

納得の看板商品！衝撃的なフォルムの「チーズキーマカレー」

人気実力共に備えた名店

原宿駅から徒歩10分ほどにあるウッドィーな外壁で雰囲気のあるお店CURRY & BAR「MOKUBAZA」を紹介します。

「MOKUBAZA」は芸能人にファンが多いことで有名で、テレビでの紹介も多くされています。2004年に夜営業のBARをオープンし、BARで提供していたカレーが大人気になり、2008年からランチ営業を始めました。カレーの中には化学調味料や人工添加物を一切使わず厳選した素材とスパイスを使用し、20時間以上かけて作っています。このカレーはキーマカレーをメインにしており、他店では食べるのできないキーマカレーです。



視覚と味覚で楽しめるお店

「MOKUBAZA」での一番人気はチーズキーマカレーです。まずチーズキーマカレーの外観に目撃を受けます。大きい目玉焼きのような可愛い見えた目でまさにインスタ映えのチーズキーマカレー。目玉焼きのような白い部分は、濃厚なモッツアレラチーズであり、チーズの上には卵黄が乗っています。辛さの強いカレーはモッツアレラチーズと卵黄が加わることによってほんのりまろやかに。

「MOKUBAZA」で初めて食べる人は一番人気のチーズキーマカレーを注文する人がとても多く、常連さんになってくると自分の好きなトッピングを組み合わせて楽しむ人が増えてきます。トッピングには、ナッツ、アボカドやパクチーなどがあり、様々な組み合わせがあります。

「MOKUBAZA」のキーマカレーは、独自の比率でブレンドされた国内産の牛と豚の挽肉、10時間以上炒めた玉ねぎ、生姜、ニンニク、トマト、ココナッツミルク、香味野菜の自家製フイヨンや数十種類のスパイスを使用し、20時間以上の長い時間をかけて店内で手作りしています。こだわっているのはカレーのルーだけではなく、キーマカレーのライスにもこだわりがあり、山形産のお米を前日に精米したものだけを直送してもらい、食感を残すように固めに炊いているのだそうです。一番人気の「チーズキーマカレー」以外にも、高温のオープンで焼き上げる「焼きエッグキーマカレー」、見た目も美しい「アボカドチーズキーマカレー」なども大好評です。視覚と味覚一緒に楽しめるお店です。

お酒を飲みながらにも

夜のディナータイムになると、キーマカレーだけではなく200種類以上のお酒があるので、デートにもぴったりです。ディナータイムでもキーマカレーが大人気で、お酒のメにもぴったりです。

お客様の声「Partner」購読お申込み

- Vol.197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

新春企画13社限定



これまで17000物件の賃上げに成功。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
- ✓ 自ら値下げ交渉を試みたが、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

家賃交渉の流れ



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



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.197

2022年3月号

中国でコロナ発生が報道された2019年12月から急激に世界に広がってから、2年が経過しました。2019年には、フードデリバリー市場は、4138億円。それが2021年には、7975億円(見込)に迫る勢いで、市場規模が2倍にまで成長しています。

これまでは、自分のための食事、または家族との食事やホームパーティーや会社需要が主を占めていたそうですが…最近では新しい使い方が登場しているそうです。共働きで自宅に残した子供への食事、病気になった仲間や離れて暮らす家族へのお見舞い需要まで登場しているとのこと。クレジットカード決済で、食事と引き換えに現金を渡す必要がなくなったことが、この様な利用場面を拡大しているのは間違いないかもしれませんが…病見舞いにターゲットを絞ったメニュー開発をしているゴーストレストランを残念ながら見たことがありません。事実、筆者も離れて暮らす家族に「美味しくって栄養価の高いお粥でも届けてあげたいな」と思って目を皿にして探してみても、そんなメニューは皆無。ますます成長するデリバリー業界に新しい風を吹き込むベンチャーが登場することを楽しみにしています。

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。

フードベンチャースポット

納得の看板商品！衝撃的なフォルムの「チーズキーマカレー」

薬剤噴射型 除菌AIロボット



オゾン・次亜塩素酸…薬剤はご自由に！

新型コロナウイルス等の感染予防対策の啓蒙活動や利用企業のPRなどのインフォメーション活動も可能。お客様への「安心材料アピールロボット」として、ご利用ください。

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

格言

経営・サービスのヒントとなる格言をご紹介します

上機嫌

上機嫌

(じょうきげん)

上機嫌でいましょう、いつも幸せでいましょう。朝、目が覚めたら、それで幸せです。朝、目が覚めないでそのまま死んでいく人が大勢います。朝食も黙って食べると、ただの朝食ですが、「おいしいな～」と言って食べると、「おいしい朝食」になります。「しあわせだな～」と言っていると、幸せになります。

