

iPhone/iPad導入の成功事例と
最新の企業向けサービス、
そして仕事に役立つApple活用

働き方を
変える!

iOS ビジネス年鑑

i O S B u s i n e s s Y e a r B o o k



組織をガラリと生まれ変わらせる
正しい“デジタル”の導入の仕方

旅館「元湯 陣屋」の iPad活用の成功秘訣

宮崎知子 Tomoko Miyazaki

株式会社陣屋 代表取締役 女将。大学卒業後、リース会社の営業職に7年従事。2009年10月に神奈川県鶴巻温泉の旅館「元湯 陣屋」の事業を先代から継承し、夫である宮崎富夫氏が代表取締役に、宮崎知子氏が4代目女将に就任する。就任当時は2億9000万円だった売上高を6億1700万円(旅館単体/2018年8月期)まで伸ばすなど、ITを活用した二人の経営手腕に注目が集まる。自社開発のクラウド型旅館・ホテル管理システム「陣屋コネクト」は第2回日本サービス大賞「総務大臣賞」受賞。富夫氏が別会社の経営に関わるのを機に、株式会社陣屋 代表取締役に就任。

“使われるIT”はいかにして実現されたか

旧態依然とした旅館業の仕組みをITによって革新した先駆者として知られる鶴巻温泉の旅館「元湯 陣屋」。

その当初の取り組みがどのようなものであったかは、

弊誌2015年8月号の「iPad導入 成功のシナリオ」で紹介した。

今回は当時の記事を再録するとともに、それから4年が経過した2019年現在どのような進化を遂げたのか、

元湯 陣屋の女将であり代表取締役でもある宮崎知子氏に追加取材を行った。

そこから見てきたのは、iPhone、iPadなどを導入する際に欠かせないノウハウの集積であり、

実際にシステムを利用する現場従業員の働き方がどのように変わっていったかという貴重な記録である。

システム開発開始から10年間に陣屋が行ってきた壮大な「実験」の成果を、その目で確認していただきたい。

文●栗原亮



2015年8月号「iPad導入 成功のシナリオ」より抜粋

旅館業界で働くすべての人を幸せにする 最先端システムの確立

100年続く老舗高級旅館が 資産価値たったの1万円!

東京新宿から小田急小田原線で1時間足らず、鶴巻温泉に元湯 陣屋はある。東京の奥座敷という言葉がぴったりの緑の空間から、どっしりとした日本家屋が顔をのぞかせている。元是三井財閥の接待所だったという高級旅館だ。しかし、その静かな顔とは裏腹に、ひとたび関係者専用のドアを開けると、Macとネットワーク機器がずらりと並ぶハイテク旅館でもある。陣屋では、宿泊・飲食経営に必要なデータを一元管理するシステムを自社開発、そしてそのシステムを「陣屋コネクト」として各旅館、ホテルなどに販売するIT企業の顔をもっている。

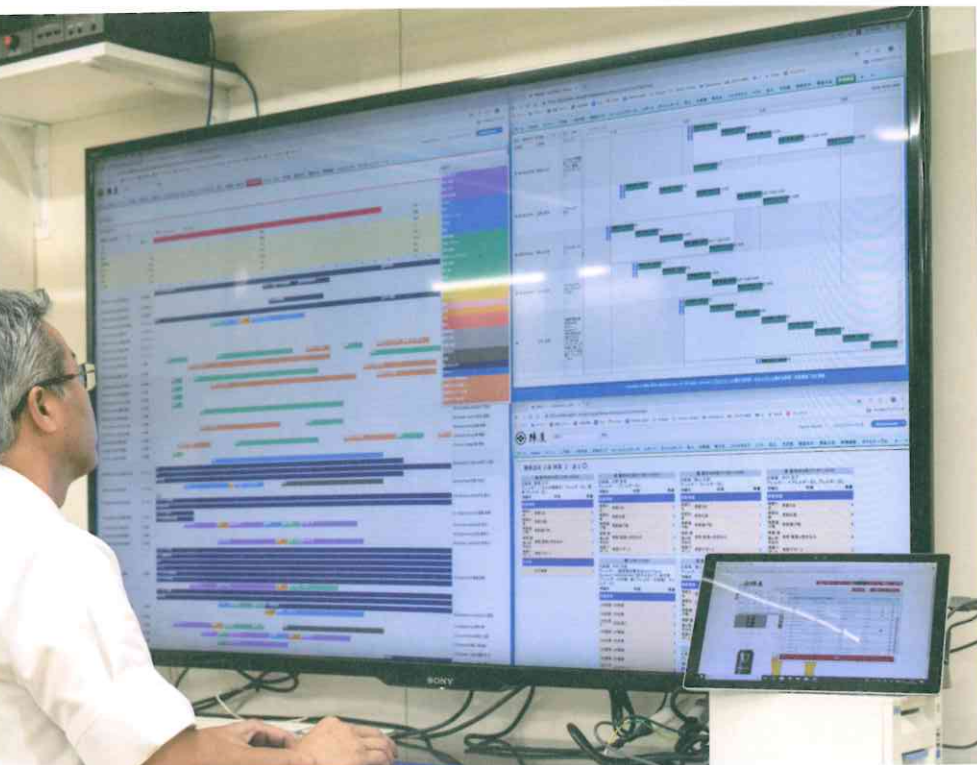
陣屋は創業100年近い老舗旅館だが、この20年ほど経営は苦しかった。企業の接待、社員旅行が減り、格安な海外旅行に押されて、来客数は減少。経営を建て直すため格安プランを導入したものの、コストも圧縮しなければならず、料理でも接客でもお客様を満足させることができず、さらに来客数が減るという負のスパイラルに陥っていた。



