

アメリカンカルチャーに包まれる「異空間」が原宿に出現！

雑貨屋さんをイメージしたバーガー屋さん

2022年8月9日(火)に、東京原宿にバーガー屋「Jennifer Seven(ジェニファーセブン)」がオープンしました。バーガー屋が位置するのはグルメバーガーショップ「THE GREAT BURGER」の隣にあります。外観を見る限り「ハンバーガー屋さん」の雰囲気はまったくゼロで、飲食店というより「アメリカンな雑貨屋さん」の雰囲気です。

「Jennifer Seven」は、グルメバーガーショップ「THE GREAT BURGER」など、カフェやベーカリーを手がける株式会社 LDFSが展開しています。アメリカの文化やフードカルチャーを愛する、オーナーの車田篤さんのこだわりが実現された店舗です。店舗の表向きは、アパレルグッズやキッチンアイテムなどを販売するジェネラルストア。ジェネラルストアとは、アメリカの郊外に多い小規模店舗、いわゆる“よろず屋”や“なんでも屋”のことだそうです。オリジナルグッズのほかにヴィンテージ雑貨、産地直送のフルーツや野菜も販売されており、入口には小窓があり、外からコーヒーを注文できるコーヒースタンドも併設されています。今後はアメリカンチャイニーズ料理を模した中華まんも販売される予定です。



アメリカの昔ながらのハンバーガー

注文はスマートフォンを使ったモバイルオーダー式。テーブルに置かれた「QRコード」を読み取ってメニューを表示して注文をします。

ハンバーガーメニューは全部で5種類あり、グルメバーガーとは一線を画す、ベーシックなスタイルのバーガーがそろう。その中の「オールドスクール チーズバーガー」は、トマトやレタスなどの彩り野菜は入っておらず、ビーフ100%のパティを使用し、特製ジェニファーセブンバーガーソースとフレッシュオニオンスライス、チーズが挟まれています。ビーフパティはしっかりと肉感がありながら、食べ疲れてしまうような脂の重たさはなくジューシーな味わいを楽しめます。アメリカのフードカルチャーを感じたいのなら、外せないメニューのひとつ。パティを鉄板に押し付けて外側をカリカリに仕上げる、アメリカの昔ながらのスタイルを用いた「クラシック スマッシュバーガー」は、食べ進めていくうちに、ごろっとした肉感とジューシーな旨みを感じられます。普段食べ慣れているハンバーガーとはまったく違った食感と肉の味わいです。バーガーメニューのほかに、サンドイッチが3種類あります。「THE GREAT BURGER」の人気メニューのひとつである「コンビーフサンドイッチ」が、同店でも食べられます。サクッと軽い食べ心地のトーストにたっぷりコンビーフが挟んでおり、旨みや塩気が詰まったコンビーフと、フレッシュな野菜の組み合わせが絶妙です。アメリカのカルチャーが好きな人、ハンバーガーが好きな人、ぜひ訪れてみてください。



JENNIFER SEVEN

11:30～22:00(L.O.21:30) 無休

東京都渋谷区神宮前6-12-6 J-cube C棟 1F 電話：03-6427-3274

お客様の声「Partner」 購読お申込み

- Vol.208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物件の質下げに成功。
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25万円位上で、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
- ✓ 自ら値下げ交渉をしてみたが、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



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/A002号 〒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. 208

2023年2月号

儲かる新メニュー企画・開発の考え方に革命を与えた著書『「イノベーション」のジレンマ』の経済学的解明が、ベストセラーになっています。と言っても、外食産業をモデルに書かれた本ではありません。新しく生み出された製品や技術が旧製品や旧技術を破壊し、乗り越えることで社会が更新されていく仕組みを解いた書籍です。1997年に出版された「イノベーションのジレンマ」に、経済学の観点から実証実験を試みたもので、大変読み応えがあります。同書では、既存企業が新商品を作っても、新規顧客を獲得できず、既存顧客が単に新商品に流れてしまうので、利益としては対して経営インパクトを与えない「共食い現象」が生じるだけだ…と指摘しています。

この論点を整理すると、飲食店においては、既存顧客離れはあるが、再来店動機になるので、新メニュー開発は一定の意義はあるものの、利益率向上には、やはり限界がある。したがって、競合店から如何に自店にスイッチさせるか…この視点とPR方法の確立が、自店の売上・利益を大きく向上させるカギとなることを言わしめていました。御社は新商品の企画目的をクリアにしていますか？

