

四川初の人気火鍋チェーン店が日本に上陸！

本場の四川火鍋を都心で楽しめる

世界中で愛される四川料理の火鍋屋さん「譚鴨血（タンヤーシェ）」をご紹介します。「譚鴨血」は中国の四川省成都で2018年に1号店をオープンし、ブランド化してから2年の期間で中国全土に約600店舗を展開する人気チェーン店です。ここでは、中国本場そ



のままの鴨血火鍋を楽しむことができます。「譚鴨血」の特徴は『竜頭灶』と呼ばれる竜の頭の形をした鍋を使い、四川省産の花椒や唐辛子などを使ったオリジナルスープをベースにして、鴨血、肉、野菜などをグツグツ煮込むことです。日本では食べられない鴨血は、中国料理によく使われており、中国ではとてもポピュラーな食材です。鴨血は、鴨の血を固めたプリン状のもので、見た目は色の濃いコンニャクのような形です。鴨血には、ビタミン類、タンパク質、鉄分、ミネラルなどの栄養が豊富な食材です。

幸運が訪れる火鍋を注文

鍋の種類は、「定番マーラー鍋」「二色鍋」「中華トマト二色鍋」「三鮮二色鍋」の四種類です。鍋のスープの辛さは、四段階から選ぶことができ、「微微辣（微辛）」「微辣（中辛）」「中辣（普通）」「特辣（激辛）」です。

「定番マーラー鍋」には、唐辛子、花椒、八角、生姜、ハート型の牛脂、鴨血、揚げ豆腐やうずらの卵が最初から鍋の中にあります。鍋の上には、開運の言葉「开鸿运」と書かれている紙がかかっており、「开鸿运」は、幸運が訪れる意味で、鍋を開いた後に幸運が開かれるという中国のおもてなしと幸福祈願が込められています。鍋が運ばれてきたら、店員さんが幸福を祈る言葉をかけて紙を外してくれます。そこに店員さんが、「老鷹茶」というクスノキの葉からつくられている薬茶を注いでくれます。スープには、老鷹茶の爽やかな香りや唐辛子と花椒の刺激で癖になる旨味が口の中に広がります。

今後が期待できる「開運火鍋」

鍋の具材は50種類以上もあり、鴨血、鴨の舌、牛肉パクチー巻き、卵入り魚団子など日本料理にはない具材を選ぶことができます。辛すぎると感じたら、ゴマダレにつけてマイルドな味わいになります。スープ、具材とつけダレの組合で様々な味を楽しむこともできます。



注文はモバイルオーダーを導入。店内の雰囲気も中国らしさを感じられ、味のクオリティだけではない楽しさを感じられるお店です。今では、東京や大阪に店舗が増え続けており、今後は中国人のお客さんだけでなく、日本人のお客さんが増えるのを期待することができます。

お客様の声「Partner」購読お申込み

- Vol.195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 ウイルスゲード・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、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

急速冷却冷凍装置 「3Dフリーザー」

弊社ならではの特別価格でご提供します。

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/JA07ヶヶ 〒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 広島県広島市中央区銀山町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. 195

2022年1月号

2022年の干支「壬寅（みずのえとら）」
「壬」は次の生命を育む準備の時期を表していて、「寅」は、誕生を表しているそうです。

2021年は、外食産業にとっては、コロナの影響によって辛く耐え難い1年でしたが、来年は何やら希望が持てそうな1年になりそうです。しかし、気象で見ると「五黄土星」の年で、繁栄と波乱が交錯し乱れる運気だそう。少々、不穏な空気感も残っていますが、それでも2022年から2023年に掛けては、上り調子。

どんな波乱が来ようともポジティブにやるべきことを真摯に行っていけば、華々しい時代の幕開けを見ることができるでしょう。

飲食店のあり方が根本から見直される中、次なる繁栄の芽はどこにあるのか…どのような繁盛店がスポットライトを浴びるのか… とても楽しみな1年になりそうです。

繁盛店への虎の巻

お客様と「共有共感」して、常連客を増やす⑫

フードベンチャースポット

老舗ビアホールチェーン店が、新業態に挑戦！

感染予防とテイクアウト受注の強化を両立

お客様のスマホで
簡単オーダー

感染予防

+

TAKE OUT

●テイクアウト 受注の利便性を向上させる仕組み

①注文
(現金決済orクレジット)

②注文プリントアウト

③商品の受け渡し

天ざる 1人前

格言

経営・サービスのヒントとなる格言をご紹介します

陽報
(ようほう)

はつきりとよい報いが現れること。また、その報いのことです。「陰徳を積めば必ず陽報有り」といいます。ところで、陰年後にやることがないと嘆き、暇をもてあます人が多くいます。その一因は自分の今までの生き方にもあったのです。自分の成功のみを追い、自分だけが目立とうとする生き方、陰徳を忘れた生活の仕方が、晩年になって結果として出てきているのです。

このように考えると、目立たないで人に尽くすということは、現代的な意味も持っていることになります。目立とう目立とうという生活は徳を損ない、業の借金を増やしてしまいます。その結果、自分の意図するところは別の人生を送らなくてはならなくなるのです。目立つことのみを図って生きてきた人が、仲間もなく、家族にも恵まれず、孤独に人生を送ることが多いのはこのためです。

