

本場中国の「小吃店」を再現した希少店が学芸大にOPEN！

新しい中華スタイル「小吃店」

本格中華料理が味わえるお店、いま人気である“ガチ中華”として抜群の知名度を誇る「味坊集団」が新店舗「好香味坊」を2022年4月15日（金）に学芸大駅前にオープンしました。

「好香味坊」は、中国の裏路地によくある飲食店「小吃（シャオツォー）」店が日本向けにローカライズされたお店で、新しい中華のスタイルを楽めます。「小吃店」は、麵や肉まん、蒸し物類、揚げ物、ご飯物などを手軽に食べられる料理を扱うお店です。屋台やファストフード店のように、ちょっとした食事で、気軽に立ち寄れるのが特徴です。



好香味坊
東京都目黒区鷹番3-2-1

味坊集団は、中国東北地方の郷土料理を提供する神田「味坊」をはじめ、湯島「味坊鉄鍋荘」、御徒町「羊香味坊」、御徒町の老北京酒館「老酒舖」、三軒茶屋で湖南料理を提供する「香辣里」、代々木八幡で広東料理を提供する「宝味八萬」を展開し、中国各地の食文化を伝えてきたグループです。多くの日本人ファンに支持されています。

自社栽培の無農薬野菜と自社工房の手作り点心

屋台やファストフード店のようなイメージの「小吃店」だが、味坊集団で提供されるメニューは、自社農園で栽培している無農薬野菜を使用しており、フェンネルやパクチー、青唐辛子やインゲンなど、栽培している野菜の数は20種類以上あり、食材に手をかけています。野菜以外にも、点心は都内にある味坊の自社工房で手作りし、注文を受けてから店舗で蒸しあげて提供しています。

その中の「春菊蒸し餃子」は、日本でよく知られている三日月状の餃子の形ではなく、小籠包のような形をしており、生地が鮮やかな真緑で、春菊の香りと魚介の旨味がギュッと詰まっています。



Crown Daisy Dumplings

「もち米と牛肉団子蒸し」は、ここオリジナルで肉質が丈夫で脂肪分が少なく、牛モモ肉のひき肉を、もち米で包んで蒸しあげています。もち米の甘みと牛モモ肉のやさしい旨味が、口の中にじんわりときまします。そのほかの点心もお手頃価格なので、様々な点心の味を楽しむことができます。

シンプルながらも奥深い料理

「豚肉ともち米の竹筒蒸し」は、栃木県産の二元豚を使用しており、刻んだ豚肉ともち米に、海鮮醬、ねりごま、ピーナツバター、柱候醬、塩を入れて、一つずつ竹筒で蒸しあげた料理で、噛むほどに旨味がしみ出てきます。食べていく中で、意外なもの竹筒の底にあります。意外なもの、是非食べにきてからのお楽しみです。

主食では、「皮蛋咸肉粥（ピータン入りお粥）」、「焼鴨飯（鴨の金焼き丼）」、「ワンタン麺」や「汁なし担々麵」などのご飯や麺ものもあるので、しっかりと腹を満たすこともできます。

お手頃価格で美味しい「小吃」を楽しむことができるので、今後の展開にも期待できます。

お客様の声「Partner」購読お申込み

- Vol.201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、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

知らないと損する！
国内最強のコスト診断サービス

依頼ランキング 無料診断残り5社

- 1位 賃料 全国の家賃データベースを元に適正家賃と比較。下がないと思っていた家賃が、まさか…
- 2位 プロパンガス エネルギーコストが急増し、経営を圧迫する中、LPガスの適正コストの算出も人気に♪
- 3位 損保 代理店制度が主流の損害保険も高止まりしている傾向が、3年以内に契約した方は必見です。



資料請求はこちらまで 03-5649-2100 (株)アルファクス・フード・システム 担当：曾ノ木・山川

ALPHAX FOOD SYSTEM. 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/A007カ- 〒756-0039 山口県山陽小野田市千崎128番地（江沙公園内）
大阪営業所 〒532-0004 大阪府大阪市淀川区西宮原2-7-38 新大阪西港ビル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. 201 2022年7月号

