インバウンド送客サービス
TakeMe Inboundのご案内

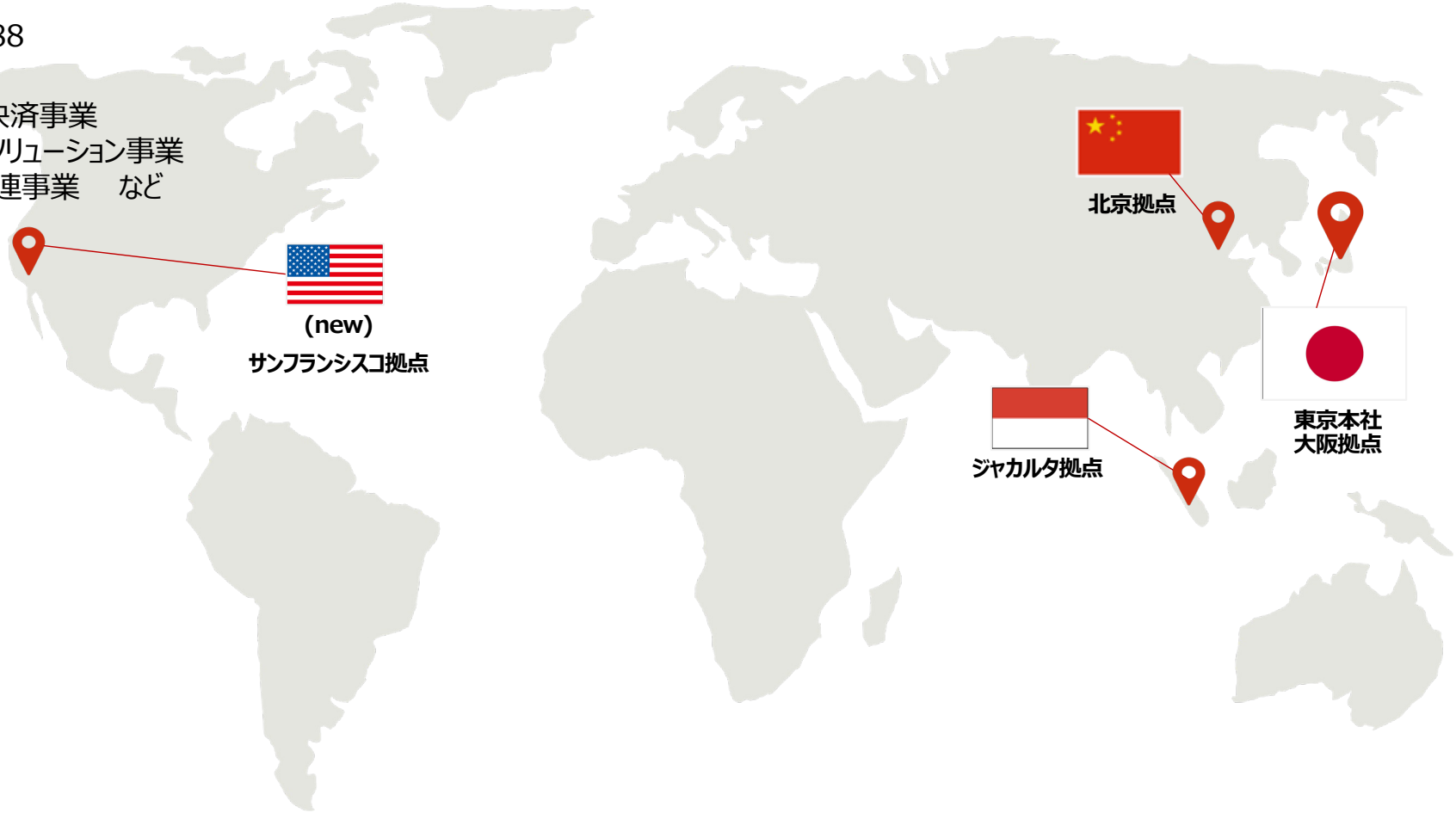
TakeMe

Copyright © 2023 - TakeMe K.K. All Rights Reserved.

