

白いとんかつ「粉雪衣」に、ファン急増中！必見の劇場型レストラン

とんかつの名店「成蔵」が監修！
タルタルソースと楽しむ劇場型レストラン

飲食事業を手掛ける株式会社EDGEは4月15日、渋谷にレストラン「タルタルNUMA」をオープンした。経営は食ベログでとんかつのランキング日本一を獲得した「白い衣」で知られる、「とんかつ成蔵」（杉並区）と共同で業態開発。その店主である三谷成蔵氏が生み出す低温でじっくりと火入れをした全く新しい食感の衣、「粉雪衣」。一口食べた時に衣がすっと消えて、すぐに肉の旨味に届くように、まるで新雪を踏んだときのような食感を体験して欲しいという想いから、きれいな油で低温でじっくり揚げられる。手間をかけた丁寧な仕事をするにより結果的に「成蔵」の白い「粉雪衣」が生まれた。



揚げたてを一品ずつ丁寧に、たっぷりのタルタルソースと楽しむ劇場型レストラン。

揚げたてを一品ずつ提供！商品ラインナップはこちら

オープン時のメニューは、エビフライ・アジフライ・チキン南蛮（ニササミカツ）のフライ3種類、タルタルソース、ご飯、みそ汁、キャベツ、ピクルスのセット（1,800円）と、フライがエビフライ・アジフライ・豚フィレカツの3種類のセット（2,100円）の2種類。フライは油から上げたあとに余熱でも火を通しながらお客様が口に運ばれたときに最大限美味しくなるベストの瞬間を狙って、1品ずつ順に揚げたてを提供する。ご飯・みそ汁・キャベツはお代わり自由となる。その他、かきフライ（350円）やエビフライ（500円）、チキン南蛮（400円）などフライの単品や、トッピングでイクラ（400円）もある。今後、ランチのみのセット（1,200円～）などのメニューも展開予定。ドリンクは、ビール（600円）やナチュラルワイン（グラス750円～）などのアルコール、黒ウーロン茶（450円）、カボス＆ユズソーダ（500円）などのソフトドリンクをそろえる。

「粉雪衣」のフライ×秘伝のタルタルソース。

注文は各席に用意するタッチパネルで、精算は非接触のセルフレジとなる。とんかつ業界に新たな風を吹かせる、「タルタルNUMA」に今後も注目していきたい。



タルタルNUMA
東京都渋谷区宇田川町30-1
蓬萊屋第三ビル 2F

お客様の声 「Partner」 購読お申込み

- Vol.200の内容はいかがでしたか？
☐ 良かった ☐ 普通
- 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
- 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。

- 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

話題の
ど冷えもん

人気メニューを24時間無人販売！

- ・お客様の利便性向上
- ・新たな収益源の確保

二つの夢を同時に実現できます。

設置場所も、お店の前のみならず…

- ・近所のガソリンスタンドとの業務提携
- ・駐車場や駅構内
- ・小売店などのパーキングスペースなど

販路、収益拡大アイデアも、実現できます。

物販売上は、青天井！縮小する市場に新たな収益源の確保を！

資料請求はこちらまで

株式会社 アルファクス・フード・システム
〒756-0039 山口県山陽小野田市千崎128番地
TEL: (0836) 39-5151 (大代表)

食文化の発展に情報システムで貢献する

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/AA07ヶ- 大阪営業所	〒756-0039 山口県山陽小野田市千崎128番地（江沙公園内） 〒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. 200

2022年6月号

時代が構造的に転換するときには、歴史的に思いもよらない重大な出来事が発生してきました。木綿工業など軽工業を中心とした第一次産業革命は「明治維新」を境にして、日本に浸透しました。鉄鋼、電気、自動車、通信などの重化学工業部門を中心とした第二次産業革命は、太平洋戦争（第二次世界大戦）を境に、日本に浸透していきました。そして、コロナやロシアのウクライナ侵襲も、これまでに同様、次なる主力産業を浸透させる重大な出来事になるでしょう。

具体的には、情報革命の総仕上げ。世界を生耳った「グーグル」「アップル」「フェイスブック」「アマゾン」「マイクロソフト」から始まり、自動車産業の概念を根本的に覆した「テスラ」など、AI、VR、AR、IoT、5G、センサ革命などが、今後さらに浸透していくフェーズを目の当たりにするはず。

外食産業も、今後ますますITを中心軸にした経営が求められて行きます。グーグルが提供する「MEO（マップエンジンの最適化）」などによる集客努力。配膳ロボットや自動発注による省力化モデルの確立など、外食産業の大胆な意識改革こそ、生き残り戦略の王道となりそうです。

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（4）

フードベンチャースポット

白いとんかつ「粉雪衣」に、ファン急増中！必見の劇場型レストラン

急速に普及するモバイルオーダー
先行店の3つの導入理由

採用理由1

人手不足の解消

注文を受ける作業をモバイルオーダーに置き換えることで、**少人数でも効率のよい運営が可能**となります。

採用理由2

設備投資の抑制

ファミレスや居酒屋で導入が進んだ「テーブルオーダー端末」は、もう不要。電源工事も不要で、**導入コストが激減**しました。

採用理由3

感染リスクの抑制

店員との会話やメニューブック、テーブルオーダー端末を触らずにオーダーし、お食事ができる環境整備が可能に。清潔好きなお客様も安心できます。

さらに、テイクアウト 予約も可能！

e-foodオーダー

詳細

格言

経営・サービスのヒントとなる
格言をご紹介します



一寸光陰

（いっすんこういん）

わずかな時間であっても、決してむだにすることはできないということ。流れ過ぎていくわずかな時間を、大切にしなければならないという戒め。

実は人生は短くなどありません。与えられた時間の大半を、私たちが無駄遣いしているにすぎないのです。私たちは時間を、何の役にも立てず湯水のごとく浪費した挙句、その大切さを土壇場になってようやく気づくのです。いつの間にか人生は過ぎ去ってしまった、と。

つまり、人は短い人生を与えられるのではなく、むしろ自分で短くしているのです。足りないのではなく、浪費しているということです。どんなに莫大な富でも、使い方の下手な者の手に渡ればたちまち食いつぶされますが、たとえわずかな富でも、上手な者の手に渡れば、使われながら豊かにもなります。

それと同じように、人生も大切に使う者にとっては十分に長いのです。上手に使いさえすれば、偉業を成し遂げられるほどたっぷりと与えられているのです。

