

全国でも珍しい！串に刺さない焼肉スタイルで食す「焼肉鳥」

焼鳥を串に打たない、新しいスタイルの焼肉店

鳥好きには堪らない、女性から絶大なる支持を得ている「焼肉鳥ggじじ」。恵比寿、新橋に合計3店舗展開している人気店。新橋1号店である「焼肉鳥 鍋肉鳥 gg 新橋」は、その名の通り「焼肉（焼肉鳥）」と「すき焼き（鍋肉鳥）」のツートップ体制。どちらもボリューム満点だから、両方食べるのはちょっと厳しい。

焼肉を選択すると、隣の席のすき焼きが気になり、すき焼きを食べると、焼肉が気になる…。

少なくとも2回は行きたくなるメニュー構成になっています。

ブランド鳥の希少部位が、とことん楽しめる！

食材は、全国各地の選り抜かれた鶏を使っていて、部位ごとに「名札」が貼られた大皿盛りは、インパクト充分。「がつ（とっくり）」「さえずり（食道）」「ふりそで（手羽とろ）」「背肝（腎臓）」などの希少部位を含めて、26種類以上の部位が揃っている。

しかも、全国から取り寄せる著名なブランド鳥だから、鳥三昧をとことん楽しめる希少性の高いお店。

さらに、思わずスマホを取り出して撮影したくなるインスタ映えるサイドメニューも豊富。惚れ惚れするような美しい盛り付けの「薄切りきゅうりの浅漬けおつまみ」は、絶対に注文したい逸品です。

デートにも使える女子受け抜群のお店

恵比寿店は、品の良い高級感が漂うおしゃれな内装。女子会やデートにも愛用されそう。

大勢で鳥三昧を楽しむなら、新橋1号店。

男同士で安く腹一杯飲み食いしたいなら、新橋2号店がオススメ。

お客様視点で行っても楽しめるし、経営者目線で行っても「メニュー構成」「価格設定」「スタッフのサービスレベル」全てにおいて参考になるはず。予約必須のお店です。

焼肉鳥 gg 恵比寿店
東京都渋谷区恵比寿南1-2-10

お客様の声 「Partner」 購読お申込み

1. Vol.198の内容はいかがでしたか？

☐ 良かった ☐ 普通

2. 弊社製品・サービスでご興味をもたれているものはありますか？

☐ オーダーエントリーシステム ☐ マルチ決済 ☐ セルフショット
☐ サービスショット ☐ ハンディ端末 ☐ テーブルショット ☐ 自動発注
☐ 棚卸し探偵団 ☐ e-foodオーダー ☐ ウイルスゲート・ショット

3. ご希望のサービスにチェックし、以下をご記入ください。

☐ 「Partner」の定期購読 ☐ 「Partner」のバックナンバー

会社名	TEL
役職	FAX
氏名	E-mail
住所	

※ 記入いただいた個人情報は、適切な管理の下、パートナーの発送のみに利用させていただきます。

4. ご意見ご要望などございましたらご記入ください。

お客様係 FAX 03-5649-2055

お手数ですが上記までFAXをお願いいたします

新春企画 13社限定



これまで17000物件の貸下げに成功。
平均33%の家賃交渉が可能です！

全国家賃データベースを元にあなたのお店の
適正家賃を無料算出！！

家賃を減額できる可能性が高いテナント

- ✓ 賃料25万円以上で、入居2年以上経っている
- ✓ 家賃を下げたいが、貸主さんとの関係を悪くしたくない
- ✓ 自ら値下げ交渉をしてみたが、減額に応じてくれなかった
- ✓ 固定費をできるだけ削減したい



無料診断申し込み▶ 03-5649-2100 (株)アルファクス・フード・システム
担当：曾ノ木・山川

ALPHAX FOOD SYSTEM®
株式会社 アルファクス・フード・システム

SSS東京本部 〒103-0016 東京都中央区日本橋小網町9-3 キャナルタワー3F・5F
TEL：03-5649-2100 FAX：03-5649-2055

本社/AAQビル 〒756-0039 山口県山陽小野田市千崎128番地（江汐公園内）
大阪営業所 〒532-0004 大阪府大阪市淀川区西宮原2-7-38 新大阪西浦ビル701号
福岡営業所 〒812-0011 福岡県福岡市博多区博多駅前 3-23-12 博多光和ビル3F
広島営業所 〒730-0022 広島県広島市中区銀山町3-1 ひろしまハイビル21 16F
札幌営業所 〒060-0807 北海道札幌市北区北七条西2-8-1 札幌北ビル9F

Partner

パートナーvol. 198 2022年4月号

コロナによって、私たちの生活が一変してから早2年。そろそろ、家族や仲間たちとワイワイ・ガヤガヤ飲み歩きたいと思っていた矢先…ロシアのウクライナ侵攻が始まりました。連日テレビでは、プーチン大統領の人格否定やロシア政策の暴挙を宣伝。

