

「焼肉529.大前店」焼肉激戦区で華麗なるリニューアルオープン

名物「ねぎタン塩」に虜になる人が続出中！

大前駅から徒歩3分、JR浜松町駅から徒歩5分の好立地にある「焼肉.529」が、2022年11月にリニューアルオープンしました。

食通オーナーと腕利き料理長が厳選したA5和牛は、Googleの口コミでも星4.4と高得点。特に、ねぎタン塩は絶品中の絶品で口コミでも「コースに1個含まれていたけど、思わず追加注文して3個食べちゃいました！」「永遠に食べ続けたい！」と絶賛の嵐。

一般的によくある牛タンの上にネギを載せて焼くスタイルだと、焼く時にせっかくのネギがこぼれてしまうのですが…焼肉.529の「ねぎタン塩」は、味付けネギを牛タンで包み込んで、青ネギで縛った斬新なメニュー。歯応えの良い牛タンを噛み締めると、ジューシーなネギだけが、口の中で解放される至極の逸品です。



焼肉のために生まれた「生搾りレモンサワー」

この豊潤な味わいの「ねぎタン塩」に最高のペアリングと評判なのが、「真空レモンサワー」。

「焼肉ときたら、ビールでしょ！」と思いがちですが、真空状態にしたミキサーでレモンを攪拌した最高にフレッシュなレモンサワーは、スッキリ爽快で焼肉との相性がバッチリ。焼肉を食べるために生まれたドリンクと来店者の多くが太鼓判を押しているそう。

充実したワインの品揃えも好評。カジュアル～高級までセレクトでき、予算に合わせて快食できるのが嬉しいお店。なんと、日によっては、オーパスワンもお手頃価格で飲めるとか。



愛犬も入れる「個室」も♪

店内は、全席ボックス席。煙やにおいが気になりにくい無煙ロースターを各席に完備されているので、接待やデートにも最適。2階席には、愛犬と一緒に入れる個室も♪グルメなワンちゃんと一緒に楽しい食事ができる類まれな焼肉店です。

焼肉529. 大前店 本紙を見た！で、GO肉特製「真空レモンサワー」をお一人様2杯無料
東京都港区芝大門2-3-8 浜松町堀ビル 営業時間17:00～23:00(L.02:00)
電話：03-6432-0022 定休日：日曜日

お客様の声「Partner」購読お申込み

- Vol.206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
- 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

「店舗棚卸数量インターネット自動集計支援システム」



棚卸し探偵団

棚卸作業の時短を実現

店舗のレイアウトに合わせ、食材の棚場所名称や棚卸の順序を予め登録。実際の棚卸の際には、ディスプレイに従ってその場所、その食材を棚卸し数だけ。誰でも簡単に間違いなく、かつスピーディーに在庫がカウントできるようになります。

資料請求はこちらまで

株式会社 アルファクス・フード・システム
〒756-0039 山口県山陽小野田市千崎128番地
TEL:(0836)39-5151(大代表)

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**
ALPHAX FOOD SYSTEM

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. 206 2022年12月号

東京銀座に店舗を構える高級ブランドショップに、週末「長蛇の列」が戻ってきている。並んでいるのは、明らかに訪日外国人。JTB総合研究所の調べでは、訪日外国人は、2022年8月昨年同月比で+555.2%（16万8000人）の増加。2019年のコロナ前は250万人の外国人が訪れていたため、まだ1/13程度の回復だが、2023年は、円安効果も相まって、旅行者が増えているのは、間違いなさそうな気配だ。

令和4年9月21日国連総会の機会を捉えた国際イベント「Taste of Japan in New York」において、岸田首相は「世界中の方々から『いつから日本に旅行できるのか』という声をいただいている。来月以降、水際対策をさらに緩和する。訪日して日本食を味わっていただく計画を立ててもらいたい。」と発言。その連携を図るように、【観光庁】では、地域一体型ガストロノミー（美食）ツーリズムの推進。【農水省】では、地域の食体験コンテンツの造成・磨き上げ、一元的な情報発信の推進を発表した。

外食・観光業を取り巻く構造的なチャンス…ぜひ掴み取ってもらいたい。

繁盛店への虎の巻

顧客解析レーダー「魚群探知機 for 飲食店」で常連客対策を考える。

フードベンチャースポット

食べることの罪悪感を吹き飛ばしたスイーツ店に注目！

多様な決済手段も
来店動機になる時代

マルチ決済端末

格言

経営・サービスのヒントとなる格言をご紹介します



雨奇晴好

(うきせいこう)

これは、中国北宋の詩人の蘇東坡(そとうぼ)の詩中にある言葉です。一般に晴れても雨でも、それぞれにより景色で趣のあることをいいます。敷衍(ふえん)して言えば、この言葉が述べているのは、「物事の悪い面をとらえないで、いい面をとらえることが大切だ」ということです。物事のいい面をとらえて、前向きな明るい気持ちで生きていくのがいいということです。

