・8個)   |
| 6位  | 馬刺し (1,500円・1P)          |
| 7位  | もも炭火焼 (1,200円・100g×2P)   |
| 8位  | 牛タン (1,800円・200g)        |
| 9位  | 牛しぐれ焼肉玉子焼き弁当 (1,000円・1個) |
| 10位 | おうち焼肉Aセット (1,800円・300g)  |

焼肉店ならではの炭火焼き風味が自慢

レンジで簡単調理

牛しぐれ焼肉玉子焼き弁当 ¥1,000

一際目立つユニークな焼肉弁当

### ★カリスマ店員の心得

**焼肉 ひまわり 三輪本店**  
経営: 株式会社三輪  
所在地: 兵庫県三田市三輪4-6-10  
千足 政男 さん(30歳)

神戸、大阪へ通勤圏内の田園都市、兵庫・三田に店を構える「焼肉 ひまわり」三輪本店は2008年にオープン。全21室の個室を設けた130席の同店は、週末ともなるとオープン直後から満室になるほどの繁盛店だ。22年から店長として総勢18人のスタッフを率いているのが、千足さんだ。

千足さんは高校生の頃にグループ店の「焼肉 ひまわり」北神戸店にアルバイトとして入店。卒業後はプロミュージシャンを目指して活動に専念するも、かならず。目標を失って悩んでいたときに同社専務の狩山峰雄氏に誘われて17年に入社を決定した。

「アルバイト時代から将来の相談のついていた。意欲を語ってくれた。」

「音楽経験を生かして社内バンドを結成して8年目。毎年、忘年会などで演奏を披露して盛り上がる。」

「焼肉は人を笑顔にする職業」



**シンポ株式会社**  
「名古屋アミ洗淨工場」

名古屋アミ洗淨工場のアミレンタルサービスはここがすごい!

レンタル網

- ✓ 初期費用なしですぐに始められる!
- ✓ 補償金・網購入一切なし!
- ✓ 早く美味しく焼けるきれいな網がすぐ届く!

「軽量フラットネット」



**SHINPO**

名古屋アミ洗淨工場 外観

アミレンタルサービスは  
全国どこでも対応!!  
2025年5月稼働開始!

詳しくはコチラ!

HP アミレンタル