会社概要

TakeMe

会社名	TakeMe株式会社
代表取締役	董 路 (Dong Lu)
設立	2015年12月
資本金	40,500,000円
所在地	東京都港区西新橋1-18-6クロスオフィス内幸町605号室
電話番号	03-6550-8088
事業内容	・スマートフォン決済事業 ・店舗向けDXソリューション事業 ・インバウンド関連事業　など



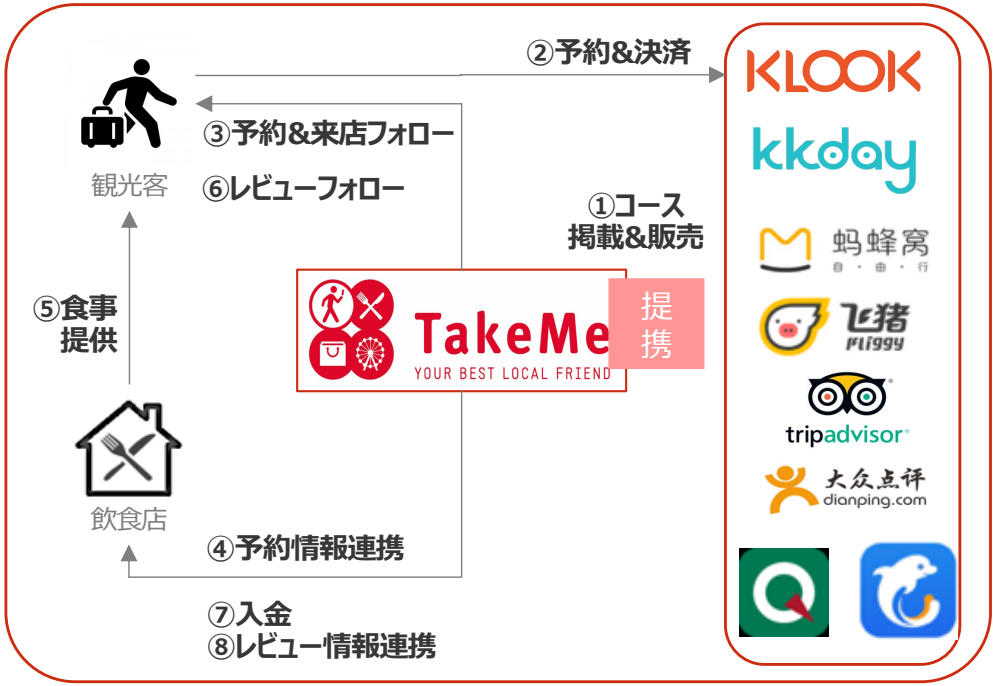
Copyright © 2022 - TakeMe K.K. All Rights Reserved.

インバウンド関連事業

日本飲食店の商圏を世界に広げる
インバウンド送客サポートサービス

➢ 訪日観光客向け特別コース販売をサポート

訪日客向けに特別コースを設計し、各国の主要OTA上で掲載販売いたします。翻訳、コミュニケーション、掲載手続き、掲載内容のデザイン~作成までをトータルサポートしますので、お手間なく自店を世界に向けてアピールできます。



ペイメント関連事業

乱立するペイメントサービスをひとつにまとめる
All-in-oneペイメントサービス

➢ スマートフォン決済＆店舗向けDXソリューションを提供

スマートフォン決済や店舗向けにDXソリューションを提供し、店舗運営における課題解決を実現いたします。お客様の店頭決済、テイクアウトの商品注文や決済までをサポートしますので、店舗側で負担になっている業務を効率化できます。

TakeMe Payスタンド/アプリ [店頭決済]