急激な円安の進行が国力を弱めつつある中、逆風を吹かせようと6月10日から外国人観光客の受け入れ再開を政府が決定。コロナ禍から脱し切れない中で英断に、期待が寄せられています。

ちなみに、海外では既にコロナは「単なる風邪」として認識されているようで、「脱マスク」の流れが加速。海外の空港では約半数の人たちがマスクを外しているそうです。

コロナに怯えない海外旅行者が増えれば、円安効果で活発な消費行動が期待でき、これまで苦難を強いられてきた飲食業には、久しぶりの明るいニュース。外国人旅行者の増加数に着目し、外国人の集客にすぐに力を入れられるよう今から準備をしておくとも知れません。集客のポイント、ボケトークなどの翻訳機の導入や多言語対応のテーブルオーダーシステムの導入、クレジットカードの導入の店頭告知などが有効です。

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（5）

フードベンチャースポット

本場中国の「小吃店」を再現した希少店が学芸大にOPEN！

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、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！

格言

経営・サービスのヒントとなる
格言をご紹介します

共助

共助

(きょうじょ)

病気がなれば、家族や会社の人に迷惑をかけるかもしれません。また、失業すれば、家族に迷惑をかけるかもしれません。さらには、思わぬ事故を起こせば、他人様に迷惑をかけるかもしれません。人生で周りの人に迷惑をかけるかもしれないことは、生きていく限り、誰にでも起こることです。

たとえば、病気になるって自分の体が自分で思うようにならないければ、心が苛立ち、その結果、自分を責めたりすることで、人に迷惑をかけている自分を消し去りたいという消極的な願望が湧き出るかもしれません。しかし、まわりの人たちは、「病気になる人」に関わることによって、「人に親切にする」という大事なことを学ぶことになるのです。

このことが、人間として成長するためには、重要なことなのです。病人は「他の人の親切を謙虚に感謝して受け入れる」姿勢を学び、身につけるチャンスになります。「学ぶ」とは、学校などで得る知識のことだけではなく、「今、こうして生きていることの幸せに気づく」ことです。人は死ぬまで、生きていく限り、学ぶ存在です。

そして、お互いが励まし合い、助け合う存在です。だから、自分を励まし、助けて、また他の人を助けていきましょう。自分ではどうすることもできない八方塞(ふさ)がりの時は、人に迷惑だと躊躇わず周りに助けを求めることが大事です。

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



■小麦や食用油など業務用食品の値上げ相次ぐ

原材料の価格や物流コストの高騰などを背景に、業務用食品の価格改定が相次いでいる。この春に値上げする主な業務用食品は以下の通り。
 ◎「雪印メグミルク」：チーズ・ホイップクリームなど約200品目
 ◎「昭和産業」：コンスターチ・糖化製品
 ◎「J-オイルミルズ」：「日清オイリオ」：食用油 ※2021年以降、5回目の価格改定。
 ◎「日清製粉」：「昭和産業」：小麦粉
 大手飲食チェーンでは次々と値上げに踏み切っているが、メニュー価格を引き上げれば、他の部分でコストを削減するか、悩むどころと言える。

■国立感染症研究所が、新型コロナ「エアロゾル感染」を認定。

「接触感染」「飛沫感染」が新型コロナの主な感染経路とされてきたが、この度、「エアロゾル感染(空中に浮遊するウイルスを含むエアロゾルを吸い込むこと)」も認定された。
 エアロゾル感染の対策として最も有効な方法は1時間に2回の「完全換気」。効率良い換気ができない場合は、サーキュレーターなどを活用して店内空気の循環を行ったり、もちろん、エアコンや空気清浄機も換気の補助として利用できる。そのほか、席を間引いた営業など、改めて、密閉・密集・密接という「3つの密」を避けることを意識したい。

