

## シフトの収集・調整・作成時間を大幅短縮

10人分のシフト作成が**わずか5分**で完了。  
タイムカード機能で給与計算も簡単に

群馬県桐生のご当地グルメ「ひもかわうどん」を提供する東京・芝大門「ひもかわ桐生 芝大門店」ではオープン時より Air シフトを導入。効率的なシフト管理と勤怠管理機能により、麺製造から経営管理までを一人で担う多忙な店長を支えている。

## 導入店

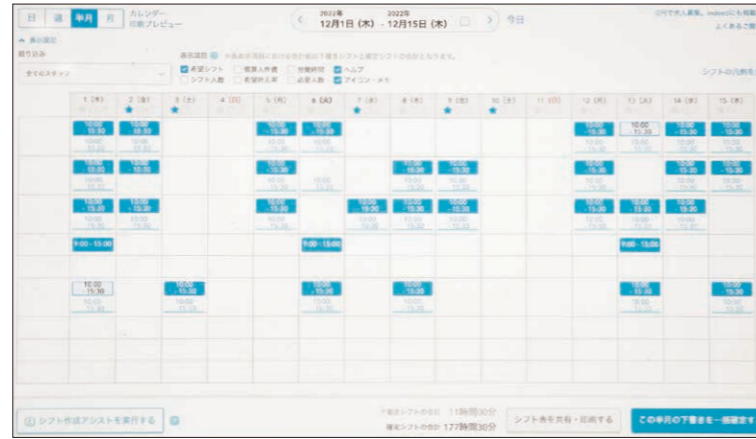
ひもかわ桐生 芝大門店 × AirSHIFT

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス

## 導入して実感!

## 『Airシフト』のここが

- 『シフトボード』から送られるシフト希望が管理画面に自動反映されるため、紙やメールによる伝達漏れや転記ミスがない。
- 各時間帯のシフト枠ごとの人員過不足がひとめで分かり、調整がしやすい。
- 画面をタッチするだけのタイムカード機能により、勤怠管理が簡単でスムーズ。
- 最大2か月（導入開始月と翌月）は無料体験期間なので、初期費用ゼロで導入できる。



毎月1日と15日に新シフトを更新。スタッフが持つ『シフトボード』から送られるシフト希望が全員分揃った時点で、自動反映された管理画面を見ながら人員の過不足を確認し、不足枠への出勤依頼やシフト変更依頼を個別に行う。承認を得たら最終調整をしてシフト表を完成。完成した確定シフトをスタッフ全員に配信する。

## スタッフ用シフト管理アプリ

## 『シフトボード』



スタッフ用シフト管理アプリとして、圧倒的な人気の無料アプリで、累計ダウンロード数は900万以上※。カレンダー表示でシフト日がひとめでわかり、時給を入力すると毎月の給料を自動計算。交通費や深夜時給などの設定をしておけば、収入計画も立てられる。『Airシフト』との連携は、店側が用意した二次元バーコードを『シフトボード』から読み取るだけ。同店ではほぼ全員が『シフトボード』から希望を提出し、確定シフトを受け取る。シンプルなコミュニケーションで希望を伝えられるので、スタッフにも好評だ。 ※2022年11月末時点



都営地下鉄大門駅からJR 浜松町駅からも近く、増上寺の門前町として栄えた神明商店街に入っており、「ひもかわ桐生」と書かれた白いスタンド看板が目印。入り口横の券売機付近にはその日限定の天ぷら、お得なセットなどを紹介。食券を購入して中に入ると壁にポップな文字が躍る店内は天井が高く、両側に長いカウンターがある。中央にはセルフサービスの麦茶と天ぷらにかけられる6種類の塩、天かす、ねぎ、ショウガなどをのせたワゴンがあり、ここでお客様はうどんを自由にカスタマイズできる。奥にはテーブル席もあり、混雑時でもゆっくり食事ができる。

