

## 配膳ロボットに個性豊かな接客スタイルを導入 日本初「焼肉の和民」配膳ロボットバーチャル店員 バーチャルライブ配信アプリ「REALITY」の配信者を起用したバーチャル店員 6月13日(月)導入開始

ワタミ株式会社（本社：東京都大田区、以下ワタミ）は全国で展開する、高品質な焼肉をリーズナブルな価格で提供する「焼肉の和民」は、この度、配膳ロボット「KettyBot（ケティーボット）」のスマート案内機能を活用し、ロボットに搭載された大画面のサイネージ越しに接客を行う「バーチャル店員」を開始いたします。



本取り組みは、バーチャルライブ配信アプリ「REALITY」と協業して、アプリ内でイベントを実施し、イベント入賞者上位3名の配信者をバーチャル店員として6月13日(月)～7月10日(日)の期間に起用します。バーチャル店員に選ばれたのは、「夏野星空（フォロワー45,911名）」、「ちーたや（フォロワー1,279名）」、「鍵助（フォロワー2,033名）」の3名です。※フォロワー数6月1日時点

バーチャル店員の接客方法は、「焼肉の和民」の接客スタイルに合わせて、各ライバーが接客動画を事前に作成し、配膳ロボット「KettyBot（ケティーボット）」に搭載する形でいきます。配膳ロボットに配信者が接客を行うバーチャル店員というスタイルは、日本で初となる取り組みです。この配膳ロボットに配信者の個性が搭載されることで、今までにない接客を提供することができるようになります。是非、この機会に「焼肉の和民」にご来店いただき、バーチャル店員の接客をお楽しみください。

## ■実施概要

実施期間：2022年6月13日(月)～7月10日(日)

実施店舗およびスケジュール：

開始	終了	池袋西武東口店	国分寺南口店	川越クリアモール店	坂戸北口駅前店
6月13日(月)	6月19日(日)	夏野星空	夏野星空	夏野星空	夏野星空
6月20日(月)	6月26日(日)	夏野星空	ちーたや	鍵助	ちーたや
6月27日(月)	7月3日(日)	ちーたや	鍵助	ちーたや	鍵助
7月4日(月)	7月10日(日)	夏野星空	ちーたや	鍵助	ちーたや

## ■バーチャル店員について

### ・夏野星空（フォロワー45,911名）

こんにちわっしょい！！

笑う門には星来たる！夏野星空と申します

REALITYでVライバーとして毎日17時から配信しています。

YouTubeで歌ってみたなども投稿しています。

これからはVTuberとしても活動していくよ！！

REALITYやYouTubeに夏野に会いにきてね♡

みんなの事まってるよ！！

REALITY→

[https://reality.app/profile/a8df2196?adj\\_t=8ogcewh\\_z9yhix5](https://reality.app/profile/a8df2196?adj_t=8ogcewh_z9yhix5)

YouTube→ <https://youtube.com/channel/UCczBVZt0oHWyQprhR8UzpeQ>



### ・ちーたや（フォロワー1,279名）

『ちーたや』と書いて『ちいたや』と発音します！

「よっこいしょ〜！」が掛け声の、おっとりうさぎです！

ツインテールとタレ目がチャームポイントです！

甘い食べ物や飲み物が大好きなので、焼肉の和民にある『わたアメすき焼きカルビ』とか最高です！Vライバーとしては『楽しいことをできるだけやる！』をモットーに、気ままに活動しています。

そんなまったりしている活動の中、たくさんの人に応援して頂き、大好きな焼肉とお酒が飲める焼肉の和民のバーチャル店員に就任することができて、とても嬉しいです！

焼肉の和民を盛り上げられるように、ちーたやらしく精一杯頑張ります！

REALITY→<https://reality.app/profile/ced4b510>



## ・鍵助（フォロワー2,033名）

あざまーし!!

いつもスーパーハイテンションで配信してる鍵助です!!

配信では、リスナーの皆さんと楽しく雑談してまーす!!

焼肉の和民に来てくれたみんなも是非!!

配信に遊びに来てね★

Twitter もやってるので絡んでくれると嬉しいな!!