■ハンバーガー店、倒産が急増。

2021年度のハンバーガー店の倒産は6件(前年度1件)で、このうち5件はコロナ関連倒産だった。コロナ禍が生んだブームの陰で、好調と不振の2極化が進む。東京商工リサーチが報じた。
 テイクアウトやデリバリー需要を見越し、2020年後半あたりからハンバーガー店の出店が加速した。『焼肉ライク』を手がけるダイニングイノベーションによる『ブルースターバーガー』、貴鳥族グループの新業態『トリキバーガー』など大手外食チェーンの他、新興企業、異業種の参入も進んでいる。店舗数が急増したことで競争は一気に激化。そこコロナ支援策の縮小が重なった。

■雑誌「dancyu」が初プロデュース! 「dancyu食堂」がグランドオープン!

CLASSIC INC.(東京都)は、雑誌「dancyu」(プレジデント社/東京都)の初プロデュースによる新店舗「dancyu食堂」を、2022年4月27日、東京駅にリニューアル開業する新施設「グランスタ8重北1内」にオープンした。
 同店は「毎日通いたくなる」をコンセプトに、定食や「dancyu農園」の野菜を使用した小鉢の数々を揃えている。定食メニューは、生姜焼き定食:1,480円、アジフライ定食:1,480円、焼売定食:1,100円、きじ焼き定食:1,280円、小鉢定食:980円とあり、全ての定食に日によって異なる「本日の小鉢」2種付き。
 小鉢は、「石神邑 有機白干梅」:200円や、明石海峡で採れる極上海苔:200円、「加藤敬太郎商店 塩納豆」:150円、関西風玉子焼き:480円など、各地名産が少しずつ色々染しめるおかずが揃う。

■Z世代が支持する「ネオ居酒屋」

若者の酒離れと言われて久しいが、「Z世代」と呼ばれる1990年代後半から2000年代にかけて生まれた若者の間では「ネオ居酒屋」が話題だ。
 酒と肴でワイワイ過ごすという従来の目的とは異なり、SNSでの拡散や体験の共有を主な来店目的としているのがネオ居酒屋の特徴だ。店側もそうした需要を踏まえて、思わずSNSで共有したくなるような店づくりに力を入れている。
 フロントコーポレーション(東京都)は、「フロント」にて、夜の新業態「キッサカバ(喫茶+酒場)」を2021年4月からスタートした。
 クリエイトテーブル(大阪府)が運営している「恋愛酒場メイ子」は、「メイ子」というキャラクターが恋人との別れをきっかけに開いた店、というストーリーを軸に、その世界観を内装やメニューで表現して、居酒屋とは思えないかわいらしさを前面に押し出したことで、Z世代の女性たちに支持されている。
 アジアンカルチャーを取り入れたグルメもZ世代のトレンドの1つ。都内に2店舗を構える「台北餃子 次次(チィチィ)」も、台湾の現地の様子を再現し、SNSで拡散されているネオ居酒屋だ。
 飲食店にとって、今やSNSの活用は必要不可欠。何万人ものフォロワーを抱えるインフルエンサーの高い拡散力を支えている流行に敏感なZ世代に支持されるネオ居酒屋の戦略の中には、酒離れが進む若者を振り向かせるビジネスヒントが隠されている。