物事の残念な面やマイナス部分に意識がとらわれると、欲求不満が生まれます。それが高じるとイライラになり、怒りになってしまいます。そういった感情が心を乱す原因になります。物事の喜ばしい面やプラス部分を常に見つけ出すようにし、それを習慣にすれば、人生に起こるさまざまな出来事に心が動じることなく、いつでも明るい気持ちで生きていけるようになります。

たいいていの出来事は、プラス面を見つけ出す気になれば、いくらでも見つかります。たとえ苦しい出来事でも、プラス面は必ず見つかります。

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



■進むジェンダーレス制服
びっくりドンキーは、10月から直営店130店の社員制服を、リニューアルを機にデザインを統一。男女兼用のジェンダーレスなデザインとしている。新しい制服は、帽子3種類（ベレー・ハンチング・キャスケット）、シャツは白・グレー・ベージュの各長袖・半袖で6種類、ベストが1種類で、それぞれ、自分に合った色やスタイルを選ぶようにしている。
びっくりドンキーを展開するアレフ（札幌市）の広報担当者によると、従業員の多様性を尊重するため、同社では2018年の秋から制服をジェンダーレスにすることを検討していたという。「ガスト」「バーミヤン」などを展開するすかいらーくも「かつては男女で明確に分かれていたこともあったが、現在は男女でほぼ同じデザインが多い」という。

■再来店しないダントツの理由「料理・ドリンクが掲載写真と違う」
飲食店を知るきっかけはグルメサイトやGoogleマップなどのWebが最も多く、店を知った後にさらに詳しく知るために検索をかける方は78%を占めた。そのほとんどがメニューの内容、写真を参考にするという。6月6～10日で回答者数917名から調査した（調査：株式会社ROI）。来店前後で印象差があった方は58%、うち83%が悪印象という。悪印象の原因は「料理やドリンクなどの商品が掲載写真と異なった」71%とダントツ。次いで「内装が掲載写真と異なった」32%、「接客面で口コミと異なった」29%、「料飲面で口コミと異なった」22%、「評価スコアと大きく差異を感じた」20%の順。悪印象を抱いた方のうち87%が再来店しないという非常に高い数値となつた。

■軽食スタンドという勿れ！独「プレッツェル」&仏「シャルキュトリ」が気軽に楽しめる！
本場焼きたてプレッツェルとドイツの国家資格“ゲゼレ”（プロの職人）による本格的なハムやソーセージ、フランスのシャルキュトリを気軽に楽しめる「le petit IMBISS（ル・プチ インビス）」が、10月12日（水）東京・新橋にオープンした。運営するのは、食肉加工品とデリカテッセンを製造販売するタカラ食品工業株式会社（東京都）だ。
1日のはじまりとなるモーニングから、仕事帰りに気軽に立ち寄って楽しめるディナーメニューまで幅広く取り揃える。プレッツェルと一緒に楽しめるシャルキュトリプレートや、チョコスプレッドやハーブクリームチーズなど数種類のディップも用意。ドイツの国民食レバークーゼを厚く切ったパンズに挟んだレバークーゼサンドや、ソーセージのグリルをたっぷりザワークラウトと味わうホットドッグなど、本場ドイツのふだん着の味わいに、フランスのちょっぴりおしゃれなアペロの要素を加えた料理となっている。ちなみに店名の“le petit”はフランス語で「小さい、ちょっとした」などを意味し、“IMBISS”はドイツ語で「軽食スタンド」を指すそう。

■13坪で月商950万、21坪で月商1,000万円超え『肉野菜炒め ベジ郎』
2021年12月にオープンした「肉野菜炒め ベジ郎 渋谷総本店」はSNSなどから火がつき、またたく間に人気店となった。2022年4月には2号店となる「肉野菜炒め ベジ郎 池袋東口店」をオープン。10月には3店舗目に当たるFC店が東大和にオープンする。
運営しているのは、業務用野菜卸業の株式会社フードサプライ（本社：東京都）。「緊急事態宣言」時、「ドライブスルー八百屋」を即行立ち上げた、時間営業で日商500万を売り上げたこともある。ありそうでなかった「野菜炒め専門店」は、野菜をたっぷり食べる為に、おいしく満足感を重視した。背油を加えた濃厚な味わいの「野菜炒め」は普通サイズで40gの野菜を使用、一皿で1日分の野菜を摂取できる。それがベースで、付けは「醤油」「ポン酢」「味噌」から選択、「肉野菜炒め」にするには肉の量を選ぶが、予想に反し、唐揚げが乗ってくる。尚、野菜マシは無料、背油有無と量も選べる。定食は+100円でご飯とスープが付く。

