

本格レアな純米日本酒が立ち飲みで気軽にトライできる新名所

純米酒専門の立ち飲み屋が、今アツイ！

「もっと気軽に日本酒を楽しむ」をテーマに展開する純米酒専門YATAが、サラリーマンの聖地「新橋」で人気急上昇中です。JR新橋駅南改札烏森口を出て徒歩30秒で到着し、落ち着いた心地よい雰囲気とバルコニーからは汐留のビル群やJR新橋駅のホームを一望できる開放感あふれる景色を楽しみながら、純米酒を堪能できるお店です。夏の夜風に吹かれながら、眺望を楽しめる窓際のカウンター席や、店員さんにおすすめの日本酒を尋ねながらゆったりと飲めるカウンター席、さらにはグループでも利用できるテーブル席が用意されています。日本酒好きの方にはたまらないお店と評判です。厳選されたレアな日本酒を手頃な価格で試すことができます！



厳選したレアな日本酒がリーズナブルでトライできる！

SSI認定の唎酒師資格を持つオーナーが、厳選された珍しい銘柄を多数揃えており、ワインのような「すっきりとした香り高いお酒が飲みたい！」などの好みを伝えるだけで、店員さんがセレクトしてくれるおしゃれな注文スタイルが特徴です。メニューは「日本酒ALL 1杯550円(税込)」「お酒と相性抜群！厳選おつまみALL 550円(税込)」さらには「60分間の利き酒コース2,000円(税込)」と手頃な価格設定でお得です。料理は、姉妹店で創業43年の「海鮮居酒屋新橋炉ばたや」からも提供されています。珍しい日本酒を片手に、美味しいおつまみも楽しめる新橋の名所です。ビアガーデンのような雰囲気や、一杯飲みながら一日の疲れを癒すのに最適な場所です。



純米酒専門YATA新橋

港区新橋3-21-11 新花ビル5階b

TEL：070-1449-9859

営業日 平日16:00～23:00(L. 022:30)

土祝14:00～22:30(L. 022:00)

定休日：日曜日と第1&3月曜日

お客様の声 「Partner」 購読お申込み

1. Vol.214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
 ☐ ウィルスゲート・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



Sveabot S100

紫外線消毒機能付き

業務用ロボット掃除



モップ掛け



こすり洗い



拭き掃除



吸いこみ



消毒

お問い合わせは
こちらまで

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1階・3階・5階
TEL:03-5649-2100



—— 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/AA0センター 〒756-0039 山口県山陽小野田市千崎128番地（江夕公園内）
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. 214

2023年8月号

原材料費や人件費の高騰の背景に、多くの外食チェーンが値上げに踏み切っています。マクドナルドも先月、ビッグマックは540円から590円へと値上げを断行しました。それでも、世界の物価水準を比較するための指標である「ビッグマック指数」は世界で43位です。1位はスイスの7.26ドル、2位はウルグアイの6.85ドル、3位はノルウェーの6.59ドルと他国と比較しても、40%程度割安でビッグマックを楽しむことができます。それでも日本の消費者は厳しい傾向にあり、2022年10月に値上げを断行したスシローでは、客数が20%以上も減少し、今年6月には価格体系の再見直しを余儀なくされました。値上げせずにポーションを縮小することで客単価を上げたサイゼリアのように、実質的な値上げをするにも一層の工夫が求められています。値上げによる顧客離れをどう知恵を絞って食い止めるか、そのクリエイティブ力が問われています。

繁盛店への虎の巻

「値上げ」を成功させる、コスト「0」の「付加価値」の話 - ②

フードベンチャースポット

本格レアな純米日本酒が立ち飲みで気軽にトライできる新名所

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

好転

(こうてん)

言葉には力があります。良い言葉、強い想いは宇宙を動かし、生きる方向を完全に変える力を持っています。私たちは自分を励ますような良い言葉を聞きたがっています。良い言葉、強い想いには私たちの心、無限の力を持つ心を直接刺激します。その結果、私たちは心の力を用いて、能力を最大限に発揮できます。そのように、良い言葉、強い想いは私たちを変え、悩みを解消し、希望を抱かせる力を持っています。何か心配なこと、自信を失わせるようなことが心に浮かんだら、「大丈夫、大丈夫」と自分に言い聞かせ、理想の状態、になりたい自分、希望する未来にだけ意識を向けていきましょう。悩まない、心配しない、悪口、文句、愚痴、泣き言、不平不満は言わない。このような生き方を続けるうちに、運勢は思ってもみないほど好転するものです。

FOOD NEWS Digest

フードダイジェスト

外食業界に特化した
気になるニュースを毎日更新

■『スシロー』迷惑動画の少年を提訴 6,700万円の損害賠償請求

今年1月、岐阜県内の『スシロー』に来店した少年が、店内で醤油ボトルや湯呑みを舐めたり、レーンを回る寿司に唾液を付けたりといった悪質な迷惑行為を行っている動画がSNS上で拡散・炎上した。