陣屋を経営する宮崎富夫社長(左)と宮崎知子女将(右)。社長は元自動車メーカーのエンジニア、女将は会社員という素人夫婦の旅館経営だった。iPadとSalesforceを利用した異次元の旅館運営が始まった。

陣屋の宮崎富夫社長の父親が亡くなると、陣屋を経営権込みで売却しようという話が出た。「ところが評価額が1万円だったのです。祖父から伝わる陣屋が1万円の価値しかないと言われたのはショックでした」。その頃大手自動車メーカーの研究職だった

宮崎氏は、売却に忍びなさを感じ、退職して経営を引き継ぐことを決意した。しかし、旅館経営は素人。奥様の知子氏は必然的に女将をすることになるが、知子氏も旅館業の経験はない。素人夫婦が老舗旅館経営をするという無謀な挑戦だった。



当日の顧客・料理リストを厨房の画面でチェックしているところ。リストを紙出力し調理場に持っていったり、ホワイトボードに転記したりといった手間が不要になる。

バックオフィスの改善

陣屋コネクトの導入により多くの業務改善が行われたが、バックオフィス業務の効率化も見逃せない。通常、旅館やホテルでは客が予約をしてチェックインし、滞在中にはレストランやバー、売店などでさまざまな会計を行うことも多い。また、仕入れについても納品書や領収書を発行する必要があり、経理部門はそれらを計算したり、仕入先に対する振込を行うなど多くの作業に忙殺される。陣屋でも以前は経理担当者3〜4名が常駐してこの任に当たっていたが、陣屋コネクト導入後は実質的には経理部門は解散し、ベテランの担当者1名が週3〜4回のパートタイム勤務で一切の経理業務を処理できているという。

「今のワークフローでは、納品書を受け取った人がそれをiPhoneのカメラで撮影して、アプリで必要な事項を入力して写真を添付すれば仕入れの作業は終了です。後日、経理担当者は数字が合っていることを確認したら、データを全銀協(全国銀行協会)のフォーマットでエクスポートして送れば総合振込が終了となります。伝票の作成時間

は昔と比べて4分の1くらいに圧縮できていますね。会計システムのfreeeとも連携していますので、データを入れて現金合わせをして以降は現場でやることはなく、会計士による決算まで自動的に行われる仕組みになっています」

いかにシステムを浸透させるか

ITとの親和性が必ずしも高くなかった業界において、従業員はクラウドやモバイルデバイスを一体どのようにして活用できるようになっていったのだろうか。

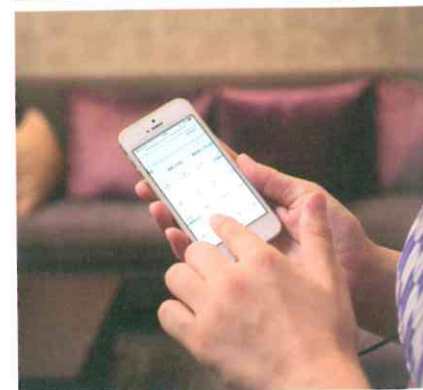
「全員が最初から活用できていたわけではありません。(2009年に)システムの開発を始めて2カ月後にフロントが使い始め、調理場さんを巻き込むことができるようになってから導入が加速し始めました」

旅館やホテルは宿泊の提供と同時に、食事や催事などの提供が行われる。たとえば、食材の仕入れは厨房スタッフが担当するが、その量は宿泊の予約・キャンセル状況、さらには客の好みやリクエストによって常に変動する。仕入れた食材のロスを最小化するには、需要を予測したり仕入れの原価を

厳密に管理していく必要がある。ところが従来はこの部分が徹底できていなかったという。

「従来からの慣習もあり、取引業者さんから来る納品書には価格が書いていないということもありました。しかし、それではシステムとして困るので、人参1本から単価を出してもらうようお願いすることにしました。また、すべての締め日を月末に変更してもらい毎月の売り上げとの連動を図れるようにしました。そうすることで計算のズレがなくなっていくからです」

