

神戸の人気ハンバーガー店が、東京に初進出！

SNSで人気沸騰中！神戸の人気ハンバーガー店が東京に！

株式会社BRISKSTAND(東京都足立区本社、添田有吾代表取締役)は、2024年2月9日(金)に新店舗「BRISKSTAND ASAKUSA」をオープンする。

神戸で5年間ハンバーガーを提供し、食べログの評価☆3.63(2024年1月現在)、Instagramフォロワー約1.3万人を誇る「BRISKSTAND」が、東京・浅草エリアに進出する。店内は神戸本店のカジュアルな雰囲気を踏襲し、カウンター・テーブル合わせて全21席を設けている。素材の良さを活かしたハンバーガーと自家製ドリンクを提供し、子連れの客もくつろげる空間を提供する。



店舗イメージ

海に近い神戸元町商店街にあるBRISKSTANDは、休日には開店直後から長い行列ができるほどの人気店である。全粒粉使用の無添加パンズ、ショートニングやマーガリンは不使用、国産牛100%のパティ、天然塩のみを使用するなど、こだわりのハンバーガーを提供している。自家製の煮たまねぎや肉汁あふれるパティの相性も抜群で、「これぞBRISKSTAND」という味わいを演出している。

特に名物である「切ったやつ」は、ハンバーガーを縦に切り、断面を鉄板で二度焼きすることで肉汁をしっかりと吸わせる逸品である。限定食のため、開店前から列ができることもあり、その斬新な見た目と香ばしい断面の食感が好評を博している。



名物：切ったやつ

BRISKSTAND ASAKUSA

東京都台東区寿2-9-16

営業時間：11:00～19:00(LO:18:30)

[公式Instagram]

定休日：火曜日

https://www.instagram.com/briskstand_asakusa/?hl=ja

お客様の声「Partner」購読お申込み

- Vol.221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



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
はコチラまで

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/AAOセンター	〒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. 221 2024年3月号

2024年1月10日に、チャットGPTを開発したOpenAIが画期的なサービスを開始しました。これはApple Storeのような形式で、誰でもオリジナルのGPTを作成できるサイト「GPTs」を開発したことです。

特に注目すべきは、オリジナルのGPTを誰でも手軽に作成できるようになった点です。「GPTs」プラットフォームは、AIに詳しくない人でも感覚的に使えるようにユーザーフレンドリーに設計されています。情報を公開するか非公開にするかを選択できたり、例えば社内の手引書や料理レシピのPDFをアップロードするだけで、アルバイトスタッフ用の質問応答型チャットボットを開発費用無料で作り上げることが可能です。また、カスタマイズできるテンプレートも多数用意されています。チャットGPTの有料版に申し込むとスグに中学生でもわかる開発環境が提供されています。ぜひトライしてみてください。

繁盛店への虎の巻

お金をかけずに、まずやるべき「直ぐに効果が出る販促」-①

フードベンチャースポット

神戸の人気ハンバーガー店が、東京に初進出！



～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
- 着脱式 密閉型・開放型兼用配膳BOX採用



格言

経営・サービスのヒントとなる
格言をご紹介します

裂古破今

(れっこはこん・いにしえをさき、いまをやぶる)

「裂古」は古い伝統を打破しそれを乗り越えること。「破今」は全てを新しくして新しいものだけに目を向けることも、執着・囚われになるので新しさに囚われてもいけないこと。

観なければならぬのは、時間という流れだけではなく、そのものの本質ということです。

これを商品やサービスに関して言うと、お客様は商品やサービスのこれまでの実績や価格よりも、商品の品質・サービスの質に心を動かされるので、お客様の声に謙虚に耳を傾け、日々少しずつでも商品・サービスの改善・改良を心がける努力を怠ってはいけません。品質の評判の良さ・サービスの質の高さは企業の生き残りのための最高の資産になります。

