

注目の「Airシフト」導入店取材

門仲どらやき どら山  
門前仲町本店

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス

**AirSHIFT**

和菓子専門店  
スタッフ数/社員1人、アルバイト7人  
株式会社ディテールアンドワークス  
代表 鈴木康之氏



## 『Airシフト』の導入でシフト管理と勤怠管理を一元化

### 効率的な店舗運営に力を注ぐ

ふっくらふわふわした生地で、たっぷりの北海道・十勝産小豆のあんこを挟んだ「どらやき」を目当てに、毎日多くの人が訪れる「門仲どらやき どら山 門前仲町本店」。地下鉄・門前仲町駅を降りて細い路地を入ったすぐのところ到店舗を構える、2022年6月にオープンしたテイクアウト専門のどらやき店だ。

店舗で毎日生地を作り、銅板で一枚一枚手焼きするこだわりが特長。無添加で保存料を使用していないため消費期限は3日と短い、16時の閉店前に売り切れることが多く、店頭受け取り専用の事前予約サイトを立ち上げるなど注目どころやき専門店だ。23年4月には浅草に2店舗目を新店出した。

「弊社は、フードサービス業界を対象にクリエイティブ制作を手掛けています。自社でオリジナルブランドを立ち上げることになり、日本の食文化の良さを発信できる『和』を意識した業態で、まずは小規模で開業できるものを検討し、どらやきのテイクアウト専門店に決めました。門前仲町での出店を決めたのは、近隣に富岡八幡宮など著名な神社仏閣を有しており、和菓子が生まれる場所としてふさわしいと考えたからです」と話すのは、同店を運営する株式会社ディテールアンドワークスの代表 鈴木康之氏だ。

通りがかりに気軽に立ち寄れるカジュアルさとおいしさへのこだわりで、「老若男女に楽しんでもらえる和菓子として、地域の人に愛されるブランドへとじっくり

り育てていきたい」と鈴木氏は語る。

### 手間が多いシフト作成をオンラインで一元管理 シフト管理の工数を削減

同店では、店長を含む7人のアルバイトスタッフで店舗を運営。接客の他、生地作り、焼き上げといった製造に関するすべてのスタッフが担当する。

スタッフのシフト管理として、同店ではオープン当初の22年7月から、株式会社リクルートが提供するシフト管理サービス『Airシフト』を利用している。導入を決めた経緯について、鈴木氏は次のように話す。

「工作上、飲食店の運営を客観的に見る機会が多いのですが、シフト作成に関しては紙ベースで行っているケースがほとんどです。非常に手間がかかっており、この工数を減らして効率化を図り、店舗での業務により多くの時間を割きたいと考えていました。

もともと、本社で利用していた会計ソフトと連携できる利便性から、店舗では『Airレジ』を導入していました。一つのプラットフォームで会計、決済に加えて、シフト管理と勤怠管理を一元管理できることから『Airシフト』に興味を持ちました。実際に利用してみたところ、弊社のビジネスにフィットしていたことから今では欠かせないツールとなっています」

シフトは月2回作成しており、スタッフ

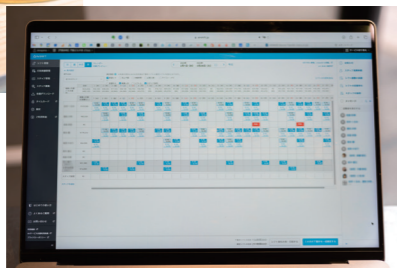
### 管理者側のDXを推進して 事業拡大に備える

シフトに入りたいという思いもあるので、店長はその点も踏まえてスタッフが働きやすいシフト作成に努めています」（鈴木氏）

フは2週間に一度、営業時間の10時30分から16時の間で出勤希望日を提出する。同店のシフト管理・作成は店長が担当。『Airシフト』で収集した希望シフトを、鈴木氏が設定した概算人件費の目標値を基準にして調整を行う。