隠れて何か良いことをするというのは、決して無意味な行為ではなく、最後には自分と子孫のためになる行為だということを理解すべきでしょう。まさに、「陰徳を積めば必ず陽報あり」なのです。

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



■塚田農場が、店舗で人気の4品を冷凍商品として首都圏のスーパー「ライフ」で販売開始
株式会社エーピーホールディングス(本社 東京都)は、「塚田農場」の看板商品を自宅でも簡単に味わえるようにした冷凍商品「みやざき地頭鶏炭火焼」をはじめとする4商品を、(株)ライフコーポレーションの運営する首都圏「ライフ」117店舗で11月13日より販売開始した。
今回販売したのは、「みやざき地頭鶏炭火焼」(537円)、「秘伝の壺味噌」(429円)、「鶏白湯塩煮込み」(537円)、「鶏皮ボン酢」(321円)の4商品となっている。
同社は、ヒナを作って生産者に届けるところから地鶏に関わっているが、育成期間だけでも最低120~150日をかける塚田農場の地鶏は、親鳥に計算すると実は1年がかりの計画で生産している。そのため、見通しのきかなかつたコロナ禍においても、おいしい地鶏をたくさん生産しており、出荷の時を待っている状況となっている。

■ミールワークスが、ベトナムのヌードル「フォー」専門店「ワンフォーボウル」を出店
アークランドサービスホールディングス株式会社の子会社の株式会社ミールワークス(本社 東京都)は、女性が利用しやすいお店を目指しながらも、男性でも充分満足できるボリュームなベトナムのライスヌードル「フォー」を提供する「ワンフォーボウル」を、東京都原宿表参道に11月19日出店した。
「ワンフォーボウル」は、「1杯のフォー」で頑張る人たちに応援したい、癒したい、という思いから生まれた、同社オリジナルの新業態店舗となっている。
アジアの屋台のように活気ある店内で、昼でも夜でも、日常の中で気軽に食べられるベトナムのライスヌードル「フォー」を楽しむお店という。牛のバラ肉・すじ肉・骨の3つの部位を使って、数種のスパイス・玉ねぎ・パクチーにんにくなどととも、じっくり煮込んだこだわりのビフスープは絶品で、これにたっぷりの牛肉、九条ネギをのせ、別皿にのった揚げパンとライムとともに提供される。フォーに馴染みのある人もそうでない人も、気軽にサクッとファーストフードのように利用できほっと一息つける、毎日を頑張る人たちのための新しい定番を目指している。

■ファッズの「新時代」「コンビニよりも安い居酒屋」と銘打ち、高田馬場に出店
名古屋・東京を中心に主カブランド「新時代」等を全国約80店舗展開する株式会社ファッズ(代表取締役:佐野直史)は、11月10日に「新時代高田馬場店」をオープンした。『月に何度も通える、通いたくなる』愛知県発の飲食店。この度、東京都新宿に初上陸となる。2021年24店舗目のOPENとなり、500店舗を目指すという。
「新時代」は、『月に何度も通いたくなるお店・コンビニよりも安いお店』をコンセプトとしている。

■第一興商が、寿司・天ぶら食べ放題の新業態「鮎やハレの日」を出店
株式会社第一興商(本社 東京都)は、「職人の技が光るおいしい寿司をおなかいっぱいに」がコンセプトの寿司・天ぶら食べ放題の新業態「鮎やハレの日(すしやはれのひ)」を11月2日、埼玉県大宮に出店した。
「失われたハレの日を取り戻してほしい」という思いを店名に込めた「鮎やハレの日」は、寿司と天ぶらを2時間食べ放題で提供する新業態となっている。全席完全個室の店内は、温もりのある白木をメインにした上質なプライベート空間が広がり、テーブル席のほかに掘りこたつも用意しているので幅広い用途に合わせて利用できる。
寿司ネタは、豊洲の仲買人が厳選したこだわりの素材を取り揃えており、酢飯の米は、酢がよくなじんで口に入れたときにほぐれやすいように、粘りが少なくやや硬めに炊き上げる品種を選定した。シャリに合わせる酢は、香り高くまるやかな赤酢を用いる。
天ぶらは、寿司ネタにも使用する煮穴子のほか、全15種類で、分子調理器を用いて油の吸収を抑えることでヘルシーにカラッと揚げた天ぶらは、食べ放題とは思えないクオリティの高さが自慢という。
その他、お造りの盛り合わせ、おつまみ、締めスイーツまで、豊富なメニューをラインアップした。

■梅の花が、大阪・梅田に中華料理の新業態「梅香(メイシャン)」を出店
1976年に福岡県久留米市で誕生した湯葉と豆腐を中心とした日本料理店「梅の花」を軸に、中華業態、かに料理専門店、テイクアウト専門店など約300店舗を展開している梅の花(本社 福岡県)は、大阪・阪急三番街南館内に、新業態となる「中華料理 梅香(メイシャン)」を11月8日出店した。
ショッピング街ならではの手軽な雰囲気の中で、幅広く支持がある海老子リ、酢豚、麻婆豆腐などの本格的な中華料理や創作メニューを子ども連れや、学生、年配者にも気兼ねなく利用してもらえるメニュー構成としている。

