春到来！漱石もDX新事業始動します

新業態居酒屋「松江通りごちそう のら家」がオープン！

令和３年３月19日（金）郊外型ファミリー居酒屋「松江町通りごちそう　のら家」がオープンします。緊急事態宣言下でオープン時期を様子見していましたが、熊本は新規感染者も減り、病床の稼働率も下がってきているので、オープンを決定しました。

コロナ禍で遅れて４月からになりますが、新スタッフ「サービィ」も仲間入り。八代初の配膳・運搬ロボット導入になる予定です。皆さんも仲良くして下さいね。

▲「松江通りごちそう のら家」オレンジの看板が目印

ごちそう 松江通り のら家

「松江通り ごちそう のら家」
〒866-0875　熊本県八代市横手新町14 ー13
TEL　0965-35-0775
営業時間　17:00～

夏目漱石の門下生内田百閒の猫の小説「ノラや」より名づけました

金猫通信
発行所
株式会社漱石
〒866-0861
八代市本町１丁目6-8
☎0965-34-9488
第58号
2021年（令和３年）
３月15日（月）

ＩＴ化からDXへ ── ポストコロナ「漱石」の変革のための第一歩

新型コロナウイルスの蔓延により、企業はものすごい勢いで変革を迫られています。みんながわかりやすいように言うと、ＣＤが売れなくなりTikTokからヒット曲が生まれ、Netflixで公開の映画がアカデミー賞を獲る、洋服はお店じゃなくメルカリで買う・・・など、従来の方法では商売が成り立たなくなってきているのです。

「DX（デジタルトランスフォーメーション）」とは、一言でいうと

「企業がデータやデジタル技術を活用し、組織やビジネスモデルを変革し続け、価値提供の方法を抜本的に変えること」

「ＩＴ化」するだけではもう遅いのです。変革はスタッフみんなの力が必要です。これから一緒に学んでいきましょう。

▲「肉バル × PIZZA そうせき」の前で

金猫の心　おお女将の言葉

漱石を再構築します

株式会社漱石も新代表になりこの３月にいよいよ新業態の「のら家」もオープンの運びとなりました。

コロナ禍のこの一年は、会社と雇用を維持することが最優先でしたが、この停滞期にわが社の事業の強みと弱みをしっかりと把握する事が出来ました。

スタッフが働きやすい環境を作るため、利益管理の構築や共有のデジタル化を始め、「仕出し弁当・テイクアウト」部門の拡大と効率化、ＣＴＩシステムによる顧客管理や作業効率化なども考えていた矢先でしたが、これは丁度ポストコロナの新しい時代の波に乗る形となりました。

急速に変化するこの新時代に漱石が一番大切にしている「スタッフの豊かさ」を保ち「地域に必要とされ目標になる企業づくり」をするためには、このコロナ禍の経験をチャンスと捉え、思考と行動をよりスピードアップさせ、更にチームワークを強め進んでいく、強い会社を作っていきましょう！

「食で心を豊かに」株式会社 漱石 経営理念

ごちそう 松江通り のら家 ビフォー アフター

緊急事態宣言中の休業時にみんなでリフォーム作業しました！

鮮
刺身盛り合わせ　860円
玉手箱
赤鶏のタタキ　530円
サラダ
生ハムシーザーサラダ　640円
ローストビーフサラダ　640円
豆腐のサラダ　640円
はだれ鶏
パスチャーいる？
パスチャーいらない？　530円
ピザ
マルゲリータ　660円
ピスマルク　660円
クワトロ　660円
ジェノベーゼ　660円

おすすめ
牛の一本焼き　108円
せせり味の手作り味噌　530円
トロトロ豚なんこつ揚げ　580円
チズバイもみ焼き　530円
馬すじ大根　580円
明太子オムレツ　530円
チズオムレツ　530円
鍋
濃厚鶏白鍋　750円
旨辛赤鍋　750円
トッピング（麺 220円　濃 220円　チズ 170円　豆腐 70円）

特急
枝豆　310円　梅きゅう　310円
焼きとり
串盛り　8本　970円
串盛り　6本　750円
鶏もも（塩・タレ）　150円
豚バラ（塩・タレ）　150円
砂ずり（塩）　150円
せせり（塩・タレ）　150円
ボンジリ（塩・タレ）　150円
手づくねつくね（塩・タレ）　150円
※全て税込み価格です
◎其にもメニューあります

揚
鶏のから揚げ　640円
チキン南蛮　640円
コボラスティック揚げ　530円
揚げ出し豆腐　470円
チズフライ　580円
フライドポテト　420円
ぐっぐっじゃがバター　530円
ご飯
豚角煮チャーハン　640円
野菜たっぷりソース焼きそば　640円
汁なし担々麺　640円
白飯　220円
※全て税込み価格です

▲「松江通りごちそう のら家」料理メニュー

▲ 爽やかに畳も入りました

▲ 刺身盛り合わせ「玉手箱」