

# (株)大阪王将（西五反田店）調理ロボットの導入による人手不足や労働環境の改善

都道府県 東京都

従業員数 1954人（連結）（2025年8月時点）  
※ 1店舗当たり4名程度

事業 飲食業

## 事業概要

- ・中華料理チェーン「大阪王将」を中核ブランドとして、餃子を主力とする飲食店を国内外で展開。
- ・直営店およびフランチャイズ方式により店舗網を拡大し、安定した店舗運営とブランド力の強化を図る。



## 抱えていた課題



- 調理技術の習得には長い時間がかかり、鍋振りの工程は従業員にとって重労働であった。
- 調理負荷が高く、ホール接客に十分な時間を割けていなかった。

## 導入後の変化、効率化された業務

- 炒飯・炒め物などの調理をロボットがサポートすることで、調理の標準化・複数料理の同時調理が可能となった。
- 6名体制→4名体制での店舗オペレーションを実現。
- 調理時間の削減により、従業員は接客・ホスピタリティ対応に注力できるようになった。
- 特定技能実習生を含む海外人材の即戦力化が図れた。

## 導入した「調理ロボット」の特徴

- 製品名：I-Robo/TechMagic株式会社
- 導入費用：5,280,000円
- 特徴：タッチパネルで表示されたタイミングで材料を投入し、ボタン操作をするだけで調理が進む。

## テスト導入による成果



- 従業員数削減後も、提供速度・回転率・商品品質を維持。
- セントラルキッチンを活用や海外人材の活躍などもあり、FLコスト（食材費+人件費）を約10%削減。
- 同時提供が難しかったセットメニュー（例：炒飯+炒め物）の提供が可能となり、顧客満足度、売上ともに向上。