

【西荻窪張記】2025年4月戦術会議からの成果

【最大成果】 昨対を上回る売上、継続した原価改善、文化として根付いた顧客に寄り添う対応

低原価商品＝ウリ商品の構図を確立し、人員の安定化によるチーム力がサービス評点に直結。
FL改革において、大きな成果を継続的に推移させ、食べログWEB予約による予約獲得策が奏功した売上獲得

【最大要因】 攻守の最適化！FL改革の安定化、餃子以外のウリ商品の明確化、少数精鋭による成長の相乗効果。

① 2024年から売上の向上傾向

・安定した予約獲得が売り上げの安定化、底上げにつながる

1月から9月までの実績において、**売上昨対比+208万**となり、増加傾向。
内訳としては、1月～6月で+104万、7月～9月で+104万。
主にディナータイムの成果になっている。

③ 対応力の向上が口コミにも反映され認知されつつある

・外部口コミの6割から7割に対応がよかった胸の書き込み

『**感じがよい**』、『**きもちのよい対応**』、『**笑顔が素敵**』等、張記が目指す、
距離を縮めた対応が認知されつつある。**西荻窪の中でも対応がよいお店という
実口コミもあり**、今後も強みのひとつとして成長させる。

② フード、ドリンク、ともに昨年からは改善傾向

・2022年から毎年の原価改善が継続されている

フード原価においては、**2022年26.9%から、2024年22.9%、2025年は22.5%**、
ドリンク原価においては、**2022年17.9%から、2024年16.7%、2025年は15.5%**となり、
商材高騰が続く中、売価を上げるだけではなく、工夫をこらした適切な対応ができています。

④ 餃子、小籠包以外の商品に対しても名指し口コミ増加

・55品計画により、新商品導入を加速させたことで人気メニュー増

ブロッコリー素揚げ、タコの油淋鶏、さくらげ卵炒め、カシューナッツ、キャベツのせいろ蒸し等、
ウリ商品以外にも、支持される商品力の高いメニューが増えてきている。
なにを頼んでもおいしい、頼みたいものがたくさんあるという、メニュー数を増やしたことが奏功している

【西荻窪張記】2025年4月戦術会議からの課題

① 特Aヒット商品が生み出せないマーケティング力、開発力不足

・次のウリ商品となる突き抜けたA商品がでてこない

様々なフェアを展開し続けているが、なかなかヒット商品に恵まれない。
前年フェアに手を加えた焼き増しフェア展開となっており、
企画力不足が否めない。

③ 食べログWEBに頼る集客源泉

・優秀な予約経路ではあるが、食べログ頼りの傾向は否めない

毎月160名～180名程度の予約獲得ができており、売上増加の最大要因。
ではあるが、200名から伸びることはなく、拡大化できていない。
口コミが増えないこと、インフルエンサー招待がうまくいかないことが原因。

② 成果がいまいち花開かず、八分咲きの状態が続く

・前年を超える売上が続き、経費面も改善されているが・・・

口コミ評価も安定しており、売上、経費もある程度の位置で安定してきており、
財務管理利益も昨対比でプラス推移となっているが、
いまひとつの状態があり、下半期においては予算に乗ってこない現状が続く。

④ 緩やかではあるが、続く下方修正

・よい月もあれば、悪い月もあり、売上推移のブレが大きく予測においても
徐々に下方修正が続く

昨年よりは、改善はされているが、売上、利益で、圧倒的な数字を継続するには至っておらず、
売上のブレが大きいことで、予測も下方修正が続く。

【西荻窪張記】店舗ビジョン

『凡事徹底』 当たり前のことを当たり前！お客様と笑顔を共有！楽しく働き楽しく食事をしてもらう！

明るい！対応がよい！活気がある！これはすべて、お客様から寄せられた張記の従業員へのお褒めの言葉。
お客様が愉しむ、お客様を楽しませるのはもちろんのこと、一緒になってみんなも楽しんでください！みんなの幸せはきっとお客様に届きます。

【西荻窪張記】サービスのチカラ −4大行動−

張記で過ごす数時間を、最高に楽しい時間にする役割が、全員にある！

- ① 他人任せにしない！料理提供も、注文も、来店も、全員で対応する！
- ② 積極的に自己紹介！名前で呼んでもらえることを目指す！
- ③ 名前を覚える！名前を呼ぶ！名前でお見送りをする！

お客様との密なコミュニケーションに重点を置き、中元料理長、藤山、南川を中心に、共に笑顔になる対応を心掛ける。
名前を呼んでもらえる関係性の構築を目指し、自然にお名前が聞ける環境をつくる。
小箱店舗、少人数オペレーションを逆にとり、全員がお客様対応をすることを第一行動目標に掲げる。
自己紹介し、名前で呼んでもらい、お客様のお名前を呼んでお見送りをする状態を作り上げる。〇〇卓さんお会計ではなく、タナカ様お会計しまーす！で、お声掛け！
ほかのお店がやっていない、できそうでできないサービスを！

【西荻窪張記】調理5大行動 −徹底項目−

『凡事徹底』 クオリティファースト！まずは温かさ、冷たさ、きれいの徹底！仕込み計量の徹底

- ① 提供時間、待ち時間を最短で！調理人を増やすことで作業分担！
- ② 温かい料理を即テーブルに出すことで、おいしさが倍増することを理解し、ホール提供までを業務に組み込む。