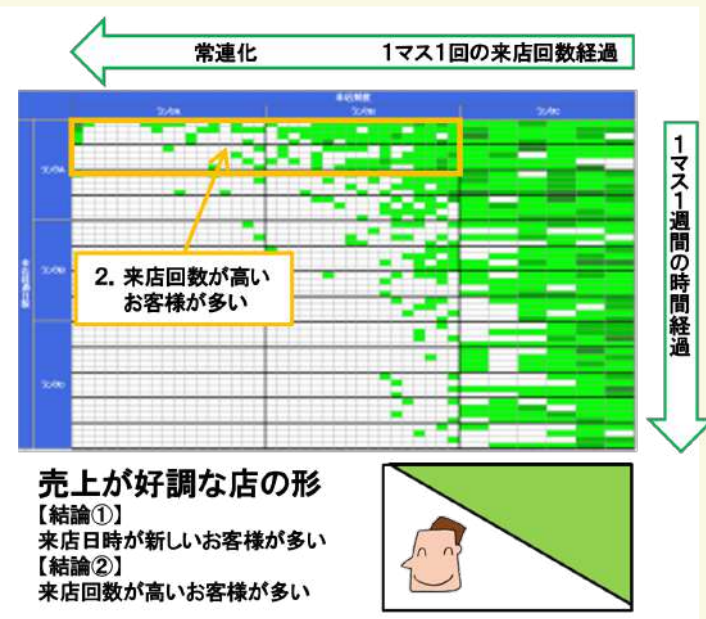
■「値上げをしない」と宣言したサイゼリヤ
「サイゼリヤ」が10月12日に記者会見を実施。「安くて美味しいものを出すのが使命」として、原材料高騰などの中でも、値上げしないことを宣言した。
同社でも原材料に占める輸入品の割合は高く、円安が1円進むごとにひと月で1,000万円の経費が増えるという。しかし値上げを実施しない理由として、松谷社長は主に以下のふたつの点を挙げた。
・約500店ある海外店舗で円安による増益効果が見込める
・物価は上昇しているが、（消費者の）給料は上がっていない
同社では店舗や工場での食材ロス削減に取り組みことで、さらなるコスト削減を行い、今後も価格維持に取り組んでいくことを示した。尚、同社の2022年8月期決算は売上高1,442億円（前年同月比14.0%増）当期純利益56億円（同220.6%増）の増収増益。

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 顧客解析レーダー「魚群探知機 for 飲食店」で常連客対策を考える。

■直近に来店したお客様ほど、再来店の可能性が高い
有名な「RFM分析」では、
・Recency（経過日数）／再来店・再利用チャンスは**来店日時**が最新のお客様ほど高い。
・Frequency（累計購入回数）／利用日時が同一なら**来店回数**が多いお客様ほど次回利用チャンスが高い。
・Monetary（累計購入金額）／上記2つが同じなら**累計利用金額**が高いお客様ほど次回利用チャンスが高い。という確かなデータがあります。これから導きだされるのは…
【結論①】直近1～2週間の間に来店されたお客様が多いお店は売上高が高い。
【結論②】来店回数が高いお客様を沢山持っているお店ほど売上高が高い。という事実です。しかし【結論①】は、書いてしまえば当たり前の事ですね。しかし良く考えて下さい。頻繁に来店する常連・リピーターが多くないと不可能だという現実が見えて来ます。
【結論②】も同じです。繁盛店のメカニズムを長年に渡って数値化してきた「RFM分析」は「常連客が繁盛店を作っている」事を明確に示しています。

■これまでの顧客管理では「お店の改善結果」が見えにくかった
「RFM分析」は素晴らしいものですが、これまでの「RFM分析」では「お店が良くなった」「悪くなった」という事を判断するには、時間も労力もかかりました。しかし、今回ご紹介している「魚群探知機 for 飲食店」では、誰でも見ただけで「その店が常連客に支持されているか、いないか」が一目で分かります。これは大変重要なポイントなんです。時間と労力がかかる事がネックとなって、顧客官営は「パースデイ管理」だけのシステムになっていたからです。又、繁盛店のメカニズム自体が体感出来る事も大きな意味があります。



多機能コンパクトセルフ精算機

セルフショット

- 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！

●1台3役の高機能で、外食産業の人手不足を解消！

配膳ロボット 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
- 3段・4段 選べるトレー数
- 場所別「走行スピード」設定
- スマホ簡単設定機能

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AI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

Event and Seminar

外食 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ご紹介します

FOOD STYLE

全国の食を関西にもっと！関西のフードビジネスを支える商談展示会

Kansai 2023

【会期】
2023年1月25日（水）・26日（木）

【会場】
インテックス大阪

【主催】
FOOD STYLE Kansai 実行委員会
（株式会社イノベント 内）

ミートフードEXPO

MEAT FOOD EXPO

焼肉 YAKINIKU BUSINESS FAIR

ビジネスフェア

東京会場

2023年 10:00～17:00

1月18日 水 > 19日 木

池袋サンシャインシティ文化会館