@kagisuke\_iyokan

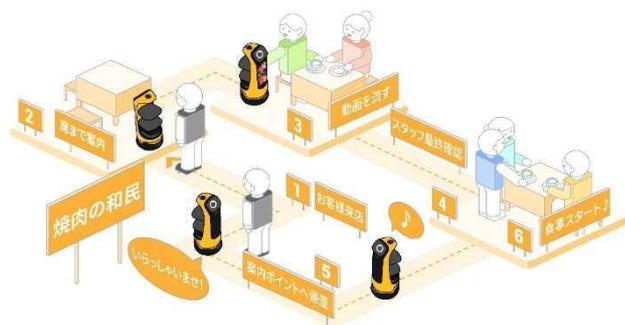
REALITY→ <https://reality.app/profile/852acf53>



### ■ 業界初スマート案内機能とは

ロボット提供先である IoT・AI ソリューション開発の株式会社 SGST（本社：東京都港区、代表取締役：小鹿泰光）と協業し、今後は更に機能を向上させ、ご来店されたお客様 KettyBot で席までご案内し着席後、ロボットに搭載された大画面のサイネージを利用しての、店舗説明・ファーストオーダーの無人化を実現いたしました。

料理コースやレストラン施設の案内を行います。また、KettyBot に搭載された大画面サイネージならではのエンターテインメント性や安定した接客対応と走行性能でのご案内～店舗説明～ファーストオーダー業務の効率化を図ります。



#### ◆ 焼肉の和民とは

- 特急レーンや配膳ロボットで接触率を低減

「焼肉の和民」は、ニューノーマルを見据えた非接触型飲食店への対応策を導入しています。商品は“特急レーン”や“料理配膳ロボット”を活用してご提供することで、お客様の従業員との接触率を低減させます。これによって従来の居酒屋業態に比べて接触接客を最大80%削減、ホール業務の効率化と感染症予防対策を徹底してまいります。

※特急レーンや料理配膳ロボットの配備は店舗により異なります。

ホームページ URL: <https://yakniku.watamishopsearch.jp/>

#### ◆ 「焼肉の和民」の徹底された感染症予防対策

- 特急レーンや配膳ロボットで接触率を低減

「焼肉の和民」は、ニューノーマルを見据えた非接触型飲食店への対応策を導入しています。商品は“特急レーン”や“料理配膳ロボット”を活用してご提供することで、お客様の従業員との接触率を低減させます。これによって従来の居酒屋業態に比べて接触接客を最大 80%削減、ホール業務の効率化と感染症予防対策を徹底してまいります。※

特急レーンや料理配膳ロボットの配備は店舗により異なります。

- 店内換気を強化

「焼肉の和民」では、最新の排煙・空調設備を導入しています。3分に1回、店内の空気の完全入替えを行っており、安全安心な空間でお食事をお楽しみいただけます。

- 店舗入口への自動検温カメラとアルコール消毒液の設置

「焼肉の和民」は、ご来店されるお客様が来店時に手指を消毒できるよう、また来店前のお客様の体調確認のため店舗入口に自動検温カメラとアルコール消毒液を設置しております。

- 従業員の健康チェック、手洗い、手指の消毒、マスク着用の徹底

「焼肉の和民」は、従業員の始業前の検温をはじめ、手洗いとアルコールによる手指の消毒を義務化しています。また、就業中のマスク着用を徹底し、感染症予防対策に努めております。

- 店内衛生管理の徹底（調理器具・テーブル・トイレ等の殺菌の徹底）

「焼肉の和民」では、お客様の触れる機会が多い箇所へのアルコール噴霧による消毒や拭き取りによる除菌を実施しております。

■「焼肉の和民」のSDGsへの取り組み

- 森林再生事業への積極的な取り組み

「焼肉の和民」では、木々は間伐されることによって生き活きとして森を守ることにつながるということから、「純国産スギ」を使用しています。間伐した「純国産スギ」を無漂白で使用した割り箸は、お食事と同時にスギの香りやそれぞれの模様をお楽しみいただけます。割り箸を通じて、ワタミはこれからも美しい地球を美しいまま子どもたちに残していきます。

■ **ワタミ株式会社**

ワタミグループは、「地球上で一番たくさんの“ありがとう”を集めるグループになろう」という理念に基づき、経済・社会・環境ニーズの充足に取り組み、持続可能な循環型社会づくりを推進しています。

【住所】東京都大田区羽田 1-1-3

【代表者名】代表取締役会長 兼 社長 渡邊 美樹

【設立】1986年5月

【事業内容】国内外食事業、海外外食事業、宅食事業、農業、環境事業

【ホームページ URL】 <https://www.watami.co.jp/>

■ **REALITY とは**

REALITY 株式会社が運営を行う、誰でもスマホ 1 台でアバターとなり、顔出しなしのライブ配信やゲーム、コミュニケーションが楽しめるバーチャルライブ配信アプリです。

公式サイト : <https://reality.app/>

App Store URL : <https://itunes.apple.com/us/app/reality/id1404176564?l=ja&ls=1&mt=8>

Google Play URL : <https://play.google.com/store/apps/details?id=net.wrightflyer.le.reality>

---

◀ **報道関係者からのお問い合わせ** ▶

ワタミ PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）

担当：佐藤（烈）（携帯：080-7352-9161）、深津

TEL：03-6894-3200／FAX：03-5413-3050／MAIL：[watami\\_pr@ssu.co.jp](mailto:watami_pr@ssu.co.jp)