提供時間に重きを置き、温かさが命の料理がA商品を占めていることを全員が理解し、美味しいものを作る、再現するの次の段階として、100点満点の料理を、そのままの状態ですぐに運ぶことをテーマに、目標設定。
忙しい中でも、熱々に湯気があがる状態の商品をだすためにどうすればいいかを、全員で取り組み、実行する。

【西荻窪張記】FL58%への取り組み −年間利益達成に向けて−

『2026年3月にFL58%をクリアし、2026年平均値として58%を維持に向けて』

条件：① 580万以上の売上 ② 原価率を維持（最低限）、改善 ③ 600万までは現オペレーションの維持

【売上獲得戦術】

- ① 食ベログ口コミ獲得強化、評点アップに注力し上半期中の3.5を目指す
- ② 来店客＝常連化を目指し、商品軸と密着軸をミックスした西荻軸で、入口『食ベログ』、出口『常連』の図式の構築

【FL圧縮戦術】

- ① 人員の安定を強みとして捉え、連動シフトの強化によりオペレーション強化
- ② ブラックニッカの発注方法変更により、原価圧縮
- ③ 八百屋の活用ルールにより、原価圧縮、ロス軽減対策
- ④ メガサイズメニューの導入により原価圧縮、ドリンク売上比向上

【コスト圧縮戦術】

- ① 洗浄機の稼働率コントロール、エアコンの稼働調整による水光熱圧縮
- ② ポスターを含むデザイン物を店舗制作、出力依頼による広告宣伝費圧縮
- ③ WHARFとの食材連動により、ロットの大きい商品導入を可能に
- ④ クルーヘルプの常態化、備品の連動により、無駄の削除

2025下半期 2026上半期 販促カレンダー		11月 閑散期対策		12月 忘年会・繁忙期		1.2月 スタートダッシュ		3.4月 歓送迎会对策		
季節対策	『やっとなければよかったをやっておこう！』 季節・シーズンに合わせた対策を事前に考案、随時更新、後手後手に回らない									
	【閑散期～忘年会:11月・12月】 ① 冬のあったかせいろ蒸しカテゴリ ② 深みレモンサワーフェア ③ 2種の忘年会コース ④ 西荻窪町のみイベント参加			【正月・スタートダッシュ:1月・2月】 ① 冬のあったかせいろ蒸しカテゴリ ② 白子&フカヒレ正月フェア ③ 柑橘サワー、深みレモン ④ 食べログ限定30cm点心タワー予約			【歓送迎会GW:3月・4月】 ① 食べログ限定点心タワー ② 食べログ限定FD付春のコース ③ 台湾居酒屋メニュー刷新55-60品キープ			
	張記らしさを表現する低原価アルコールの『紹興酒』と、季節感を味わえる『旬の果実』を年間を通じて組み合わせ									
ドリンク	【徳島県産緑檸檬 冬限定！深みレモンフェア】 10月末スタート予定 ・冬の深みレモンサワー 540円 ・ゆずと檸檬の生レモンサワー 550円 ・淡雪塩レモンサワー 570円				12月～1月 【熊本県産温州みかん】 温州みかんサワー 温州ミカンのファジーネーブル 温州みかんサングリア				2月～3月 【宮崎県産完熟きんかん】 宮崎ひなたフェア展開。 サワー、サングリア、ハイボール等	
	『わかりやすさ×季節感×台湾感にこだわり、満足感をコスパに直結させる』をテーマに随時展開を計画！									
ディナー	【張記のインパクトメニュー】 ・海老尽くし海老オム炒飯 1150円(21.3%) 全高30cm！食べ比べ！ 5種の点心タワー！1人前 800 (17.8%)						【点心・アワビ・フカヒレの 台湾張記忘年会コース】 11月15日～12月末 ・小籠包、アワビ刺、フカヒレ炒飯 を楽しむ本格台湾中華コース FD付 4527円 (23.5%) ・点心食べ比べ、ぷりぷりエビマヨの ボリューム満点町中華コース FD付 3618円 (20%)			1月新春スタートダッシュ企画 【新春！白子&フカヒレフェア】 12月27日～
	【原価抑制メニュー】【海老尽くし マイナーチェンジ】 9月15日～11月10日 ・海老小籠包 ・海老チーズ小籠包 1個190円(15%) ・XO醤の大人エビマヨ 580円(23%) ・張記定番エビチリ 720円(25%) ・海老尽くしオム炒飯 1180円(21.3%)						【西荻窪の老舗八百屋から届く新鮮な野菜 豚バラの野菜巻きせいろ蒸し】 11月11日～1月末 冬のあったかメニューとして、 せいろカテゴリを強化。 新メニューの野菜巻きを導入 ・豚バラ×えのき 380円 ・豚バラ×ニラ 330円 ・豚バラ×エリンギ 380円 ・豚バラ×うずら 360円 ・豚バラ×トマト 380円			わかりやすい正月食材、贅沢食材、 なおかつ、中華メニューとも相性が良い ・水餃子のフカヒレスープ ・フカヒレあんかけ炒飯 ・白子の土鍋麻婆豆腐 ・白子のチーズフリット ・白子のバター醤油焼
	・ニンニク黒焼きそば 890円(18%)									