繁盛店への虎の巻

コロナで厳しい今こそ「繁盛店」をマネる！～そのマネ方とは？

フードベンチャースポット

アメリカンカルチャーに包まれる「異空間」が原宿に出現！

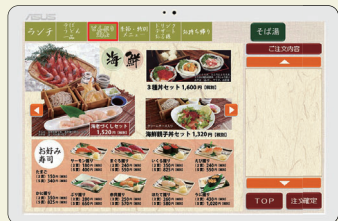
電子メニューブックで非接触の接客スタイルに！！

AFS社製「テーブルショット」5つの特徴

- 1 厨房用プリンターやディスプレイに自動連動！
- 2 低価格POS連動で迅速会計（セルフレジとも連動可能）
- 3 低価格タブレットで導入負担軽減
1台月間換算：850円（ハード込）
- 4 独自開発の無線給電ステーションで、操作性向上。
さらに電源差込口の摩耗回避！
- 5 今あるメニューブックをそのまま電子化！
お客様も迷いなくご注文♪



テーブルショット



画面が美しく料理が映える！！と続々採用。多言語対応が可能です。

セルフショット(レジ)



会計時も非接触。安心・安全のお店に、お客様は集まってきています。

格言

経営・サービスのヒントとなる
格言をご紹介します

言 霊

(ことだま)

すべての言葉には魂が宿っていると言われる。それを「言霊」といいます。言葉が大切であるのは、言葉自体に素晴らしい力が秘められているからなのです。不吉なことばかり言っていると、実際に不吉なことが起きてしまうし、めでたいことや希望、理想を語り続けていると、不思議とそのようになってくるのです。悪いことばかりを想定し、不吉なことや心配ばかり思い浮かべていると、心の病気になるてしまいます。体の病気は薬で治せますが、心の病気を治すのは厄介です。その特効薬は、常に素晴らしい理想を思い描き、それを言葉にして発し続けることです。おめでたい言葉、きれいな言葉、思いやりのある言葉を使って幸せを呼び寄せましょう。

■**ダイナミクスが「鳥二郎」をゲームボード居酒屋にリニューアル**
 ボードゲームカフェ「JELLY JELLY CAFE」プロデュースによるボードゲーム居酒屋「ジェリージェリー酒場」が2022年12月1日、京都三条河原町・神戸三宮・大阪梅田お初天神に3店舗オープンした。平日 12:00～22:00、土日祝 11:00～22:00(三条河原町店)、13:00～23:00(三宮・梅田お初天神)、不定休。
 居酒屋を中心に全国に89店舗展開する株式会社ダイナミクスによる、ボードゲームで遊びながら飲食できる居酒屋。個室からオープン席まで用意されており、カップル・友達グループ・家族で300種類以上のボードゲームが遊べる。料金は店舗によって異なり平日5時間まで1200～2000円、土日祝5時間まで2000～2500円(ワンドリンク付)。小学6年生まで無料。飲食メニューは片手で食べられるフィンガーフードから、キッズカレーなどお客様向けメニュー、酒場プレート、ナポリタンやピザ、オリジナルスイーツまで幅広く用意する。

■**ハンバーグ、4度目のブーム**
 ハンバーグが一般的になったのは、1962年。チルドハンバーグのマルシンハンバーグの登場による。その後、1970年以降にファミレスが登場し、ハンバーグが人気になり、第1次ブームが起きた。第2次ブームは、ハンバーグが家庭料理として普及していった1980年代。それ以降しばらくハンバーグと言えば、家族で食べるイメージが強かったが、2005年に恵比寿に開業した「俺のハンバーグ山本」が大人気になって、第3次ブームを巻き起こした。
 そして、2020年の「挽肉と米」の出現により、第4次ブームが始まった。ご飯とハンバーグの親和性を高め、また、ソースも敢えて定番の大葉・大根おろしではなく、茶葉とバジルのペーストなど和風の独自の薬味を使ったり、生卵とハンバーグをご飯に載せたり、より日本人にウケるスタイルと、肉の中身や、焼き加減にこだわっているハンバーグそのものも特徴だという。