商品の品質・サービスの質は決して商品の属性ではなく、従事する者の自覚と努力する心の内にあることを銘記しておきましょう。

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

外食売上高、2年連続で前年上回る…テイクアウトや宅配が定着したファストフード好調

日本フードサービス協会が25日発表した2023年の外食売上高は、前年比14・1％増で2年連続で前年を上回った。行動制限の解除やインバウンド需要で回復基調にあるものの、客数はコロナ禍前の19年と比べて9割程度にとどまっているとみられる。

業態別では、テイクアウトや宅配が定着した「ファストフード」が前年比10・4％増と好調で、19年と比べても売り上げを伸ばした。「ファミリーレストラン」は、17・5％増、「ディナーレストラン」は22・7％増だった。

外百貨店、免税売上高が過去最高 23年、コロナ収束と円安で

日本百貨店協会が25日発表した2023年の免税売上高は前年から約3倍の3484億円となり、年間のデータが揃う15年以降で過去最高となった。新型コロナウイルス禍の収束で訪日客が増加したのに加え、円安で購買意欲が高まった。外食業界にも恩恵は波及している。

全体の売上高は5兆4211億円で既存店ベースでは9.2％増と、3年連続でプラスだった。コロナ禍前の19年と比べると3.0％下回った。

免税売上高が好調な背景には、コロナ禍を経て購入客の裾野が広がっていることがある。かつては中国本土からが約7割を占めていたが約5割に低下し、韓国や台湾、欧米からの客が増えた。

食ベログ訴訟、原告が上告 二審の逆転敗訴不服事件・司法

飲食店情報サイト「食ベログ」に関する評点の下落問題で、原告である焼肉チェーン店経営会社「韓流村」(東京・港)は2日、食ベログ側に対する賠償を命じた一審判決を取り消し、請求を棄却した二審・東京高裁判決を不服として上告した。

上告後、韓流村は高裁判決に関して、「巨大デジタル・プラットフォームがユーザーの実際の評価と関係なく評点を自由に操作することが可能となり、特定の事業者を有利にも不利にもすることができてしまう大きな懸念がある」というコメントを発表した。

1月19日の高裁判決では、食ベログの評点を決めるアルゴリズムの変更に合理的目的があり、適法であると判断された。これにより、カカコムに対する3840万円の支払いを命じた東京地裁判決が取り消された。

吉野家HD傘下「ウィズリンク(株)」欧州へ積極展開

吉野家ホールディングス傘下「ウィズリンク(株)」は、国内に44店舗、インドネシアを中心に海外に29店舗を持つラーメン業態を経営。今春、同社は英国スコットランドの首都エディンバラに新店舗「BARI-UMA」を開業する計画を発表した。

吉野家にとってこれは欧州での初進出となり、月間売上高は予測される10万ドルを超える見込みだ。国内外での事業拡大を図るウィズリンクは、2034年までに店舗数を現在の約70から300へ増加させる目標を掲げている。秋月大輔CEOは「約7割が海外店舗になる」との見通しを示しており、国際展開に向けた野心的な計画を進めていることが明らかになった。

長さ80cm黒毛和牛ホルモンで作る、新スタイル“焼きモツ鍋”

株式会社TYK(東京都港区本社/山本高弘代表取締役)運営の韓国料理店『山本牛臓』麻布十番は、2024年2月14日に新店舗『山本牛臓』神楽坂を開店する。

2010年に麻布十番にオープンして以来、韓国料理のトレンドを牽引してきた『山本牛臓』は、日本で初めて提供された「チーズダッカルビ」で知られ、多数のメディアに取り上げられ、SNSで話題を集めている。この店は、13年間にわたり麻布十番で愛され続け、本場の韓国料理を提供しており、特に黒毛和牛ホルモンを使用した希少な料理が特徴である。

店内のメニューは手作りここだわり、オモニ秘伝のヤンニョムや牛骨スープなどを提供している。注目のメニューは「80cm黒毛和牛ホルモンチョンゴル」で、これは韓国語で「鍋」を意味するチョンゴルである。提携する肉の卸しから仕入れた黒毛和牛ホルモン(小腸)を自家製ヤンニョムに漬け、客の目の前で焼き上げる。