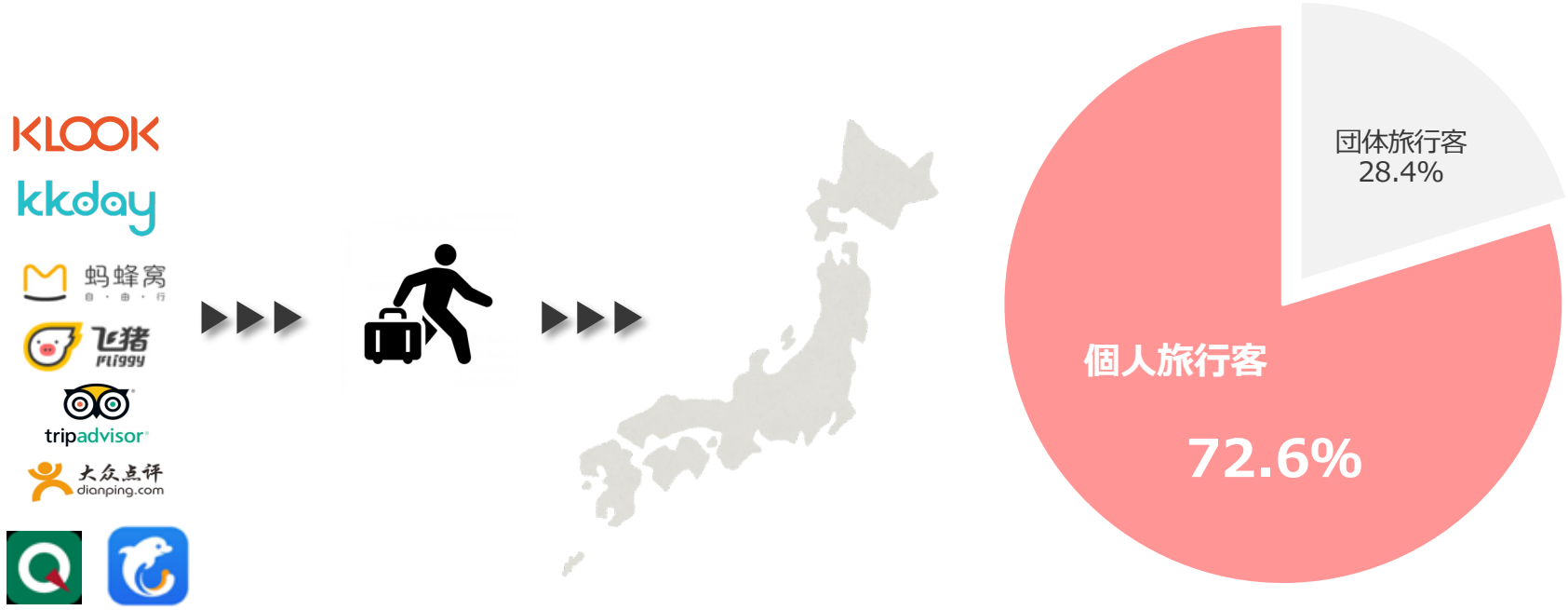
QRスタンドを店頭に設置、またはiOS端末に専用アプリをダウンロードすることで、世界100種類以上の決済に対応

TakeMe Order [モバイルオーダー]

簡単に自社専用のオーダページを作成でき、お客様のスマホから商品の注文～事前決済が可能

Copyright © 2022 - TakeMe K.K. All Rights Reserved.

近年の訪日観光客は、団体旅行客よりも個人旅行客の割合が増えています。
個人旅行客は自分自身で各メディア上の情報を収集し、レストランを予約しています。



訪日旅行客の7割以上を占める<u>個人旅行客</u>にフォーカス

出典：(出典)観光庁「2018年における訪日外国人消費動向より

Copyright © 2023 - TakeMe K.K. All Rights Reserved.