確かに、ロシアは歴史的にみて卑怯な一面も否めません。第二次世界大戦時においては、広島に原爆を落とされた1945年8月6日の2日後に、ロシアは日本に対して宣戦布告。8月15日に白旗を挙げたにもかかわらず日本に進撃を続け、どさくさに紛れて北方領土を略奪しました。多くの国民は、これを許さざる暴挙として記憶しています。しかし、だからと言って、今回のウクライナ進撃は、ロシアが100%悪いのか？という疑問を持たざるを得ません。ロシアにとって脅威となる「NATO軍」にウクライナが加盟してしまうと地政学的な脅威になるから、それを食い止めたい…と思うのは国家としては自然なこと。だからと言って、ロシアも軍事行動に出るのは非難せざるを得ませんが、西側諸国も、ロシアを刺激しないことが大事なのではないでしょうか。お互いが譲歩し、1日も早く戦争が終わることを願ってやみません。

繁盛店への虎の巻

いよいよ人件費10%台で「繁盛店」を目指す時代が目前に迫っている（2）

フードベンチャースポット

全国でも珍しい！串に刺さない焼肉スタイルで食す「焼肉鳥」

電子メニューブックで非接触の接客スタイルに！！

AFS社製「テーブルショット」5つの特徴

- 1 厨房用プリンターやディスプレイに自動連動！
- 2 低価格POS連動で迅速会計（セルフレジとも連動可能）
- 3 低価格タブレットで導入負担軽減
1台月額換算：850円（ハード込）
- 4 独自開発の無線給電ステーションで、操作性向上。
さらに電源差込口の摩耗回避！
- 5 今あるメニューブックをそのまま電子化！
お客様も迷いなくご注文♪



テーブルショット



画面が美しく料理が映える！！と続々採用。多言語対応が可能です。

セルフショット（レジ）



会計時も非接触。安心・安全のお店に、お客様は集まってきています。

格言

経営・サービスのヒントとなる
格言をご紹介します

無 辺
(む へん)

この言葉の意味は、かぎりのないこと。広大で果てしのないことです。ところで、小さな枠でひとつの部分だけ見つめると 同時にある「今」を感じることができなくなります。

「絶対にこうでなくてはダメだ」と思っている、その枠がない人から見れば、他にいくらでも方法があるということが簡単にわかります。ところが、いくらそれを他人が伝えても、本人が思い込んでいる限り耳に入りません。

人生に様々なことが起るのは、この思い込みの枠を外すためです。それによって、より広い世界があることを知らせ、その人を進化させるためです。進化したほうが、その人自身が生きやすくなるからです。「ひとつの物事には多くの見方がある」と知ること、これは一種の「悟り」です。 違う見方ができるようになると、自分を追い詰めることがなくなります。それで人は悟ると生きやすくなるのです。

私たちは一生を通して枠を外し続け、枠のない宇宙の状態で少しずつ近づいているのです。何かに行き詰まった時、苦悩するとき、枠を外してみると解決策が見つかります。



■**やきとり大吉、シニア店主はロイヤリティ免除。75歳でも働ける。**
ダイキチシステム株式会社（本社：大阪市中央区、代表取締役社長：呉田弘之）がフランチャイズ展開する「やきとり大吉」で、「シニア店主制度」を始めた。75歳を超える現役店主の店舗ロイヤリティ3万円（税別）を免除する。既に75歳以上の場合は、適用される。人生100年時代の今、75歳を超えた現役店主を応援する。

■外食アワード2021、5社7名が受賞

●株式会社FOOD & LIFE COMPANIES 代表取締役社長CEO 水留 浩一 氏 競合他社を引き離し、別業態や海外展開でも圧倒的存在感を誇る「スロー」が2度目の受賞。
●GOSSE株式会社 代表取締役 藤田 建 氏 様々な業態を展開していく中で、2019年のオープン以来2年で45店舗に急拡大した「0秒レモンサワー」R 仙台ホルモン焼肉酒場 ときわ亭」で受賞。
●株式会社DREAM ON 代表取締役社長 赤塚 元氣 氏 居酒屋・バルを展開してきたが、コロナ禍にありながら行列の絶えない繁盛店となっているペーカリーカフェ「ESPRESSO D WORKS（エスプレッソディーワークス）」と食パン専門店「One Hundred Bakery」がヒット。
●株式会社挽肉と米 Chief Meat Rice Officer/CRO 山本 昇平 氏 Chief Executive Officer/CEO 清宮 としゆき 氏、Chief Creative Officer/CCO 小西利行 氏、いまや定番となった人気メニューであるハンバーグ・オン・ザ・ライス。その火付け役となったのが、昨年吉祥寺と渋谷に相次いでオープンした「挽肉と米」。異色のコラボレーションが業界に新風を巻き起こすか。