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 お金をかけずに、まずやるべき「直ぐに効果が出る販促」-①

■飲食店の売上構造を今一度確認して、まずやるべき事を考えよう。

このシリーズで何度も書かせて頂きました内容を整理します。

1. 飲食店は常連客で成り立っている。安定した経営は常連客比率で決まる。

2. 業態問わず、3割のVIP客が7割の売上を作っている。

3. 業態問わず、7割の一見客は3割の売上しか作っていない。

→つまり、新規客獲得に大きな販促費を使うと経営的には苦しくなる。

4. 常連客は「決まった曜日」「決まった席」「いつもの料理」が基本。

→常連客を無視した販促、メニュー施策は厳禁。

5. 上記の事により常連客の「アンケートの自由記入欄」は超重要である。

→常連客との会話内容は超重要。

6. 上記の事より一見客の「アンケートの自由記入欄」はあまり参考にしない。

7. 逆風に強い飲食店は「常連客層が分厚い店」

→逆風時には、逆に売上が上がる傾向にある(他店客が来る為)。

8. VIP客が1人減ると、一見客24人分の売上が減る(継続的に)。

→VIP客の足が遠のいたら要注意！

9. VIP客が連れて来た客は、常連客になりやすい。

→ここにお金をかけない販促の肝がある。

改善が必要な飲食店

常連の関心高い 常連と予備軍の関心度の差

常連の関心低い

繁盛している飲食店

常連と予備軍の各項目差

大事なポイント

常連の関心高い

飲食店のアンケート調査でお客様(常連客)の「関心度」を調査しました。

常連客までもが「値段」に関心がある飲食店は、基礎体力が弱い飲食店です。

飲食業界全体の8割がこのタイプの飲食店ではないでしょうか。常連客の関心度が「対応」にないで、ある意味「この店で食べなくても、他の店もある」というのが常連客の考えだと思います。逆風に弱い店です。

常連客はお店の全ての項目に「OK」を出しています。唯一、その日の「対応」にだけ関心がある飲食店です。

飲食業界の2割がこのタイプの飲食店だと思います。特に超繁盛店と言われているお店は、完全にこのタイプです。苦戦している飲食店が、まず取り組むべきは常連客が最も関心のある、今日の「対応」の改善です。まずは常連客に声掛けてみましょう。何かが変わり始めると思います。

～ アルバイト募集難局時代の救世主 ～

話題のモバイルオーダーシステム

お客様が、自分のスマホでオーダー

モバイルオーダー導入の5大メリット

① オーダー端末の投資負担がない！

② 保守料金を大幅削減できる！

③ ホールを少人数で回せる

④ お会計時間が大幅短縮できる

⑤ メニューブックの印刷費が不要になる

レジと連動

キッチンと連動

FOOD 4100

Kitchen shot

キッチンディスプレイ

外食

Event and Seminar

セミナー情報

株式会社アルファックス・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

The 49th International Food and Beverage Exhibition

FOODEX JAPAN 2024

第49回 国際食品・飲料展

2024年3月5日 火-8日 金

10:00 - 17:00 (最終日 16:30まで)

会場 東京ビックサイト 東展示棟

第41回

フランチイズ★ショー2024

2024年3月13日 水-15日 金

10:00 - 17:00 (最終日 16:30まで)

会場 東京ビックサイト 西1・2ホール

第27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2024

The World Food And Beverage Great Expo 2024

第21回 和菓子&洋菓子・中食・外食産業 商品開発専門展

デザート・スイーツ&ペーカリー展

Dessert Sweets & Bakery Festival 2024 カフェ&ドリンクExpo

米消費拡大に向け米産業のイノベーションによる新たな需要創造を目指す

第2回 米お米未来展

Future Rice Fair

2024年4月10日 水-12日 金

10:00 - 17:00 (最終日 16:30まで)

会場 東京ビックサイト 東展示棟