迷惑行為に対し『スシロー』は、1月30日に刑事・民事の両面から厳正に対処する方針を公式サイト上で示し、翌31日には警察に被害届を提出。さらに、3月に『スシロー』の運営会社である「あきんどスシロー」が迷惑行為を行った少年を提訴。約6,700万円の損害賠償請求をしていることが明らかとなった。動画が拡散したことで、客足が大きく減少したほか、親会社である「FOOD & LIFE COMPANIES」の株価が下落し、1日で160億円を超える損失が出たという。少年側は、争う姿勢を見せているという。

■キャンセル料請求代行「ペイン」 トレタと協業

キャンセル料の請求・回収業務をデジタル化する『Payn（ペイン）』を提供するPayn株式会社（本社：東京都）が、予約／顧客台帳サービスを展開する株式会社トレタ（本社：東京都）と協業し、『トレタ』の導入店舗に対してペインの提供を開始する。

キャンセル料の請求は電話やメール、場合によっては請求書を送るなど、アナログな業務となっており、中にはお客様から罵声を浴びせられるなど、業務的負担だけでなく、心理的負担も大きい業務となっている。結果、請求業務自体をやらなくなってしまうなどの悪循環に陥り、「キャンセル料は請求されない」などの認識が広がる要因にもなっている。経済産業省の調査では、国内の無断キャンセル被害額は年間2,000億円と推計されている。

ペインは、この請求業務を代行するサービス。今までかなり手間のかかっていた請求業務も、1分ほどの操作で請求からリマインド、回収まで全て自動化する。また、キャンセル料を支払ったお客様に、次回の来店クーポンなどを発行することも出来る。導入費用は無しで、回収できた場合にのみ手数料をもらう成功報酬型。ただし、トレタとは別途に契約する必要がある。

■ホリイフード 親会社TBIとの資本業務提携を解消

和風ダイニング「忍家」などを展開するホリイフードサービス株式会社（本社：茨城県）が、親会社である株式会社TBIホールディングス（本社：東京都）との資本業務提携を5月31日付けで解消すると発表した。

非公開企業のTBIが、2017年6月に東証スタンダード市場に上場するホリイフードに対しTOBを実施し、52.51%の株式を取得し親会社となった。その後、ホリイフードはTBIグループの一員として、経営情報の交換、共同購買活動、販売促進活動の共有化、及び人材の交流等の分野において協力してきた。

■幸楽苑 創業者の新井田 傳氏がトップに復帰

株式会社幸楽苑ホールディングス（本社：福島県）が、現代表取締役社長新井田 昇氏が退任して、創業者で代表取締役会長の新井田 傳氏が6月23日付けで代表取締役会長兼社長としてトップに復帰する。

同社は2023年3月期決算で、売上高254億61百万円（1.8%増）、営業赤字16億87百万円（前期も赤字20億45百万円）ながら最終で減損損失8億39百万円が加わり、28億58百万円の赤字となった。前期は政府の協力金があり黒字3億74百万円。昇氏は傳氏の子息であり、18年11月に幸楽苑HDの代表取締役に就任した。傳氏は相談役に退いたが、今年23年2月には代表取締役会長に復帰。さらには、6月に代表取締役会長兼社長としてトップに復帰する。傳氏は1944年5月10日生まれの79歳。同社は「発展のために創業者が復帰することが最善と判断」したという。昇氏は取締役も退任する。

■吉野家 女子栄養大学とスマート牛丼「牛丼ON野菜」

株式会社吉野家ホールディングス（本社：東京都）が、女子栄養大学（所在地：埼玉県）と産学連携包括協力協定を締結し、牛丼のスマートミール化を図る。スマートミールとは、一食の中で主食・主菜・副菜が揃い、野菜たっぷり、食塩のとり過ぎにも配慮した、健康づくりに役立つ栄養バランスのとれた食事のこと。

吉野家は、連携第一弾として、理想のタンパク質量を摂れる牛丼と温野菜を一緒に味わえる「牛丼ON野菜」（税込657円）を一部店舗で6月1日より販売している。牛丼にガーリックを利かせた胡麻油をからめた温野菜5種類（赤ピーマン・ブロッコリー・かぼちゃ・れんこん・ヤングコーン）を添えた商品。これをリニューアルしてスマートミール化した。温野菜5種類の量を従来の2倍にして、成人が1日に必要とする野菜量（350g）の4割超を摂れるようにし、塩分量を調整した。なお、「牛丼ON野菜」を販売するのは、“黒い吉野家”のみで限定販売とのこと。

こちら飲食店繁盛支援室 繁盛店への虎の巻

繁盛店への近道 「値上げ」を成功させる、コスト「0」の「付加価値」の話 - ②

■皆さんはYouTubeで「エガちゃんねる」を見た事がありますか？

皆さんもご存じの方が多いと思われる「江頭2:50」のYouTube公式チャンネル「エガちゃんねる」の登録者数が370万人を突破して話題となっています。しかも2020年2月1日のチャンネル開設から9日間で登録者数が100万人を突破しています。これは本田翼の18日を抜き、嵐の28時間の次にあたる歴代2位の記録です。知っている人は知っていますが、ある意味社会現象にもなっているほど凄いいYouTube公式チャンネルになっているのです。