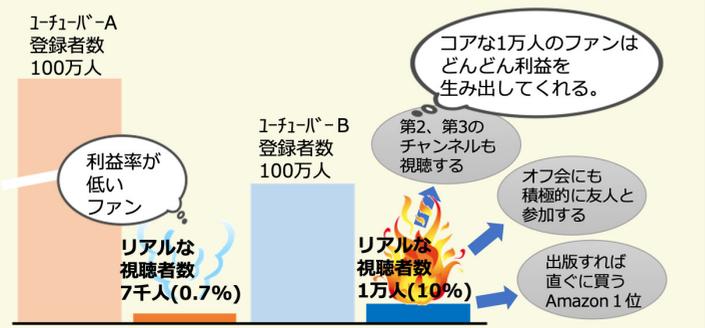
こちら飲食店繁盛支援室 繁盛店への虎の巻

繁盛店への近道 お客様と「共有共感」して、常連客を増やす-⑬ 自店の常連を知る「第五話」

■いよいよ加速する、日本人のテレビ離れ
10~20歳代の若者の約半数がほぼテレビを見ないという、衝撃的な数字が先日NHKで報じられました。しかし私も数年前より殆どテレビを見なくなったので、それほど衝撃的とも感じませんでした。なぜならまだ半数が見ているのですから。しかし見ていないという回答も1日に15分以上見た場合は「テレビを見た」に入る調査なので、実際の数字はさらに衝撃的なものでしょう。

■人気「ユーチューバー」と「飲食店」の共通マーケティング手法
さて、私も家からテレビを無くそうかと考えています。殆ど見ないので必要なのです。それでは何を見ているかと言えばYouTubeやTwitterなどのSNSです。はまると分かりますが今のテレビより遥かに面白いと思います。ありとあらゆる分野のものがありますし、自分が興味を持てるユーチューバーが見つければ、そこから学ぶ式に他のユーチューバーを知る事になり、YouTubeを見る時間がどんどん長くなって増々テレビを見なくなるでしょう。私の友人でも、夜寝る前に見ている人が多いですね。寝る前の楽しみとしてはテレビの比ではないでしょう。語り中心でテレビほど刺激が無いので良く眠れますし。
さてユーチューバーもYouTubeの視聴率、俗にいう会員登録数、視聴者数などと比例して広告収入が入ってくるので、登録者数を増やすのに必死です。それではどんな手法を取っているユーチューバーが儲かっているのでしょうか?実はこの手法、考え方が飲食店のマーケティング手法と同じなのです。「売り込みをしなくても自然に売れる」事がマーケティングの理想です。つまり極端な話、販促を不要にする手法がマーケティングです。
いくつかの人気ユーチューバーを見ると、すぐに納得します。「誰にでも受ける」ことを止め、コアなファンを増やすことに集中しています。誰にでも受ける飲食店がいかに弱いかはこれまで再三述べてきましたからお分かりと思います。

■登録者数100万人より、登録者数10万人の方が儲かる理由
下の図をご覧ください。登録者が100万人を超えるユーチューバーでも、実際に視聴しているのが7千人しかない・・・というのは良くある事です。逆に登録者は10万人なのに実際に視聴している人が1万人いれば、この方が利益につながります。何故ならYouTubeの広告収入も増えますし、様々な戦略が打てるからです。リアルタイムに視聴している登録者は、例えば夜中でも、朝早くでも視聴します。これが毎回お話ししている「コアなファン」です。コアなファンはユーチューバーがサボらない限りついてきます。飲食店では「常連客を大事にする戦略」をやり続ける事でコアなファン層が分厚くなり、コアなファンが新しい顧客を連れて来る。この新規客は広告宣伝で来た新規客より、遥かに常連客になる確率が高い。飲食店の繁盛店サイクルが回りだします。



●1台3役の高機能で、外食産業の人手不足を解消!

配膳A I ロボ

サービスショット

- 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A I 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

●お客様や従業員に安心・安全な店内環境を提供する

入口で全身に全自動除菌ミスト噴射!

ウイルスゲート・ショット

- 電くだけ簡単設置(工事不要)
- 非接触による薬剤噴射機能
- 検温やカメラ搭載など高い拡張性
- 経済産業省認定のコロナ対策成分使用
- 人体への安全性と高い除菌効果の両立
- ダントツのコストパフォーマンス

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



【展示会名】
焼肉ビジネスフェア

【会 期】
2022年1月19日(水)~20日(木)

【会 場】
池袋サンシャインシティ文化会館

【主 催】
焼肉ビジネスフェア事務局

★50th 国際ホテルレストランショー

★43rd フード・ケータリングショー

★22nd 厨房設備機器展

HCJ2022

【展示会名】
ホテルレストランショー

【会 期】
2022年2月15日(火)~18日(金)

【会 場】
東京ビッグサイト 東展示棟 1-6,8ホール

【主 催】
一般社団法人日本能率協会