TakeMe

インバウンド送客サポートサービス - 概要

弊社は訪日客の消費行動に沿って、店舗情報の発信から、コース内容の設計、パッケージング、翻訳、予約フォロー、来店後のレビュー管理まで、飲食店舗様の訪日客に向けた特別メニュー販売をトータルサポートいたします。

✓ 弊社サポート内容

弊社実施施策

販売方針の策定

販売する主要メディアの選定や、販売コースの内容とプライシングの方針を検討します。

店舗立地
- 駅近徒歩圏内、アクセスが良好
- 東京タワー徒歩圏内/1.6km(田町店の場合)
- 野田岩まで約1.6km（田町店の場合）

店舗特徴
- 創業九十年,老舗鰻卸問屋
- 素材へのこだわり
- 目の前で調理が見れる（名古屋店）

平均単価
- 基本セット平均：¥4,000-¥5,000
- 観光客に受け入れられやすい価格帯

メニュー特徴
- 8~10種類の豊富なコースから選べる
- 一本まるごと味わえる（ビジュアルインパクト）

販売ページ制作

コース内容や店舗の歴史、背景を伝えられる販売ページを制作します。
また、ネイティブによりメニュー内容を外国語に翻訳いたします。

認知
行きたいお店を探す

興味・関心
行きたいお店をリストアップ

検討
行きたいお店を決定

コース販売

海外の主要プラットフォーム上でコースの予約販売を行い、各店舗での予約をサポートします。

レストラン予約
RESERVED
行きたいお店を予約

レストラン来店
RESTAURANT
来店

フォロー管理

帰国後の訪日客に対してフォローを行い、店舗レビューの蓄積及び管理を実施します。

口コミ/拡散
SNS
来店後に口コミ

TakeMe

Copyright © 2023 - TakeMe K.K. All Rights Reserved.

インバウンド送客サポートサービス – 掲載OTA一覧

※KLOOK、KKDAY、大衆点評、Tripadvisorの4メディアの掲載は別途プラットフォーム側の審査が必要です。

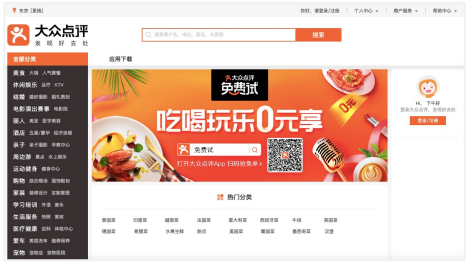
KLOOK

・・etc

月間UU2500万人。幅広く旅行コンテンツの予約可能な香港最大級の旅行サイト。アジア圏を中心に100以上の地域で利用されている

大众点评 dianping.com

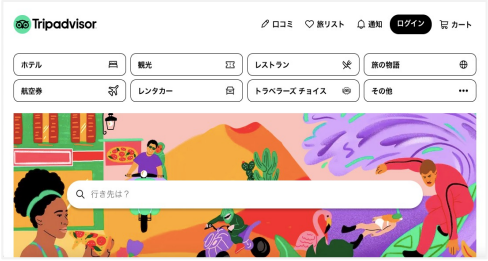
ユーザー数6億人を超える中国最大級のNo.1グルメサイト。旅行サイトよりも口コミサイトという役割が強く、旅中での利用が多い



tripadvisor

・・etc

月間ユニークユーザー4.6億人を上回り、100万店以上の登録、5.7億件の口コミ実績を誇る世界最大の旅行クチコミサイト



kkday

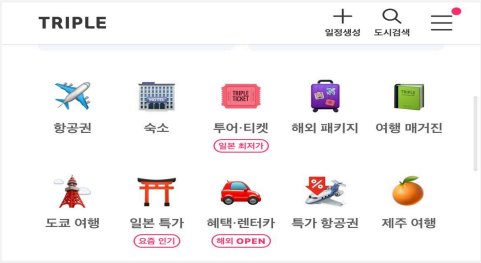
2014年に創設された台湾最大級の旅行予約サイト。世界80カ国以上の各種予約が可能となっており、口コミ機能も充実