■成功の秘訣は、飲食店の成功の秘訣と共通する部分が多い

「エガちゃんねる」の成功の秘訣は様々な要素がありますが、今の時代で生き残っていく飲食店の成功の秘訣と共通する部分が多いと思います。

1. 極端にターゲットを絞った戦略／30代～50代男性

しかし、今では女性客や家族全員がファンという客層に広がっている。※毎回書いていますが、今の飲食店は万人受けでは誰にも受けない。

2. 強烈なメッセージ「死にたくなったら俺を見ろ！」「俺を見て笑え！」が共有共感されているばかりか、放送時間はこれまでもだれもYouTubeを見ない時間帯である日曜日の深夜2:50（自殺者が一番多い時間帯に設定）※今の飲食店成功の秘訣は、ターゲットを絞ってコンセプトを決めたらターゲット層が喜ぶメニューと価格構成、店舗運営に徹する。

3. 「嫌いな男ランキング1位」が「好きなYouTuberランキング1位」に。 ※何度も書かせて頂きました「お店の弱点を売りにしよう」と同じ。

■ターゲティングの神髓が分かる「99%を捨てる勇気」

「エガちゃんねる」はチャンネル開設当初から「99人に嫌われても1人が笑ったらそれで勝ちじゃねえか」がコンセプトです。これは飲食店ではなかなか出来る事ではありませんね。しかし冷静に考えてみて下さい。1%というのが多いのか少ないのか。自店の売上目標を達成するためには、

1ヶ月に何人のお客様(同じ人は1人と計算)が来店すれば良いのか。このコーナーを毎月読んでいる方ならお分かりと思いますが、ここで言う来店客とは「常連客」の事です。「新規客」しか頭に描けない方は、ここで挫折すると思います。どんなに「常連客」で売上を作りましよう説明しても、「新規客」の集客にしか考えが向かない方が圧倒的に多いのです。だから、一部の飲食店が繁盛出来るのです。これも「2:8の法則」なのかもしれません。あなたは是非2の方になって下さい。

■大事な味付け「エガちゃんの人柄が好かれている」も飲食店と同じ

今では女性や若者層までが「エガちゃんねる」の登録者になり始めている理由は、当然ですがエガちゃんの人柄に視聴者が共有共感しているからです。これはTVの世界では表現出来なかった事がYouTubeでは表現出来るようになった事が大きいと思います。これも飲食店と同じですね。ナショナルチェーンでは難しいですが、それ以外の飲食店ではナショナルチェーンには出来ない事が出来ますね。そこにお客様と共有共感してファンを増やしていく秘訣が眠っているのです。ぜひ一度、「エガちゃんねる」を見てヒントを見つけて下さい。

「エガちゃんねる」と今の「飲食店」の成功法則の共通点

ターゲットを絞った戦略(万人受けは狙わない)

・自分(自店)の得意な土俵に持ち込むため

強いメッセージに共有共感する人を狙う

・まずは「コアなファン」を育成するため

ターゲットが共有共感出来るお店作り

・メニュー戦略・価格戦略・おもてなし

「弱点」こそ「売り」を強く意識した戦略

・お客様が弱点を魅力と見てくれたら勝ち！

～これまでの配膳ロボットの全て不満を解消しました～

配膳ロボット「サービスショット 8号機」

新登場

● スマホで簡単設定！

● 3Dカメラ障害物検知機能採用

● ハイブリッドAI自律歩行システム採用

● 脱着式 密閉型・開放型兼用配膳BOX採用

密閉型

■製品仕様書■ パワフルなのに低コスト

大きさ(幅×奥行×高さ)	526mm×493mm×1320mm
棚サイズ	底層:480mm×400mm 他の層:500mm×430mm
本体重量	軽量 47kg
耐重量	大容量 40kg
充電時間	最短 約3.5時間
連続稼働時間	最長 約12～15時間
最高移動速度	最速 約1.2m/秒
最大傾斜角度	5度
最大段差	10mm
有効通路幅	狭小 650mm

Event and Seminar

外食セミナー情報

株式会社アルファクス・フード・システム
が厳選したためになるセミナーを紹介します

第5回 国際和食産業展

※旧称：お米・穀物産業展

第2回 国際発酵・醸造食品産業展

日本最大級のカフェ・ベーカリー・レストラン総合展

CAFE & RESTAURANT JAPAN
CAFES RES JAPAN 2023

2023年8月2日 水 - 4日 金

10:00 - 17:00 (最終日 16:30まで)

会場 東京ビッグサイト

FOOD STYLE

日本中の食を全国へもって！世界の食を日本へもって！
Japan 2023

ラーメン産業展

2023年9月13日 水 - 14日 木

10:00 - 17:00 (最終日 16:30まで)

会場 東京ビッグサイト

第8回 オーガニック
ライフスタイルEXPO 2023

2023年9月14日 木 - 16日 土

10:00 - 17:00

会場 東京都立産業貿易センター
浜松町館