## MENU ※価格はすべて税込



梅おろしぶっかけ (ひもかわ)  
840円



ねぎ肉汁 (相盛り)  
850円



かけうどんとミニソースカツ丼セット  
900円

看板商品「ひもかわうどん」は幅11cm長さ27cmで一人前4枚。コシがありつんとした食感が特長。「温かけ」「冷かけ」「つけ麺」「ざる」があり麺の種類が選べる。商品数は20余。人気はイリコ出汁の効いた「かけ」や豚肉と椎茸のうま味が際立つ「ねぎ肉汁」。桐生名物ソースカツ丼はとんかつ、チキンカツの二種類がある。

## 安心のサポート体制

アカウント登録後は、店長に、わかりやすい紙のマニュアルが送付される。また、専用ヘルプデスクが開設されており、操作に困ったときには気軽に相談できる体制がとられている。

問い合わせ先  
Airシフト ヘルプデスク ☎0120-759-225  
(平日 10:00 ~ 19:00)



## SHOP DATA

ひもかわ桐生 芝大門店  
東京都港区芝大門1-16-9  
☎03-5422-1469  
◎月曜～土曜日、祝日  
11時30分～15時30分  
(麺、つゆがなくなり次第終了)  
日曜日定休  
\*2022年12月末に移転済み



㈱NOVA  
飲食事業部 部長  
齋藤実鶴氏

東京都港区芝大門はかつて芝増上寺の門前町として栄えたエリアだ。駅前再開発が進むJR浜松町駅から芝増上寺へと続く大通りは、オフィスワーカーやインバウンドも含めた観光客が行き交い、平日、土日共に活気に満ちている。地下鉄大江戸線大門駅に隣接した神明商店街に立地する「ひもかわ桐生 芝大門店」は、群馬県桐生の「ご当地グルメ」「ひもかわうどん」を看板メニューに掲げたうどん店だ。母体である㈱NOVAが初めて手掛ける飲食事業として2020年4月、国立にオープンし、21年3月に現在の芝大門に移転。店舗規模は27坪31席とうどん店としては広く、明るい印象だ。

同店は看板商品である「ひもかわうどん」以外に細麺の手打ちうどんも提供。「ひもかわうどん」はインパクトのある形状から一度は食べてみたいと不動の人気だが、一番人気は手打ちうどんとひもかわうどんの両方が食べられる相盛りだ。うどんに野菜やイワ、鶏天などの揚げたて天ぷらや桐生名物のソースカツ丼を組み合わせたばりメニュー感のあるランチメニューとなり、11時半から15時半の営業時間内ではほぼ3回転する賑わいを見せる。主な客層は近隣オフィスに勤めるサラリーマンや女性客、観光客など。客単価900円、月商300万円強を弾き出す繁盛店だ。店の運営スタッフは厨房を担当する店長と女性アルバイト10名。アルバイトは一日3名ずつ交代でホールを担当する。彼女の勤務時間は10時から16時までだが、麺とつゆが無くなり次第閉店としているため、実際には早上がりすることもある。

## 初期費用ゼロの『Airレジ』と『Airシフト』を同時導入

ランニングコストがわずか100円(税込)という価格も導入理由となった。同店では月2回のシフト更新にあたり、次期シフト希望の提出締め切り日を5日前前としていた。しかし5日前に希望が揃うことはなく平均して3日前、中には改定日直前に提出してくるスタッフもいる。「でも『Airシフト』ならシフトボードから送られるシフト希望が自動的に管理画面に反映されるので転記する手間が無く、人数調整が複雑でない限り5分でシフト表が完成します。追加の出勤や移動については、『コミュニケーションアプリ』を使ってスタッフに直接要請しますが、すぐに返事が来るのでうまく調整しています。」

同店では画面をタッチするだけで出勤打刻ができるタイムカード機能も利用。集計された労働時間を元に、設定した時給で給料計算をしている。「CSVに吐き出した集計データを給料計算ソフトに移して給料を出しています。手計算するより遥かに楽ですし、間違いがありません」と語る齋藤氏。近々、店舗移転を予定しているが、移転先でも『Airシフト』が店長の業務を支える強力な助っ人になることを期待している。



シフト作成にはパソコンを利用。外出先や自宅でもスマホに入れた『Airシフト』アプリを利用してシフト確認をしている。