■**モスバーガーもチーズバーガー専門店OPEN。**
 モスフードサービスは2022年11月29日、チーズバーガー専門店「mosh Grab'n Go」(モッシュグラブアンドゴー)を東京都港区南麻布にオープンした。
 キャッシュレスのセルフレジを採用しているのが特徴で、同社としてチーズバーガー専門店を手掛けるのは初めてだという。今回の新業態は、従来のモスバーガーでは出店困難だった超一等地にある狭小物件でもオープン可能で、同社は「超一等地にふさわしい店格の業態として確立を目指す」としている。「mosh Grab'n Go」は、コンサート会場における観客の“小躍り”を表現する「mosh」に、「Grab(つかむ)」/「Go(行く)」を組み合わせた名称だ。チーズバーガーを食べて小躍りしたくなるようなおいしさを感じてほしいという願いを込めている。
 フレッシュネスバーガーのチーズバーガー専門店は10ヶ月で閉店となった。また、「外食DXの成功例」と言われたブルースターバーガー(運営:ダイニングイノベーション)は全店閉店している。
 さて、モスバーガーの後発チーズバーガー専門店&キャッシュレスの勝算は？

■**個室トイレが副収入源！**
 個室トイレに広告媒体を設置することで、広告収入が得られるらしい。株式会社トイー(本社:東京都渋谷区)は、飲食店の個室トイレに小型のデジタルサイネージを設置するだけで定期的な副収入を提供する個室トイレ内動画広告「トイー」を提供している。
 GYRO HOLDINGS株式会社(本社:東京都新宿区)が、トイレの空きスペースを広告枠として活用する「トイレ広告ハレルヤ!」を導入した。「トイレ広告ハレルヤ!」は、飲食店向けのぼり旗通販を行う株式会社トランプス(本社:神奈川県横浜市、代表取締役:井口 正文)が開発。居酒屋の場合、月間平均2千人客数で、年間約10万円の広告収入が入り、広告印刷済再生紙トイレトーパーも支給されるという。

■**鮮魚EC「魚ポチ」、東証グロースに上場。**
 飲食店向け鮮魚のネット仕入れサイト「魚ポチ(ウオポチ)」を運営する株式会社フーディソン(本社:東京都中央区)が12月16日に東証グロース市場に上場する。
 同社は大田市場と豊洲市場での買参権と仲卸営業権を持ち、海産物の直接仕入れが強み。「魚ポチ」は1尾から注文でき、15:30～3:00までの注文で翌日配送。初月から月末締め翌月末払い対応できる。夜遅い営業の店舗でも営業終了後に注文でき、立ち上げ間もない店舗も運転資金を確保できる。
 2022年3月期実績は、売上高3,592百万円、最終損益▼12百万円。23年3月期予想は、売上高5023百万円、最終損益78百万円。登録飲食店は2万店を超えている。

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 コロナで厳しい今こそ「繁盛店」をマネる！～そのマネ方とは？

■「繁盛店」への一番の近道は「繁盛店」をマネる事です。
 苦戦しているお店が一番効率的に成功へと進む方法は「繁盛店」を真似る事だという事はご存じだと思います。貴店を成功の道へと連れて行ってくれる“象”がいとしたら？例えば「繁盛店」という大きな“象”に乗る事が出来れば、貴店は間違いなく成功への道へと進む事が出来るでしょう。しかも一番効率の良い方法で、短期間で「成功」＝「繁盛店」へと近づけるでしょう。

■「自店」との比較に終始、「お客様目線」がない店舗視察は無意味。
 私も何度かユーザー様の繁盛店視察に同行した事があります。その際にいつも感じるのは、視察に来たにも関わらず「自店の勝っている所」を探し「繁盛店の悪い所」を指摘する事に終始しているという事です。これでは視察に行った意味がありません。繁盛店が繁盛しているのは「お客様のニーズ」を掴んでいるからです。このお客様のニーズを詳細に見る事、気づく事が繁盛店視察には一番重要なのですが、この「お客様目線」が足りないといつも感じます。

自店が苦戦しているのは「お客様のニーズ」を掴んでいないから、逆に繁盛店はお客様のニーズを掴んでいるから繁盛している。という事実を直視しないと、繁盛店のマネは難しいでしょう。

