



飲食店向けAI予約受付レポート - ピークタイムの 電話対応自動化と売上最大化 | Leadsia Inc.

2026-03-17

Leadsia Inc.

飲食店のAI活用 | 予約電話の自動化でピークタイムの機会損失をゼロにする

カテゴリー：運用・活用ノウハウ

飲食店の電話が最も集中するのは、ランチ営業中とディナー前の仕込み時間です。

つまり、最も忙しくて電話に出られない時間に、最も電話がかかってくる。

予約の電話、当日のキャンセル連絡、「今日空いてますか？」というウォークイン前の確認、コース内容の問い合わせ、アレルギー対応の相談 - これらの電話に、ホールスタッフがランチのピーク中に対応するのは物理的に不可能です。

しかし、電話に出なければ予約を逃す。ネット予約が普及しても、「電話で直接聞きたい」ニーズは根強い。特に団体予約やコース予約、特別な要望がある場合は、電話が選ばれます。

SOPHIAで予約電話を24時間自動化する

ピークタイムの電話対応

SOPHIAを導入すると、ランチやディナーのピークタイムでも、予約電話にAIが自動で応答します。

「お電話ありがとうございます。ご予約のお問い合わせですね。何名様で、ご希望のお日にちとお時間帯をお聞かせいただけますか？」

予約システムと連携し、空席状況をリアルタイムで確認。人数、日時、コースの希望を聞き取り、予約を確定します。

コース・アレルギー対応の事前確認

「誕生日のサプライズケーキはお願いできますか？」「甲殻類アレルギーがあるのですが、コースの変更は可能ですか？」 - これらの事前相談にもAIが対応。定型的な質問には即回答し、特殊な要望は店長に引き継ぎます。

当日キャンセルの受付と空席の再活用

当日キャンセルの電話をAIが受け付け、キャンセル待ちの顧客に自動で空席通知の架電を行う。ノーショー（無断キャンセル）による空席の損失を最小化します。

飲食店のAI導入は「受付」から

飲食店のAI導入は、予約電話の自動化が最も効果的な第一歩です。

導入コストは月額数万円。テーブル1卓分の売上で元が取れる計算です。ピークタイムの取りこぼしが月に数件減るだけで、投資は十分に回収できます。

ホールスタッフは接客に集中。キッチンには料理に集中。電話はAIに。この分業が、お客様の満足度と売上の両方を上げる鍵です。

関連記事：音声AIインテリジェンス技術とは？ / ゼロタッチ運用とは？ / BPO vs AI自動化

Leadsiaは、AI営業インテリジェンス「ALICE」、AI音声インテリジェンス「SOPHIA」、AI業務インテリジェンス「LYDIA」を通じて、日本のB2B企業の営業DXを支援するセールステックSaaS企業です。各AIエージェントの頭脳にはAnthropicのClaudeを採用し、Constitutional AI（憲法AI）に裏打ちされた安全性と会話品質を両立した営業自動化を実現しています。

詳しくは[Leadsia公式サイト]をご覧ください。