

# 新感覚グルメ検索アプリ「Smafoo」報道用補足資料

## ■代表取締役社長 大西淳 コメント

---

### <プロフィール>

#### ▼自己紹介

大西淳（おおにしじゅん）48歳 1974年生まれ、大阪出身 東京在住  
WEB プロモーション・アプリ開発をメイン事業としながら複数の飲食店を経営。飲食店のオーナーと現場の双方視点から飲食事業×ITの新しいサービスを開発提案。

#### ▼経歴

##### ・IT事業(1996年～現在)

経営だけでなくフィールド SE としてシステム設計・開発・サーバーネットワークエンジニアとして活動  
現在もワンストップで自ら WEB・アプリ開発設計に従事。

情報システム専門学校を経て SE として富士通ビジネスシステムへ出向、JR 西日本・マイカル・百貨店・スーパー量販店の大規模ネットワークインフラ構築とシステム開発に携わる。

その後、読売テレビ放送株式会社の報道局内の情報システム担当として7年間局内へ出向。2005年に同テレビ局のシステム業務を引き継ぎ独立。

2010年東京に拠点を移しエンタテイメントを中心とした WEB 制作・モバイル・EC サイト開発運営に移行。「ゆず」「AKB48」「一青窈」等を中心に40アーティストのファンクラブサイトやアプリ開発・グッズ EC を中心に事業展開。

##### ・飲食事業(2015年～現在)

焼肉事業を中心に、IT視点を踏まえた新しい飲食事業スタイルを模索。業務効率を優先した、専門知識を必要としないワンオペで誰でも出来る焼肉屋として「セルフ焼肉」を事業展開中

カウンター焼肉専門「焼肉おおにし」恵比寿(移転リニューアル)・祐天寺・高田馬場・中目黒に展開中

セルフ焼肉事業「焼肉セルフ」高円寺・大久保(FC)に展開中

グローバル展開の日本酒 BAR「SAKEBARO」中目黒・青山・京都(10月 OPEN)上海(12月1日 OPEN)に展開中。

### ●本来の飲食店との出会いや発見、ワクワクの原点回帰したい

かつてのインターネットがない時代は、屋台で美味しそうな店を見つけたかのようにロコミや飛び込みで店選びを楽しんでいました。現在はグルメサイトや企業の利益を中心とした情報に飲み込まれてしまい、自分の直感や感性でお店を探すことを放棄してしまっています。もう一度昔のように自分の直感でお店を見つける、お店とユーザー間に中間利害がなくシンプルにお互いが繋がれるサービスを目指します。

### ●グルメ情報・ロコミサイトの発展により、お店選びが利用者側の負担に

現在、食べログをはじめ多くのグルメサイトが存在し、便利になる一方でお店選びにユーザーが費やす時間が増加。ページを何度も行き来し、目的の情報にたどり着きにくい UX 設計にも、疑問を抱くようになりました。実際、1つのお店を探し出すのに約3分、予約が取れなければそのアクションを見つかるまで繰り返さねばならず、このお店との出会い方に違和感を覚えるようになったのです。

### ●第三者視点の評価がお店選びの基準として市民権を得る一方、本来の店舗経営の阻害要因に

もちろん、グルメ情報・ロコミサイトはユーザーにとってメリットのないものとは言い切れません。しかし、お店側にとっては、店舗経営において投資が不可欠なものになってしまい、必要経費として考えられるようになりました。また、サイトの管理操作も難しく、多くのサイトが存在する状況も相まって、小規模な店舗はなかなか手をつけづらく、予算規模が大きな店舗の広告費に押し負けることも少なくありません。さらに、ロコミ・レビュー至上主義的な動きは確かにあり、投稿されたレビューやロコミに店舗側も一喜一憂し、場合によっては、低評価・レビューに怯え、健全にサービスを提供できないこともありえるのです。

また、レビューやランキング表示などに懐疑的な利用者も少ないのではないのでしょうか。

### ●だからこそ、原点に立ち返り、お店と利用者の有効な関係を築き直したい

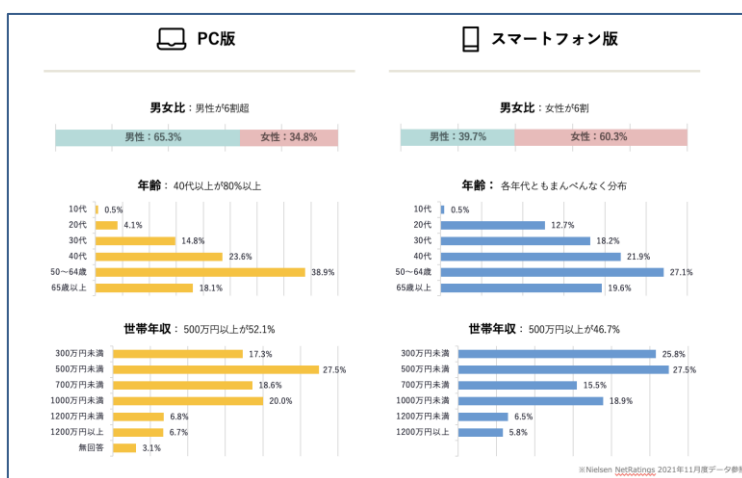
本来の素敵なお店との出会い方、そしてレビュー優位の選択ではなく、本来お店が持つ魅力をユーザーがどう受け取るのか、その直感的な部分を大切に、双方にとって使いやすいものを目指したのが新感覚グルメ検索アプリ「Smafoo」なのです。

