

## (株)スターランド 「スーパースター」導入店レポート

### 生姜サウナ 金の亀 [東京都港区]

## 東京・赤坂の好立地に生姜サウナをオープン フロント省人化で効率的な運営目指す



1階にしょうが焼き定食店、2～3階に「生姜サウナ 金の亀」が入る。水曜日のレディースデー以外は男性専用となる

### 生姜とサウナの相性のよさに着目 しょうが焼き定食店とも連携

2022年11月に東京・赤坂の繁華街にオープンしたサウナ施設「金の亀」は、血行を促進する生姜の成分を活用した生姜サウナを打ち出すことで注目を集めている。同施設を運営する(株)メディアバンク・ブレインは広告代理店業を主業としつつ、2015年に高級パーソナルジムのブランドを立ち上げ、2019年には「しょうが焼き定食専門店 BaKa」の1号店を東京・神田神保町にオープンしている。

「しょうが焼きの店を運営するなかで、生姜に含まれる成分とサウナとの相性がいいことに着目し、「生姜サウナ」という新感覚のサウナ施設の開発に至りました」と、同社代表取締役社長の嶋内令氏。「金の亀」は本社にとって初の温浴事業となる。

東京メトロ線赤坂見附駅から徒歩3分の好立地にあるビルの2階・3階に施設を展開。2階フロアには超高温の岩塩ブロックサウナと生姜水出しロウリュウが楽しめるサウナ室、そして生の生姜エキスを使った水風呂を配置し、3階フロアには自然をイメージした空間デザインのなかにリクライニングチェアやハンモック、寝転びマットなどを配した、ととのいゾーンを展開する。

また同じビルの1階には「しょうが焼き定食専門店 BaKa」の2号店を金の亀と同時オープン。サウナ後に食べる、いわゆる“サ飯”をセットで楽しむことができる点も大きな特徴だ。90分と120分の通常サウナコースのほかに、1階の店舗で定食が楽しめるサウナ+サ飯コースを用意しており、サウナ来店客の約半数がサ飯コースを利用するという。

### リストバンドで自動精算 運営の省人化に大きく寄与

「金の亀」では、2階フロントにスターラ



2階エントランスに設置された自動精算機。利用客は退出時にリストバンドで利用料金を精算する



スターランドのフロントPOSシステムを導入。混雑時にはフロントスタッフが手集金で対応する

ンドのPOSシステムと自動精算機1台を設置し、リストバンドで精算できるシステムを構築している。フロントで購入できるドリンク類などの精算もリストバンドで一括して行なえ、現金、クレジットカードのほか、PayPayをはじめとする各種電子マネーにも対応する。

「以前から弊社と取引きがある業者さんからの紹介でスターランドのシステムを導入しました。金の亀では、裸のお客さまとスタッフができるだけ顔を合わせないよう、必要最小限の2～3人のスタッフで運営しています。自動精算機を導入することでこうした施設の省人化が可能となり、人件費削減にもつながっています」と嶋内社長。リストバンドを使った自動精算システムは、週末などの繁忙時における来店客のスムーズな入退店を促し、顧客満足度の向上にもつながっている。

また自動精算機を活用することで精算時



高知県日高村の生姜を使用した「生姜水出しロウリュウ」が楽しめるサウナ室



生姜エキスを使った「生姜もみ出し水風呂」

の計算・つり銭ミス回避でき、さらに現金管理の負担軽減にもつながり、スタッフ、経営サイドの双方にとってメリットは大きい。

オープンからまもなく半年が経過するなか、SNSなどを活用した情報発信を積極的に行ない、近隣の会社に勤めるサラリーマン層や地域住民を中心に、多いときには1日200～300人ほどの来客がある。しかし一方で、同じ赤坂エリアにはこの4月に大型サウナ施設が相次いで新規オープンするなど、競合が激化している。「金の亀」では今後も、生姜サウナという独創的な“サ活”のスタイルを前面に打ち出しながら、集客の拡大を図っていくかまえた。

### 「スーパースター」シリーズとは

POSシステム「スーパースター」シリーズは、(株)スターランドが開発・販売。カラオケボックスのほか、複合カフェ、温浴施設、飲食店など各業界向けバージョンがラインナップされ、その導入施設から高い評価を受けている。