しかし、いくら合理的なソリューション



接客スタッフの多くは小型軽量で、着物の帯に挟み込んだまま使えるiPhone SEを利用する。宿泊予約やカレンダーの確認、客室での追加注文の対応や社内SNSでの連絡、各部屋のステータスの確認などを1台で管理できる。

であっても、慣れないシステムの導入に対して抵抗感を表す動きもあったという。そこで陣屋のシステムを開発したシステムエンジニアは調理場スタッフと同じ社員寮に入って生活を共にすることで、業務の問題点の洗い出しとシステム導入の意義を浸透させていったという。

「寝食をともにすることで、次第に普通の仕事は何をしているのかという話が生まれたり、システムの導入が陣屋に必要でそれには調理場さんの協力が必要だという話ができるようになりました。調理場を仕切っていた当時の親方は『そういうの(システム)は苦手だしわからない』と最初はおっちゃんっていたのですが、エンジニアの話を繰り返し聞くうちに意義に気づいていただき、調理場で一番若いスタッフを担当につけていただきました」

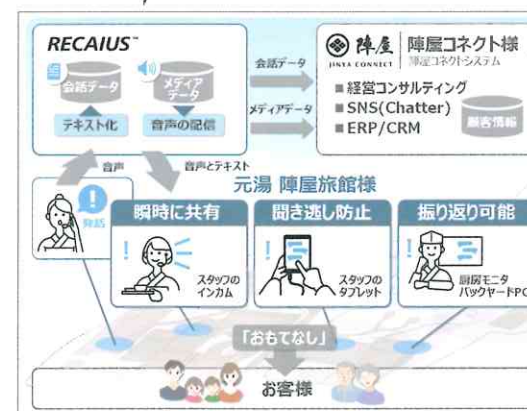
予約の状況と調理場で自分たちが入力した原価データとの間の歯車が合う感覚が生まれ始めたことで、システムの導入は大きな弾みがついていった。今では予約が入った時点で、宿泊客の苦手な食品やアレルギーの情報などがリアルタイムに調理場のディスプレイに反映され、それを見て適切に対応できるようになった。これによりサービス品質が向上し、ロスを少しずつ減らすことにも成功した。システム導入はトップダウンの決断が必要だが、浸透には現場からのボトムアップで業務の課題を解決していける実感が伴うものでないとうまくいかないということがよくわかる。

「システムやiPadがあるから使えと言ったところで、聞いてはいただけません。なので、この問題の原因を取り除くために何がしたいのかということを率直に話し合い、繰り返し伝えるようにしました。調理場の場合は原価が見えないこと、集計に時間がかかることが困るということですね。これまでは感覚でやってきたことも数値で見える化することで、きちんとロスが減らせるということを理解していただけたのが浸透のきっかけになりました」

また、接客スタッフに対してモバイルデバイスの浸透を図るためにも、さまざまな苦勞があったという。その施策のひとつが館内での「紙のメモの廃止」だ。これは単な



iPhoneやiPadのカメラ機能を使えば、旅館の問題個所を関係者や業者に素早く、わかりやすく伝えることができる。クレームなどの連絡が即座にもれなく伝わるので、迅速なトラブル対応が可能だ。



モバイルデバイスのタイピング効率の低さを補うために導入されたのが、東芝デジタルソリューションズと共同開発された音声認識機能の「RECAIUS (リカياس)」だ。インカムで話した内容は音声データとして保管され、テキスト化された情報は瞬時に共有される。



陣屋コネクト内ではセクションをまたいで3〜4人程度の小グループを作ってプロジェクト管理ができる。たとえば、季節ものの新商品の提案などが上がったリ、ポスターを自分たちで作るためにMacを使いたいといった要望が上がってくることもあるという。

「当初は現場で紙のメモを取っているスタッフを見かけたらすぐに取り上げるようにしていました。自分の懐に入るちょっと

した記録はまだいいのですが、その日の宿泊予定などをホワイトボードから書き写すといったことは今でも一切禁止しています。そうすることでシステムを使わないと仕事にならないようになりますし、システムを使わずにすり抜けるメンバーが出なくなるという効果もありました」



“システムは徹底して合理的に、
浸透は人の気持ちを
最大限尊重する。
そうした
さじ加減が欠かせません。”

メモと同様にホワイトボードも移行期間を経て廃止し、その代わりにホワイトボードと同じサイズである60インチの液晶ディスプレイを同じ位置に設置した。「見え方が違ってこれまでと同じ情報が載っているので問題はありません、この画面を見ればわかります」と接客スタッフに地道に説明することで、システムの浸透を進めていったという。さらに、勤怠管理機能も開発から3年ほど経ってリリースされ、従業員は自分のIDでログインして出勤ボタンを押さないと給与が発生しない仕組みを導入している。これは運用に例外や曖昧さを残すと、結局使われないシステムになってしまふからだ。