こちら飲食店繁盛支援室 繁盛店への虎の巻

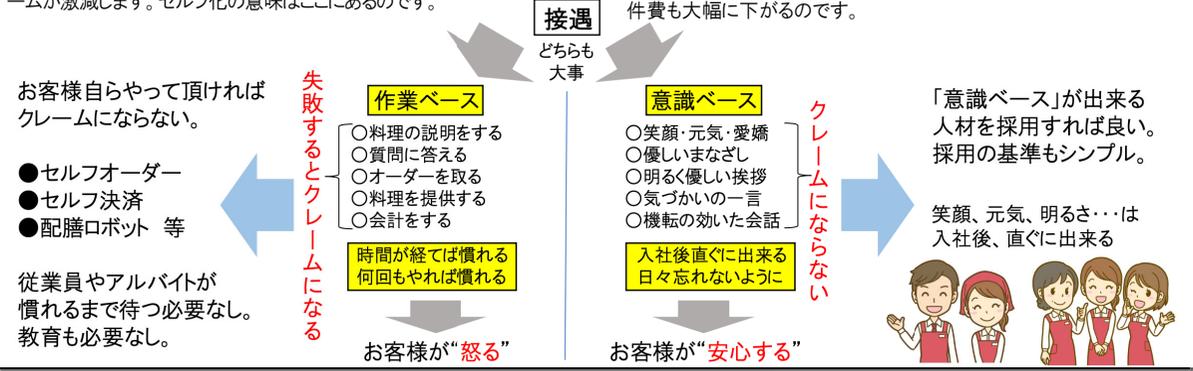
繁盛店への近道 いよいよ、人件費10%台で「繁盛店」を目指す時代が目前に迫っている(5)

■人がやる作業を分解すると見えてくるもの

(前号から続く)飲食店の「接客」構造は主に「作業ベース」と「意識ベース」に2分されます(下図を参照)。ここでポイントになるのが、お客様から「この店は接客が良い」と思って頂ける為に「作業ベース」と「意識ベース」の意味を理解して、しっかりと区別してお客様に対応するという事です。そのためには「セルフ化」が重要です。「作業ベース」をお客様自らやって頂く事でクレームが激減します。セルフ化の意味はここにあるのです。

■セルフ化すると「意識ベース」しか要らなくなる

人材育成の難しさは「笑顔は良いけど、仕事が出来ない」とか「感じ良いけど、なかなか仕事を覚えられない」など、「作業ベース」と「意識ベース」の両方の能力を求めてしまう所にあります。セルフ化してスタッフを「意識ベース」に集中させれば、お客様が受けるお店の印象は格段に良くなるでしょう。また、慣れや熟練が必要な「作業ベース」の仕事を買わずとも良いのでアルバイトの定着率も上がります。当然ですが人件費も大幅に下がります。



~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

パワフルなのに 低コスト

■製品仕様書■

大きさ(幅×奥行×高さ)	526mm×493mm×1320mm
棚サイズ	420mm×500mm×4段
本体重量	軽量 47kg
耐重量	大容量 40kg
充電時間	最短 約4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

● スマホで簡単設定!

● 着脱式 | 密閉型・開放型採用

● 3Dカメラ障害物検知機能採用

● ハイブリットAI自律歩行システム採用

● 脱着式 密閉型・開放型専用配膳BOX採用

密閉型

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ご紹介します

同時開催

YAKINIKU BUSINESS FAIR
焼肉ビジネスフェア

ミートフードEXPO
MEAT FOOD EXPO

一層酒屋の未来を創造する

居酒屋 Japan

【会期】2022年7月5日~6日
10:00~17:00

【会場】大阪南港ATCホール

カフェ・喫茶店・コーヒービジネスに関する製品、サービスが一室に集まる専門展

第10回 Tokyo Cafe Show

会期: 2022年7月27日(水)~29日(金)
10:00~17:00

会場: 東京ビッグサイト 東展示棟 4~6ホール

世界中のあらゆる種製品・専用調理器具が集まる専門展

第11回 Japan Noodle Show

会期: 2022年7月27日(水)~29日(金)
10:00~17:00

会場: 東京ビッグサイト 東展示棟 4~6ホール

テイクアウト・総菜 & デリカ向け食品、資材・サービス専門展

第12回 TDS Take-out & Delicatessen Show

会期: 2022年7月27日(水)~29日(金)
10:00~17:00

会場: 東京ビッグサイト 東展示棟 4~6ホール

除菌・殺菌・換気対策・清掃などの食中毒・衛生対策専門展

第13回 食中毒・店舗衛生対策展

会期: 2022年7月27日(水)~29日(金)
10:00~17:00

会場: 東京ビッグサイト 東展示棟 4~6ホール