飞猪 Fliggy

アリババグループが運営する総合旅行プラットフォーム。幅広いいジャンルの旅行コンテンツを提供。ユーザー層が若く、半数以上は90年以降生まれ

TRIPLE

コロナ禍後の来日割合が最も高い韓国の個人旅行客が利用する韓国No.1旅行アプリ。チケット、レストラン、ホテルなど旅行関連コンテンツが充実



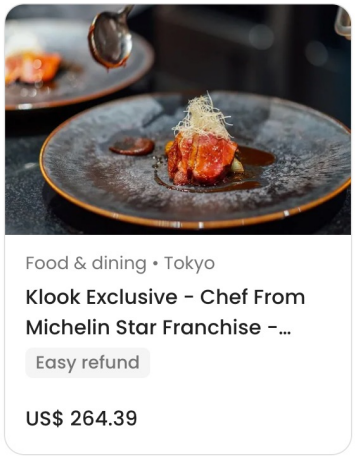
TakeMe

Copyright © 2023 - TakeMe K.K. All Rights Reserved.

インバウンド送客サポートサービス – 各OTAとの連携施策例

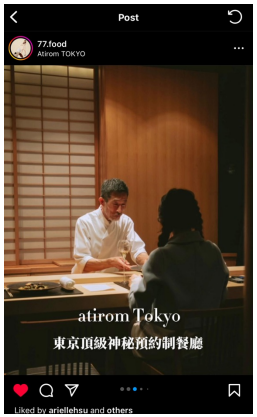
エクスクルーシブ

期間限定で独占的に取り扱う商品を設定し、両者の注力したいレストラン商品を明確にする



OTA主導のKOL派遣

ポテンシャルの高いレストランに積極的にKOLプロモーションを展開し販売スピードを加速させる



OTA内CPNへの積極参加

開催予定CPNを事前に共有してもらい、営業ターゲットや契約店舗の選定を行なっている

Copyright © 2023 - TakeMe K.K. All Rights Reserved.

TakeMe

インバウンド送客サポートサービス – 弊社サポート実績

ミシュラン店舗をはじめ、200を超える飲食店のインバウンドプロモーションをサポートしております。

Michelin series

鮨 由う
下鴨茶寮 京都
一二岐
よし澤
銀座 よし澤
佐たけ
鮨 在
鮨まつもと
Sublime
哲庵
天冨良よこ田

A very popular chain restaurant in Japan

うしごろ 焼肉 USHIGORO
YAKINIKU YOBAJI TOKYO EBISU
塚田農場
焼肉ライク TASTY! QUICK! VALUE!
大阪焼肉・ホルモン ふたご
平城苑
がんこ
鮮度がごちそう 大起水産 街のみなと
焼肉の名門 TENDAN 天壇
恵比寿 キムカツ

Popular restaurant in Kansai

はり重 HARIJYU
焼肉屋 大牧場
吉祥吉
肉すきやき懐 北むら
萬野
萬野屋 別邸
宮崎産鶴牛 鉄板焼 吟
日本料理 八幸 - Japanese Cuisine HACHIKO -
碧

A restaurant that attracts foreign tourists

六歌仙
武蔵 MUSASHI
菜庵 やまもと
日比谷 松本楼
すき焼 ちゅう
蕎屋
希島
日本橋 蜜之栄
別館
銀座鮨 おじま
鮨利崎
和牛炭焼の殿堂 肉屋横丁
福みみ
牛印 USHI JIRUSHI
BLT
みや
亜季蘭別邸
達坂 PLAZA OSAKA
江戸前 浅船
石空
RISTAU KYAMAUCHI

A very famous restaurant in Okinawa

ちとせ牧場
名護 總呼吸
牛皇
麦

A very famous restaurant in Hokkaido

焼肉の殿堂 南光園
札幌 かに本家

TakeMe

Copyright © 2023 - TakeMe K.K. All Rights Reserved.