意志で、言葉で、幸せを創り出せます。意志でしあわせの方へ持っていきます。毎日、毎瞬を「しあわせ」の方へ持って行く。

不機嫌は周りに気を遣わせ、まわりに迷惑です。また不機嫌は周りに伝染します。不機嫌は公害です。自分の機嫌はいつも自分で取りましょう。不機嫌を蒔く者は、いつも不機嫌なものに取り囲まれます。上機嫌を蒔く者は、上機嫌を刈り取ります。いつも、いつも上機嫌でいましょう。そうしていると必ず素晴らしい人生が送れます。

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



■新出光が「ピザポケット」を傘下に

新出光（福岡市）が宅配ピザに進出する。1月12日、宅配ピザチェーンの「ピザポケット」を傘下に収めたと発表した。

新出光によると、2021年12月28日、宅配ピザチェーン「ピザポケット」を61店舗展開している「ポケットフーズ」（福岡市）を完全子会社化したとのこと。

新出光は、既に「コマダ珈琲店」をフランチャイズ展開しており、新出光は脱炭素社会を見据え、飲食など「非石油」事業を強化しており、非石油事業の経常利益を2026年までに全体の半分に引き上げる、としている。

■外食傾向調査「昨年よりも頻繁に外食したい」が約44% ＊東京都内

1年の大半にわたって、緊急事態宣言とまん延防止等重点措置が発出された東京都。自粛期間中は外食の頻度のみならず、消費金額にも落ち込みが見られたが、自粛期間が明けた10月・11月は、夜の外出頻度が増えた、と回答した人が全体の約34%、消費金額もランチ・ディナーともに増加していた。

2022年の外食希望頻度については、「今よりも頻繁に外食したい」と回答した人が、ランチは約33%、ディナーは約44%と2021年の実際の外出頻度よりも大幅に増加している。中でも「週1回以上は外食でランチをしたい」と考えている人は全体の約43%にも及んだ。一方で、ディナーの外食頻度は、「月1〜3回程度」にとどまった。＊調査は、「LINE PLACE」（LINE CONOMI株式会社）によるもの

■WDIが、すき焼き老舗「ちんや」を再出店

2021年8月に惜しまれつつ141年の歴史に幕を閉じた老舗すき焼き店「ちんや」が、今年3月に創業の地・浅草で再オープンすることになった。

1880年（明治13年）に料理屋として創業し、すき焼き専門店となった1903年（明治36年）からはそのブランドを守り続けていた同店も、店舗の老朽化やコロナ禍などの影響で昨年8月に閉店。

だが、「それまで繋いできた伝統と歴史あるブランドを永続的に発展させていくべき」という想いで立ち上がったWDI GROUP（東京都港区）が「ちんや」の復興を承継し、新店舗開店を実現させる。

但し、株式などの譲渡はなく、その為、旧店舗は使用せず同じ浅草だが少し離れた江戸通り沿いに移転する。新店舗のオープン日は、毎年3月18日に行なわれる「浅草寺本尊示現会」の日になんで3月18日。オフィシャルサイトでは、2月21日より予約受付が開始された。

■アーランド元社長の臼井氏が、ミートボール販売のキッチンカーを出店

「食、文化、芸術を通じ、人々の生活をより豊かにする空間と環境を作る裏方に」をテーマに設立した株式会社URAKATA（本社 東京都台東区）。同社は、2022年1月より本格ミートボールを身近な料理で気軽に楽しめる「東京ミートボール」店を、東京都内のオフィス街や大型総合病院等にキッチンカーで出店した。

幼い頃から、食べ慣れた親しみのある料理のひとつが「ミートボール」。だが、いざ食べようとすると、外食で見かけることは多くなく、家庭料理も含め、食べる機会が少ないことに気付いたという。それをきっかけに、ミートボールを懐かしさや新しさと共に手軽に楽しめる専門店として「東京ミートボール」が誕生した。

牛挽肉をメインにした牛と豚の合い挽き、ナツメグ等の調味料を独自にブレンドして、国民食とも言えるカレーやスパゲティにアレンジし、ここでしか味わえないミートボールにした。

尚、キッチンカーで出店したのは、医療従事者を含む様々なお客様に対してできることを考えた結果で、「ご来店」ではなく「お届け」することを選択したからだという。

■オイシイズが、豚と米にこだわる「食堂ぶた」を出店

2021年4月に「おいしいプロモーション」から社名変更したオイシイズ（東京都）傘下のand RICE（アンドライス）（本社 同）が、豚肉とご飯にこだわった「食堂ぶた」の1号店を12月18日に、東京都武蔵小山に出店した。

平田牧場（山形県）の全面協力の下、平田牧場三元豚と平田牧場金華豚をふんだんに使った豚肉料理を厳選した国産米を羽釜炊きた炊き立てのごはんとともに定食として提供している。