お店の魅力がしっかり伝わるという点で意識したのが、静止画やテキストではなく、ショート動画を軸とした UI 設計です。やはり街中で足を止めたレストランに感じる直感的な印象は、サイト上の第三者が瞬間的に撮影した静止画やテキストから感じるものとは別のものだと考えています。そして、だからこそ位置情報を軸として、身近なお店を再発見することや新たな出会いを楽しんでいただきたいと思っていますし、このアプリの普及は飲食店の皆さんにもお店の魅力づくりに集中できる環境づくり寄与していくと考えています。

## ■開発のきっかけとなった若年層に広がる TikTok 売れ/インスタ消費

TikTok や Instagram といったショート動画を強みとする SNS が台頭して久しいが、2021 年の日経トレンド「2021 年ヒット商品ベスト 30」の第 1 位に「TikTok 売れ」が輝いた通り、購買行動にも直結するプラットフォームとして認識され始めています。一方でグルメ情報サイト大手の食べログはメインユーザーが 30 代以上で、年代が高くなるほどユーザーが多くなっています。

Z 世代など、これからますます購買力の高まる若年層が慣れ親しんだ「動画」「縦型」のフォーマットと「スワイプ」という操作性に勝機を見出しています。



## ■飲食店を圧迫する「グルメサイト経費」の実態

現在、多くの飲食店は、複数のグルメ検索サイトへの対応が強いられており、多数の ID とパスワードの管理、各個別システムでの更新や修正の対応に追われてしまうことも。無料を謳っているが、無料会員だとお客様の誘引に貢献するのがなかなか難しく、飲食店の多くはやむを得ず有料会員となっている状況が多くみられます。中には通常の飲食店オーナーでは管理運営がままならず、それらを飲食店に代わって代行運営する管理会社に発注せざるを得ず、費用がさらに上積みされてしまうケースも。飲食店の無知と弱みにつけこみ、中間搾取が発生してしまっているのです。

管理会社の多くは1サイトあたり平均1万円の管理費用を相場で提示している状況です。

・ご参考: <https://www.deliciousnotes.com/service/restaurant-information/>

<多数のグルメサイトの多額の運営費用>

- 食べログ月額 2.5 万円 ([https://owner.tabelog.com/owner\\_info](https://owner.tabelog.com/owner_info))
- ホットペッパー 1 万円 (<https://www.hotpepper.jp/keisai/>)
- ぐるなび 1 万円 (<https://pro.gnavi.co.jp/kamei/>)
- Retty 1.9 万円 (<https://kaiten-portal.jp/biz/food/food-attract/retty>)

※2022 年 5 月時点

かつ、食べログでは予約代行で1名につき税込 220 円を支払っています。  
ユーザーは痛手がないので、簡潔に食べログで予約をそのまま済ませる人が多く、食べログでなくても予約するはずの見込み予約にまで手数料を支払ってしまっている場合も散見されます。  
(例えば 1 日 20 名の食べログからの予約で 4,800 円/日 × 30 日で月間 144,000 円の費用が発生)

このように、食べログだけでも下記のような1飲食店にとっては高額な「食べログ経費」が発生しているのです。

<例>

- 食べログ掲載利用料 27,500 円税込
- 食べログ運営代行費用 11,000 円税込
- 食べログ予約代行費用(ex.日 20 名)144,000 円

-----  
合計: 食べログへの月額支払い金額 182,500 円/月額

## ■本アプリの今後

---

本アプリの提供開始後、2022 年内に 2,000 万ユーザー/20 万店舗の利用を計画しています。特に、食べログでも利用ユーザーが少ない Z 世代を中心に利用拡大を目論んでおり、2023 年中には現在のグルメサービスサイトに代わるメインプラットフォームとして日常で利用される新しいお店選びの方法として定着するアプリサービスを目指します。

2022 年 9 月からは店舗詳細も含むすべての内容の英語・韓国・中国・アジア・ヨーロッパ各国版の言語に対応し、今後海外からの観光事業として大きく期待されるインバウンドにおける日本全国の飲食店の案内紹介のメインプラットフォームとなるようなスマートガイドブックを目指します。

全国のユーザーの閲覧や検索履歴によるビッグデータの収集・提供を進めます。

広告サービスは常にブラッシュアップを繰り返し、飲食店にとって公平でシンプルかつ成果と直結しやすい構造の広告をリリースします。お店の魅力を効率よく、最大限伝えられることを第一に考え、シンプルで透明性と費用対効果の高い2種類の広告枠を提供していきます。詳細は Smafoo For Business でアナウンスしてまいります。

今後ホテル事業・美容事業にも同サービスのプラットフォームを利用して「スマートホテル」「スマートビューティ」として全方位展開を目指します。

## ■過去の代表大西のプレスリリース

---

メディアで話題！1人で出来る焼肉店「セルフ焼肉」が FC 募集開始！コロナ禍でも勝てたワンオペ・調理不要・アルバイトだけの誰でも出来る焼肉業態を展開中！

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000003.000052302.html>

完全セルフシステム。話題の「セルフ焼肉」が大進化！飲み物は自販機で Suica！お肉は自分のスマホでモバイルオーダー！お会計もお席でキャッシュレス！

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000002.000052302.html>

海外展開の日本酒 BAR ブランド「SAKEBARO」中目黒に続き京都・青山に OPEN！

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000004.000092100.html>

突然のキャンセルや空席を友達同士やお店とリアルタイムでシェア・マッチングさせるサービスアプリ「CANCELGE」を提供開始

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000005.000018771.html>