インバウンド送客サポートサービス – STEP1 販売方針の決定

掲載に先んじて、コース販売を行うプラットフォームの選定とコース内容の検討を実施します。

ターゲット地域並びにプラットフォームの選定

レストランの特徴から、どの地域の観光客と相性が良いか分析し、掲載先のプラットフォームを決定いたします。

➢ 旅行プラットフォーム別掲載状況及び予約販売件数

Channel	商品掲載	予約数	店舗ページ	記事	口コミ投稿
	×	×	×	○ (シンガポール)	×
	○	111	○	×	○
	×	×	×	×	×
	○	×	○ (シンガポール)	○	×
	×	×	×	×	×

➢ SNS別ユーザー投稿件数

うなぎ四代目菊川

Channel	名古屋本店	シンガポール店
Redbook	27件	44件
weibo	6件	4件
wechat	15件	8件

野田岩

Channel	麻布飯倉本店	銀座店
Redbook	76件	276件
weibo	12件	7件
wechat	68件	242件

KLOOK kkday tripadvisor 大众点评 dianping.com 蚂蜂窝 自由行 飞猪 Fliggy

インバウンド向け特別コースの検討

地域によって異なる食への嗜好を加味し、ターゲットに適したコース内容の設定、価格、販売時間帯などを決定します。

推荐产品

京都百年怀石料理老店 山ばな 平八茶屋 套餐订购 修学… ¥568起 售出0

京都祇园网红餐厅 酒と肉天ぷら 勝天 胜天 特色肉天妇… ¥249起 售出0

菊乃井本店 Kikunoi Honten 提前一年均可预… ¥95起 售出0

早鸟特惠 菊乃井 露庵(木屋町店) 京都米其林二星怀石料… ¥49起 售出0

店舗立地
- 駅近徒歩圏内、アクセスが良好
- 東京タワー徒歩圏内/1.6km(田町店の場合)
- 野田岩まで約1.6km (田町店の場合)

平均単価
- 基本セット平均：¥4,000-¥5,000
- 観光客に受け入れられやすい価格帯

店舗特徴
- 創業九十年,老舗鰻卸問屋
- 素材へのこだわり
- 目の前で調理が見れる（名古屋店）

メニュー特徴
- 8~10種類の豊富なコースから選べる
- 一本まるごと味わえる（ビジュアルインパクト）

TakeMe

Copyright © 2023 - TakeMe K.K. All Rights Reserved.

インバウンド送客サポートサービス – STEP2 デザイン＆制作

販売方針の決定 → デザイン・制作 → コース販売 → アフターフォロー

事前に掲載店舗に関するヒアリングをさせていただき、主要メディア上に店舗ページを作成します。
インバウンド旅行客の趣味嗜好に合わせ、写真の選別デザインからレストラン・メニューのストーリーを制作します。

訪日客の購買意欲を掻き立てる写真やショートムービーを厳選し、デザインを制作

レストランの特徴をストーリー仕立てに

観光客の嗜好に合わせた特別コースの設定

お客様向けメッセージ

店舗位置や交通情報

TakeMe

Copyright © 2023 - TakeMe K.K. All Rights Reserved.

インバウンド送客サポートサービス – STEP3 コース販売

お客様が各メディア上で予約後、弊社オペレーターが予約リクエストを専用の管理画面へ反映します。
店舗様は全てのプラットフォームからの予約情報を一元管理いただけます。

✓ ご来店までのプロセス（コース予約）

予約前 → 予約中 → 予約後

1 お客様
予約

海外の各プラットフォームから予約申込みを行います。

2 TakeMe
予約情報の反映

各プラットフォームからの予約情報をTakeMeの管理画面に反映します。

3 店舗 TakeMe
オーダー情報確認

予約情報を確認し、予約ステータスを選択します。※予約状況に応じて日時の調整等を行います。

予約確定＆事前決済

4 店舗 お客様
ご来店

お客様の予約画面を確認します。

Copyright © 2023 - TakeMe K.K. All Rights Reserved.