『Airシフト』は直感的な操作でシフト作成を行えるため、店長も特に問題なく利用できているようです。可能な限りスタッフの希望を考慮して、出勤日数に偏りがないように気を配りながら調整するだけでよいと、その点も便利です。特に学生の場合は、友達と同じ時間帯に

『シフトボード』や『Airレジ』と連携することで、シフト作成と管理、勤怠管理、給与計算や決済がすべてオンラインで完結する。操作も簡単なことが最大のメリットだと鈴木氏は話す



一番人気は最高級の十勝産小豆で作ったあんこを包んだ「黒どら」。希少な手亡白豆で作った白あんを包んだ「白どら」、季節の食材を使った「旬どら」は常連客にも人気のある商品



定休日は火曜日。シフトは平日2人、混み合う金・土・日・祝は3人体制。現在、鈴木氏は浅草店にることが多いが、どこにいてもシフトや勤怠が確認できる点も便利だという



メニュー作成や料理撮影など、飲食店をクリエイティブの面からサポートする自社の知見と強みを活かして「門仲どらやき どら山」を立ち上げた

『Airシフト』の導入において、もう一つ決め手になったのは、スタッフの中に『シフトボード』の利用者がいたことだ。『シフトボード』は『Airシフト』と連携しているスタッフ用のシフト管理アプリ。スタッフは自分のスマートフォンに『シフトボード』をインストールすることで、いつでもどこにいても希望シフトを提出でき、自分の出勤日もすぐに確認が可能だ。

提出した希望シフトは『Airシフト』上に自動反映されるため、管理者側も希望シフトを取りまとめる必要がない。

「シフト管理をオンラインで行うことで、スタッフが不便になることがあるのでは

ないかと初めは懸念していましたが、『シフトボード』のことを話したときに、過去に利用した経験がある、自分のスケジュール管理に利用しているというスタッフもいました。操作も簡単で使いやすいと好評だったので、スムーズに導入することができました。

『Airシフト』のように、シフト管理業務を一元管理できるサービスによって管理者側のDXが進むと、時間や管理者とスタッフの人的リソースを他の必要な業務に回せるようになることが大きなメリットだと考えています。最近ではコラボ企画や催事の依頼も増えているのですが、シフト作成やシフト管理を店長に任せられる分、私はそれらの対応に注力することができそうです」（鈴木氏）

『Airシフト』の導入によって実現できたのは、鈴木氏の作業負担の軽減だけではない。店長にとっても同様だという。「当店では店舗でどらやきの生地作りから行うため、スタッフが覚える作業も多いです。店長のシフト管理に関する業務負担が減ることで、接客や製造技術の教育と質の向上に時間を割ける点でも大変助かっています。地域の方々に愛されるお店を目指しているので、スタッフにはより一層、接客時のお客様とのコミュニケーションを大切にしたいと思っています」（鈴木氏）

「門仲どらやき どら山」が長く愛される店舗を目指す上で、『Airシフト』は欠かせない存在になっている。

門仲どらやき どら山 門前仲町本店

東京都江東区門前仲町2-6-9 ひいらぎビル1階  
営業時間：10時30分～16時（売り切れ次第終了）  
定休日：火曜日  
[https://www.instagram.com/dorayama\\_jp/?hl=ja](https://www.instagram.com/dorayama_jp/?hl=ja)

サポート体制

『Airシフト』への登録後は、専門スタッフによる電話での導入サポートを実施。操作に困ったときには気軽に相談できる体制が整えられている。

お問い合わせ先  
Airシフト ヘルプデスク  
電話：0120-759-225  
(平日10時～19時)  
<https://faq.airshift.jp/hc/ja/requests/new>

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、ダウンロード数は900万以上※

『シフトボード』上で、店舗が用意する二次元バーコードを読み込むだけで簡単に連携、シフトの提出・確認ができる他、店側とチャットでやりとりが可能。また、一度追加したシフトは履歴から素早く複数追加できるなど、管理も楽に行える。毎月の給与を自動計算してくれる機能など、スタッフが欲しい機能を網羅している点が、圧倒的な人気を誇る理由だ。 ※2022年11月末時点