■飲食店中に普及する冷凍食品自販機。その可能性は？

2022年に入ってから新型コロナウイルスの影響で外食業界の見通しは不透明な状況が続く。そんな中、飲食店や食品メーカーでは安全に食品を提供できる取り組みとして、冷凍食品の自販機販売に注目が集まっている。非接触・非対面で、24時間商品を販売できるからだ。その主なものとしては、冷凍食品向けの自販機「ど冷えもん」だ。
食品の種類は多種多様で冷凍餃子やラーメン、食肉、ケーキといったスイーツ類などが展開されており、500円～1,000円程度の価格で販売中だ。人件費削減・冷凍保存による食品ロス削減・ウィルスの感染防止・幅広い顧客層の獲得・企業や商品の認知度向上・独自の販売路線確保など、様々なメリットが見込める冷凍食品自販機は、冷え込む外食産業救済の一翼を担えるのか。

■から揚げの天才、「のり弁」全店発売へ。

ワタミ株式会社（本社：東京都大田区、代表取締役会長 兼 グループCEO：渡邊 美樹）が、「から揚げの天才」の4店舗で先行販売していた「のり弁」299円（税込322円）を3月1日から全店舗で販売する。「のり弁」は、弁当市場で圧倒的な一番人気メニュー。ワタミでは、のり弁の主役、白身魚のフライは、国内最大手の水産会社から仕入れ、競合他社と「同じ以上」の「大きさ」と「味」にこだわる。また、他社との差別化となる、名物デカからの入った「天才のり弁」は399円（税込430円）で販売する。
今後も人気のデカからつけた弁当や揚げたてにこだわった弁当ラインナップを充実させていき、約2,500億円市場といわれる弁当市場に攻めこんでいくという。

■2021年における飲食企業のM&A

新型コロナウイルス感染拡大の影響は衰えることなく、先行きが見えない飲食業界。こうした中、2021年も飲食企業はM&Aが活発となった。
●2021年9月に金融サービス事業のGFAが、黒沼畜産から焼肉「まっしぐら」の事業を取得した。
●2021年10月に「築地銀だこ」のホットランドが、エムファクトリー志井から、もつやき専門店「日本再生酒場」や「もつやき処い志井」など11店舗の「もつやき、ホルモン、焼肉」事業を取得した。
●2021年8月に「ハードロック・カフェ」や「カブリチオーザ」のWDIが、すき焼きの名店「ちんや」の事業を承継した。
●2019年11月に誕生したGYRO HOLDINGSは、カフェ・カンパニーと居酒屋主体のsublimeが経営統合した会社だが、2021年11月に香港系投資ファンドPAGIに買収された。
●2021年12月に「アロハテーブル」を運営するセットンが、「ニコアンド」のアパレル企業アダストリアを引受先とした第三者割当増資を決定した。
●「スロー」のFOOD & LIFE COMPANIESが、テイクアウト寿司の京樽を2021年4月に子会社化した。
など、「業態の幅の拡大」「資金調達、あるいは資本増強」「事業の多角化」を目的としたM&Aが多く見受けられた。

■既に完成している「MASTARS CAFÉ」の最先端システムとは。

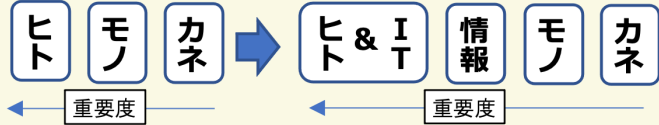
手前味噌で恐縮ですが、withコロナ時代のDX化で、今一番参考になる店舗があります。それは弊社がFCとして運営している「MASTARS CAFÉ」です。その柱となるものは
1. 自動発注システム（弊社提供）※特許取得済
2. セルフオーダー、セルフ会計、セルフテイクアウト ※特許取得済
3. 真空低温調理による個食パック、無添加レトルト商品 ※業界初以上の3つです。上記はこれまでの飲食業界には無かったものばかりです。それを3つとも兼ね備えた日本初の飲食店なのです。この店を見るとこれからの飲食店の形が見えて来ます。