TakeMe

インバウンド送客サポートサービス – STEP4 アフターフォロー

お客様の来店当日のサポートと食事完了後、適宜レビュー投稿の依頼を実施し、
良いレビューを蓄積管理することで、店舗へのイメージ形成やユーザー間での情報拡散を促進します。

✓ OTA別コミュニケーション方式

OTA	KLOOK	kkday	飞猪 Fliggy	大众点评 dianping.com	tripadvisor	TRIPLE
ツール	OTA上の連絡ツール	OTA上の連絡ツール	Wechat	OTA上の連絡ツール	OTA上の連絡ツール	OTA上の連絡ツール
お客様への連絡担当	OTAカスタマーサポート	弊社	弊社	OTAカスタマーサポート	弊社	OTAカスタマーサポート

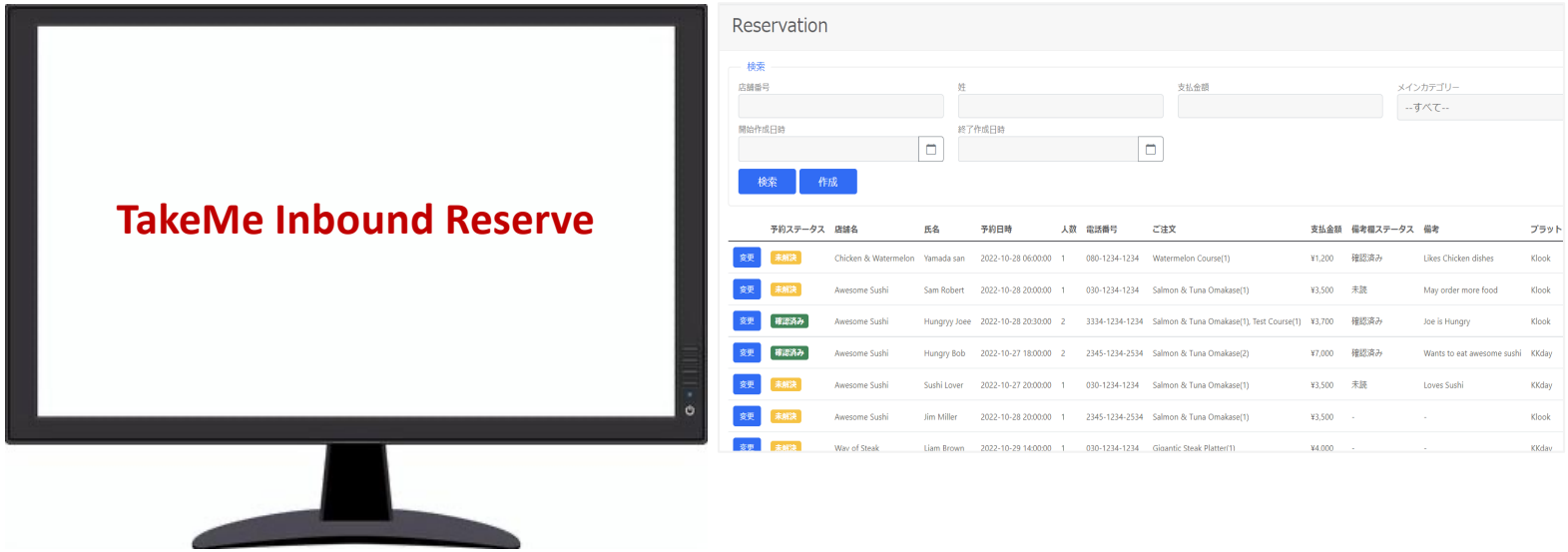
Copyright © 2023 - TakeMe K.K. All Rights Reserved.