提供メニューは、「三元豚厚切りロースカツ定食」などの「揚げた豚」や「三元豚厚切りリントキバター定食」などの「焼いた豚」、さらに「三元豚厚切煮豚エッグ定食」などの「煮込んだ豚」や「三元豚バラキムチ定食」などの「きまぐれな豚」。

また、瓶ビール、赤星、定番のハイボールやレモンサワーなどのアルコールも揃え、おかずのみの単品での注文もできる。

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 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。

■コロナ禍で10年早く時代が進んだが飲食業にとっては既定の道だった。

今回のコロナ禍は10年続くという意見があります。又、「人間」と「獣」の間を歩き来する危険なウイルスである「人獣ウイルス」は170万種類存在し、そのうち80万種類に関しては、いつ今回のコロナのように暴れだすか分からないと言われていて、ウイルスとの共存が人類の大きなテーマである事は昔から変わっていません。しかし、昔より顕著に表面化して来たのが「ウイルス禍」＝「ビジネスの停止」という事実です。特に影響を受けた飲食業界においては、飲食店のビジネスモデルを転換せざるを得ない状況となっています。つまりコントロールが難しい「人手」を極力小さくして、計算出来るもの、即ち「デジタルを活用した経営戦略」にシフトする必要があるのではないのでしょうか。一般的にはこの流れを「DX＝デジタルトランスフォーメーション」化と言っています。飲食業で言えば「全く新しい飲食店のパッケージ」「新しい損益分岐点作り」と言えるのではないのでしょうか。

■これからは、様々なシステム連携で「システムにお任せ」がテーマ。

飲食業界はIT化が一番遅れた業界と長く言われてきましたが現在でもIT化の遅れは顕著です。特に他の業界では当たり前の「在庫管理」や「システム連携」「発注の自動化」が遅れており、最近になってやっと「セルフ化」が進み始めている状況です。店の売上金額が本部に上がってきて財務システムと連動するだけではDX化とは言えません。これはIT化です。何故なら人手がシステムに置き換わり、ペーパーレス化が実現したただだからです。このようにIT化は業務の効率化が主目的ですが、DX化はIT化という道具を使って、経営を変革する事であり、新たなビジネスを創造する事です。コロナ禍で見えて来たのがこの「新たなビジネスの創造」なのです。飲食業では「新しい飲食店パッケージ作り」「これまでに無かった飲食店経営」を意味します。

■人件費10%台は可能なのか？

飲食店の人件費は通常25%～35%程度、もっと多い店もあります。何故、この人件費率が長い間変わらなかったのかと言えば、飲食店経営において最も重要視されている「接客重視」という足かせがあった為です。勿論今後も「接客重視」の飲食店モデルは存在し続けるでしょう。しかし「良い接客」もつとて言えば「良いおもてなし」という意味自体も多様化してきています。例えば、殆ど接客はしない居酒屋でも「ここは接客が良い店だな」と感じる場合があります。お客様が入店してから退店するまでの間、べったりと接客する必要は無くなってきています。お客様の質が変わってきた事もあります。外国人スタッフが増えてお客様の接客に対する見方が変わってきた事もあります。このような流れの中、ついに「全自動化」の飲食店「MASTARS CAFE」が出現しました。基本は「料理を提供する時」だけが接客時間になります。後は「オーダー」から「お会計」まで完全セルフ。発注まで「自動発注」です。果たしてお客様の感想は？実は従来のアナログ飲食店から「セルフ化」しても、そのお店の売上には変化がありませんでした。勿論、セルフが面倒で来なくなったお客様もいらっしゃいますが、セルフが好きで増えたお客様もいます。売上が変わらないという事は「利益率が大幅に増えた」という事です。しかも、コロナ禍でお客様の来店数が読めなくても問題ありません。これが飲食店のDX化なのです。2022年「繁盛店への近道」ではDX化による「新しい飲食店パッケージ作り」を模索していこうと思えますので宜しくお願い致します。

1970年～
接客が大きな
ウェイトを占めていた

2010年～
外国人スタッフ増
全員接客の崩壊

2022年～DX化元年？
飲食店のセルフ化
トータルシステム化

●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！

●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

●置くだけ簡単設置(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



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せ



【展示会名】

FOODEX JAPAN 2022 (フーデックス ジャパン)
(第47回 国際食品・飲料展)

【会 期】

2022年3月8日(火)～11日(金)
10:00～17:00(最終日は16:30まで)

【会 場】

幕張メッセ(千葉市美浜区中瀬2-1)

【主 催】

一般社団法人日本能率協会
一般社団法人日本ホテル協会
一般社団法人日本旅館協会
一般社団法人国際観光日本レストラン協会
公益社団法人国際観光施設協会

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】

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

【会 期】

2022年4月13日(水)～15日(金)
10:00～17:00

※ご招待券(5000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

【主 催】

日本食糧新聞社