従業員のマインドセットの変化

コミュニケーションの手段が陣屋コネクト内の社内SNSに一本化されたことで、陣屋内の動きはiPhoneからチャットの記録を見るだけで全従業員が把握できるようになった。書き込みの際のルールはシンプルで、相手の名前にさんづけするなど丁寧な言葉遣いを推奨する一方で、挨拶文はなしに本題から入ることを求めている。

「頻繁に仕事の会話が行われ、私のところにも改善提案や引き継ぎ事項、稟議などが1日で70～80件ほど来ます。以前と比べて意思決定のスピードは格段に速くなって

いると感じます」

また、社内SNSの導入は時間の使い方の効率化を果たすと同時に、組織内の風通しを良くし、セクションごとの敷居を超えたマルチタスク化を実現することになったという。

「これまでの仕事のやり方ではセクションごとの情報格差が生まれるという問題がありました。旅館の場合は、やはりお客様の情報を取得しやすいセクションが一番力を持ちがちで、そこから指示を受ける接客スタッフや清掃スタッフとの間で心理的な溝が生まれやすいという構図があったのです。たとえば、接客スタッフはお客様から『お茶をください』と言われる前に出したいと思っているほどサービス精神に溢れた性格の人が多く、人から言われて仕事をしたり、自分から動きたいのに指示待ちになってしまう状況をとても嫌います。

また、フロントはフロントでお客様第一主義を貫いていますから、要望に応えるためどうしても忙しくなったり社内調整が不十分なまま指示を出してしまうことがありました。それぞれのセクションでベストを尽くそうとしても、コミュニケーションの溝があったため結果的にはお客様の満足度が下がるという問題があったわけです。さらに、セクションごとの肩書きは皆一緒ですし優劣をつけたことはないのですが、指示を出すという立場にいると自分が偉く

なったり勘違いしてしまう人も出てしまいます。

それが社内SNSで情報を一律に開示するようになったことで、人に聞かなくても予約が入った段階で自分からどんどん動けるようになり、指示を聞いていない、見ていないというトラブルや不満も軽減しました。そうすることで次第に組織がフラットになり、マルチタスクが加速していきます。接客スタッフも手が空いているときに電話を取ってくれたり、フロントも布団敷きを手伝ったりするようになりました。もちろんそれぞれ得意不得意があるので業務の主軸は据えるのですが、どこでも誰でも主体的に互いの業務を手伝えるようになったのは大きな変化です」

ITによる徹底した情報開示は組織内のセクショナリズムを解消し、従業員のマインドセットも大きく変わっていったという。

「他の業務も手伝えるようになったことで協力体制もできましたし、違う立場の仕事の大変さを知ることで相手の気持ちが次第にわかってくるんですね。すると、自分のセクションだけじゃれば良いという発想ではなく、お客様の満足度を上げるためにはそれぞれの立場で何ができるか、それと同時にスタッフ同士でお互いの負担を減らすためには自分は何をすれば良いのかというさじ加減を全員が探っていくようになるんです」

業務に適したシステムとモバイルデバイスの導入は従業員の心を動かし、一丸となってサービス内容の向上をもたらした。その成果を裏づけるように陣屋の年商は6億円を突破、営業日を週4日に減らしたにも関わらず無休のときに比べて約2倍の売り上げを実現。業績改善はスタッフの待遇にも還元され、平均年収は宿泊業界平均の約1.6倍となり、システム運用開始後の離職率は大幅に低下した。

「陣屋の経営改革は今でも継続中です。陣屋の取り組みは業務の徹底したIT化に加えて、料理や宿泊という商品の魅力と単価の向上、設備投資とサービスオペレーションの絶えざる改善、従業員の働き方といった要素を10年間並走して続けてきました。もちろんこれを大きく牽引してきたのがクラウドやモバイルデバイスを中心としたITにあることは間違いありません」



陣屋コネクトでは、全社員の勤務シフトスケジュールを一覧で確認できるほか(図左)、アルバイトスタッフの件費の把握など、出勤管理を効率化することが可能だ(図右)。

陣屋

システム

検索

アカウント管理

パスワードリセット

ヘルプ

ホーム

Dashboard

メニュー

二重窓

一重窓

手動入力

ホームランニング

レポート

ランニングログ

売上

お部屋

男性用

女性用

予約管理

設定

ヘルプ

ログアウト

新規登録

新規ログイン

アカウント管理

パスワード

検索

リセット

ヘルプ

検索

氏名

所属

性別

年齢

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日

誕生日