Kanisho

かにの鮮度とお客様の笑顔にこだわる「蟹翔」

仕入れ、流通、人、蟹翔が築いてきた3つのネットワーク力

かに専業20年の料理人が技を競う「料理の作り込み」

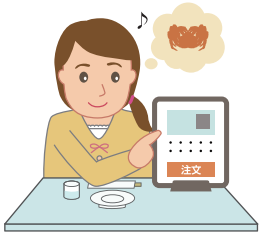
「IT技術」を食の現場へ取り入れたおもてなし

３つのネットワーク力

- 季節によって刻々と変化する食材を見極める「仕入れのネットワーク」
- 新鮮さ保ち、生産者から消費者へ、より速く食材を運ぶ「流通のネットワーク」
- かに卸売業の経験と全国20か所の仕入先との信頼関係から生まれた「人的ネットワーク」

料　理　の　作　り　込　み

- 200種類のオリジナルメニュー、他にはない料理へのこだわり
- 料理の作りこみ、食材のこだわり、すべてはお客様の「笑顔」のために
- 蟹の商品代金に見合う「鮮度」、「品質」、「満足」、「金額設定」に100%の責任



IT技術を活用した「おもてなし」

- 電子メニューシステム導入で、料理のイメージを正確に伝達。注文から支払いまで、これ一台で!
- アンケートシステム導入で、お客様の生の声を現場にフィードバック
- IT利用で、多店舗展開も容易に!　リアルタイム情報共有、分析することで経営戦略に!

蟹翔

【住所】〒790-0005
愛媛県松山市花園町3-12　ムカイビル2F
【電話】089-987-8440
【FAX】089-987-8441
【担当】白石 雄三(Shiraishi Yuzo)
【メール】yuzoshiraishi1968@gmail.com

まずは電話またはFAX、メールにてお問い合わせ下さい。

http://www.shikoku-it.com/agri/kanisho_jp.pdf