TakeMe

お客様各国のOTAからの予約リクエストは全て弊社管理画面上で一括管理が可能です。

予約台帳システム「Table Check」との連動可

✓ インバウンド予約管理システム[TakeMe Inbound Reserve]



Sync

TableCheck

Copyright © 2023 - TakeMe K.K. All Rights Reserved.

TakeMe

インバウンド送客サポートサービス – サービス開始までの流れ

✓ お申込後~サービス開始までの流れ

トータル 約1.5-2ヶ月

2~3週間

3~4週間

販売方針の決定

- 掲載メディアの決定
- 販売メニュー/金額の決定
- 販売数&予約受付時間帯の決定

必要情報連携

- **素材画像のご提出**
  (店舗写真2枚以上)
  (料理写真15枚以上)
  (画像形式JPGorPNG)
  (解像度 800*800+)
- **各種情報のご提出**
  別途連携のフォーマットへ
  必要情報をご記入いただきます

※掲載素材の撮影(必要に応じて)

店舗レクチャー

- 予約オペレーションを店舗スタッフ様向けにレクチャー

店舗ページ作成

- ページ素材デザイン
- 翻訳
- 店舗情報登録
- 掲載手続き

コース販売開始

Copyright © 2023 - TakeMe K.K. All Rights Reserved.

TakeMe

サービス提供条件

※全て税別表記

プラン		インバウンド送客サポート
初期設定費		100,000円/1店舗
月額運営費		0円
送客手数料		15% ※訪日客の店舗訪問確定時に発生（店舗様側の予約確認完了済み+ユーザー事前決済済み）
支払いサイクル		当月末締め 翌月末日払い （※全てのプラットフォームの販売額をとりまとめ、月間の販売金額分から送客手数料を差し引いた金額を貴社指定口座へお支払いします）
サポート内容	販売準備	• 掲載内容、プライシングの設定サポート • ページデザイン・制作 • プラットフォームへの掲載
	予約管理~ 販売サポート	• コース販売（プラットフォーム運用管理） • 予約管理
	カスタマーサポート	• 来店後の店舗口コミ形成サポート • カスタマーへの質疑応答対応

Copyright © 2023 - TakeMe K.K. All Rights Reserved.

TakeMe

FAQ

Q1 **手数料の15%以外に決済手数料は発生しますか？**

A 送客手数料15%の中に各プラットフォーム上の決済手数料も含まれております。

Q2 **会計時にレシートの発行は必要ですか？**

A 事前にご予約いただいたコース代金のレシートは、プラットフォームを通じてお客様へ発行済となりますので、会計時に発行いただく必要はございません。当日追加オーダーがあった場合は通常通りレシートの発行をお願い致します。

Q3 **お客様とのコミュニケーションは発生しますか？**

A 実際に来店された際のご対応は店舗様で行って頂く必要がございますが、予約前後、または当日お客様となにかトラブルが発生した場合はプラットフォームを通じてお客様とコミュニケーションをさせていただきますので、弊社までご連絡ください。

Copyright © 2023 - TakeMe K.K. All Rights Reserved.

TakeMe

Q4 掲載するプラットフォームは選択可能ですか？

A 既に掲載済、または掲載したくないプラットフォームがございましたら担当までご相談ください。
ただ、一部プラットフォームは掲載にあたって審査が必要となります。必ずしも全てのプラットフォームに掲載できない場合もございますので、予めご了承くださいませ。

Q5 コースメニューや価格を変更したい場合はどうすれば良いですか？

A 掲載のコース内容、価格の変更をご希望の場合は各担当窓口までご連絡ください。変更にはプラットフォームへの申請手続きが必要です。混雑状況によっては作業に数日～数週間かかる場合がございます。

Q6 予約したコース以外に、当日追加注文があった場合はどのように対応すれば良いですか？

A 当日お客様が追加注文された場合は弊社手数料は頂戴しておりませんので、通常通りレジでお会計処理をお願いいたします。

Copyright © 2023 - TakeMe K.K. All Rights Reserved.