■**貴店に来店されたお客様が、もし貴店を気に入らず他店に行ったら。**
 例え話ですが、貴店に来店されたお客様が、もし貴店を気に入らず「他の店を紹介して欲しい」と言って来たとしたら、そのお客様に紹介する店はどの店ですか？お客様に紹介したい店は、貴店に無い物がある店です。はたしてそれは何でしょう？「価格帯」や「メニューの種類」でしょうか？「接客」「店の雰囲気」でしょうか？又は「お店のコンセプト」でしょうか？「お店のシステム」でしょうか？これこそが「繁盛店」を真似る時の肝ではないでしょうか。更には、それがどの客層をターゲットにしているのかが重要です。

●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8号機

●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)

新型コロナウィ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

顧客管理のデータを見ると分かりますが、どんな店でも初回来店されたお客様の70%前後は2度と来店しません。この事実から分かる事は、どんなにお客様のニーズを掴んで繁盛していても、ニーズに当てはまらないお客様、店の良さに気が付かないお客様が70%前後いるという事実です。逆に言えば、繁盛店は初回来店客の70%を失っても繁盛しているという事になります。

この事実が意味するのは、繁盛店が掴んでいるのは「常連客のニーズ」だという事なんです。決して初回来店客のニーズではありません。しかし繁盛店視察の時の目線は、初回来店客の目線に近いと思います。常連客のニーズは直ぐには見えないからです。しかし、自分が常連で行く店があり、繁盛店の肝が分かっている人は、初めて行った店でも常連客の気持ちになって見る事が出来ます。常連客が望んでいるものが分かれば、今度は自店に置き換えて考えてみると気が付く事があるはずです。貴店の常連客が増えない原因が分かってくると、やるべき事も見えて来ます。いきなり大改革をするのではなく、その中から出来る事を先にやっていく事が大事です。何故なら、出来る事をやって、少しでもお客様が増えたら、次への意欲が湧いてくるからです。

どちらのお客様の対応が、楽でしょうか？

改善点山積み

・メニュー校正

・味、価格、接客

・雰囲気

・コスバ etc

真似るのはこっち

●店の事は熟知！
全てOK

期待は
今日のささやかな
サプライズのみ

●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

外食

セミナー情報

Event and Seminar

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

2023年 新商品発表会

人材不足・人件費高騰・
食材高騰を全力サポート

参加無料

【展示内容】

・セルフレジ／セルフオーダー

・券売機型セルフレジ

・飲食店経営管理システム®／完全自動発注

・配膳ロボット

・座席自動案内システム

【開催日程】

・福岡 2月16日(木) JR博多シティ10階 会議室A・B

・広島 2月28日(火) ウェンディOとまちプラザ4階 北棟ギャラリーB

・札幌 3月 2日(木) 札幌国際ビル8階 国際ホール

・東京 3月 8日(水) TKP東京駅前カンファレンスセンター12階 ホール12A

・大阪 3月28日(火) TKP新大阪駅前カンファレンスセンター4階 ホール4A

※開催時間 10:00～17:00

テーブルオーダーシステム
(飲食店/ホテル旅館向け)

デジタルメニューブックとしても利用でき、メニューの美味しさが伝わるセルフオーダーシステムです。フルレイアウト・固定レイアウトに対応、無機充電方式

前払い及びテイクアウト専用
セルフオーダー&セルフレジ

ご注文からお会計まで、お客様ご自身で行っていただけます。省人化・商品提供のスピードアップをお手伝いします。

スマホオーダーシステム
(お客様・店舗スタッフ)

QR読み取りで簡単にお客様から直接オーダーしていただけます。モバイルオーダー導入で人材教育を簡略化、即戦力になる人材に。

ご予約受付中

株式会社アルファクス・フード・システム

全国拠点：山口本社・東京・大阪・福岡・広島・札幌

https://www.afs.co.jp/

メール申込→

info_s@afs.co.jp

★

★

★

●51st 国際ホテル・レストランショー

●44th フード・ケータリングショー

●23rd 厨房設備機器展

H CJ2023

2023年2月7日 火 - 10日 金

10:00-17:00 (最終日16:30まで)

東京ビッグサイト東展示棟 1-8ホール

出展します！

【ブース番号】2-L03