■新時代の飲食店は「経営資源の配分比率」が全く変わる。

経営資源は「ヒト、モノ、カネ」と言われますが、「新時代」の飲食業において、経営資源は「ヒト&IT、情報、モノ、カネ」だと考えています。「ヒト&IT」とは「IT」がヒト資源と同じレベルで、もっと言えば今後はヒト資源以上に「利益を生み出す」からです。
これまでのITは「人件費削減」や「業務効率化」「ペーパーレス化」などが主な目的でした。これでも大幅な経営効率化は実現出来ましたが、しかし、飲食店の現場で常に発生する様々な問題は解決されませんでした。例えば「在庫管理」であり「商品毎の原価計算」などです。これに対してIT化によるDX化は「利益を生む」資源となります。利益を生むとは「利益率が高くなる」「現金が残る」事を意味します。そしてこの「ヒト&IT」のDX化を実現した飲食店と、相変わらず「ヒト」頼みの飲食店が隣同士に並んでいたとすると「ヒト&IT」の飲食店が圧倒的に有利でしょう。
なぜなら「ヒト」に必ず必要な「教育」「求人・採用」「職場環境の改善コスト」などの頭の痛くなるコストが大幅に減り、その他のコストも大幅に下がり、職場環境は良くなり、給与も良くなるからです。

■自動発注システムの凄さ

それでは「MASTARS CAFÉ」の3本の柱の一つずつ見ていきましょう。今月号では、その中の「自動発注システム」に関してご説明させて頂きます。まずは飲食業の自動発注システムとは何か？良く勘違いされている方がいます。小売・物販系の自動発注システムと混同されている方も多くいます。スーパーやコンビニなどの自動発注システムは「仕入商品：販売商品」＝「1：1」です。みかんを仕入れてみかんを売る。仕入れた商品と売れる商品が同じです。このようなスーパーやコンビニでは自動発注は専用端末に在庫入力して無くなったものを補充するのが基本です。それに売上予測や天候なども加味される事もあるようです。これに対して飲食業の自動発注はどうでしょう？飲食業の場合は「仕入れたもの」と「売れるもの」が違います。そこには「調理」＝「加工」が入るからです。これが飲食店の管理を難しくしています。このような飲食店事情にも関わらず、殆どの飲食チェーンは一般的な販売管理システムや財務システムなどで管理をしている為、一番大事な「在庫管理」が出来ていません。この場合の在庫管理は「金額管理」ではなく、他業界と同じく「食材毎の個数管理」を意味します。なぜ、殆どの飲食チェーンが在庫管理が出来ていないと言えるのかと申しますと、「食材の出数」「食材の使用量」を全く掴めていないからです。これは「レシピ」がないと全く分かりません。→ 次号へと続く



● 外食産業 人手不足解消の決定版

フードサービス業専用 多機能コンパクトセルフレジ精算機

- 業界最小！スペース設計&超低価格
- 金銭管理不要！なのに現金連算ゼロ
- 圧倒的なコストパフォーマンス
- 人手不足解消／人件費大幅削減
- 多彩な決済方式で利便性向上
- お客様がみやすい簡単操作画面

業界最小サイズ&超低価格を実現！

業界屈指の多彩な会計方式に対応！

●1台3役の高機能で、外食産業の人手不足を解消！

- 配膳サービス機能
- 下げ膳サービス機能
- 音声案内機能
- テーブルオーダー連動（オプション）
- 追加オーダー案内機能（オプション）
- 多言語音声切り替え機能（オプション）

新型コロナウイルス感染症対策にも対応する、非接触型配膳AIロボ

通信環境にまったく左右されないダイレクト走路記憶システムロボ



第25回 惣菜デリカ・弁当・中食・外食・給食・配食 業務用専門展

ファベックス2022

The World Food And Beverage Great EXpo 2022

主催：日本食糧新聞社

【展示会名】ファベックス2022

惣菜デリカ・弁当・中食・外食・給食・配食 業務用専門展

【会 期】2022年4月13日(水)～15日(金)

10:00～17:00

※ご招待券(5,000円→無料)を郵送します。

招待券請求先：03-5649-2100

(弊社、SSS東京営業所)

【会 場】東京ビッグサイト 東ホール

カフェ・喫茶店・コーヒービジネスに関する製品・サービスが一堂に集まる専門展

第10回 TokyoCafe Show

会期：2022年7月27日(水)～29日(金)
10:00～17:00
会場：東京ビッグサイト 東展示棟 4～6ホール

世界中のあらゆる種製品・専用調理器具が集まる専門展

第11回 Japan Noodle Show

会期：2022年7月27日(水)～29日(金)
10:00～17:00
会場：東京ビッグサイト 東展示棟 4～6ホール

テイクアウト・総菜 & デリカ向け食品・資材・サービス専門展

第1回 Take-out & Delicatessen Show

会期：2022年7月27日(水)～29日(金)
10:00～17:00
会場：東京ビッグサイト 東展示棟 4～6ホール

除菌・殺菌・換気対策・清掃などの食中毒・衛生対策専門展

第2回 食中毒・店舗衛生対策展

会期：2022年7月27日(水)～29日(金)
10:00～17:00
会場：東京ビッグサイト 東展示棟 4～6ホール