

京都、新進気鋭の日本料理店に魅了される人々が続出中

■京都の高瀬川ほとりに佇むミシュラン ピブルマン掲載店

京都の鴨川脇に流れる小さな旧運河の「高瀬川」ほとりに佇むミシュラン ピブルマンに8年連続受賞されている「りょうりや御旅屋（おたや）」。ピブルマンは、ミシュランが「価格以上の満足感が得られる料理」を提供する厳選されたお店に与える称号で、星付きレストランと同じようにミシュラン スタッフが、入念に調査をし、セレクトした名店が顔を揃えています。実際、御旅屋（おたや）にも、調査員らしき人が何度も訪れたとか。日本全国の一般食堂・レストラン77万件中、舌の肥えたスタッフが440店舗厳選したお店だけに、最強のコスパが約束されたお店です。御旅屋は、店名かと思いきや、ご主人のお名前から命名されたもの。富山県出身の御旅屋 秀一朗氏が、開業しては12年になります。



■旬の食材をふんだんに使ったリーズナブルなコース料理

日本料理には「走り、旬、名残り」と、季節の食材の出始めから終わりまで、名前がついています。走りは、その食材が出始めたばかりの食材。江戸っ子が、誰よりも先に旬のものを食らおう！と、粋な楽しみとして好んだと言われています。走りの食材は、旬のものより高価であり、高級料理屋を中心に買い占めがちですが、御旅屋では走りの食材もコースに取り入れられています。料亭なら、数万円のコースになるようなメニューが、なんと7000円から楽しめるのが、すごい。ランチなら、なんと3800円から、本場京料理のコースをいただくことができます。



■おくどさんで焼き、炊きする料理が絶品

京都古来の調理台である「おくどさん（かまど）」で料理する逸品もお客様を魅了させています。旬の魚を炭火で焼き上げることでしつつり・ほっこり仕上がり、食材の旨味を十二分に引き出す調理法が秀逸。特に、厚手の御釜で炊き上げるシメのご飯は、日本人に生まれてよかつた！と唸る逸品です。京都に行く際には、ぜひ立ち寄りたいお料理屋さんです。



りょうりや
御 旅 屋
京都市下京区西木屋町通り高辻角天満町456-2
TEL : 075-343-1513
営業時間 12:00-14:00 (予約制) / 17:00-22:00
定休日 月曜定休

1. Vol.210の内容はいかがでしたか？

 良かった 普通

2. 弊社製品・サービスでご興味をもたれているものがありますか？

-
- 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
-
- ウィ尔斯ゲート・ショット

3. 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。

4. ご意見ご要望などございましたらご記入ください。

お客様様 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場所と食材の棚卸し数を入力するだけ。誰でも簡単に間違なく、かつスピーディーに在庫がカウントできる様になります。

資料請求は
こちらまで— 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/AOひかわ 〒756-0039 山口県山陽小野田市千崎128番地
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 博多光とビル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. 210 2023年4月号

本年10月よりインボイス制度が開始されますが、飲食店経営にとって、チャンスとピンチ…2つの扉があることはご存知でしょうか？

チャンスの扉は、売上増と税負担の軽減の2つが同時に達成できる越境ビジネスへの進出です。具体的には、食材や調味料などの輸出や海外オンラインサイトへの出店により、売上増を狙うと同時に消費税の納税負担が軽減されます。海外取引は日本の消費税負担はありませんから、支払消費税と差し引くと、逆に消費税が戻ってくる可能性もあります。（海外取引のみのケース）海外に住む日本食愛好家の需要が高まっていること。海外のインフレは日本より進行していること。さらに円安が常態化すれば…大きなチャンスになるでしょう。逆に、現在納税をしていない1000万円以下の事業者は、ピンチが訪れます。非課税店舗の領収書では、消費税を差し引けなくなるので、法人客の納税負担はその分増加してしまう…結果、これまでの太い法人客が減る可能性が懸念されるためです。法人客の多いお店は、課税事業者の検討が必要となります。

繁盛店への虎の巻

逆転現象？ 握り戻し現象？ 接客に力を入れる飲食店が絶好調！

フードベンチャースポット

京都、新進気鋭の日本料理店に魅了される人々が続出中



～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

● 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

● ハイブリッドAI自律歩行システム採用

● 脱着式 密閉型・開放型兼用配膳BOX採用



格言

観点
(かんてん)

あなたの観点、見方、捉え方、解釈を変えると心が楽になります。すべての出来事、すべての体験、すべてのもの、すべての現実は、ただ、そなあだけです。宇宙の本質、万物の本質は中立なのです。だから、あなた独自の定義で意味づけてもいい自由があります。他の人も、他の人独自の定義で意味づけていい自由があります。百人いれば百通りの解釈があり、百人の視点があり、百人の価値観があり、百人の決めつけや意味づけや意義づけがあります。

それによって百人百姓の変形され应用された現実が創られます。それらはどれであっても自由に選んでいいものばかりです。もともと何も決まつた定義はありません。「ただ、そなあだけ」です。常にこの基本を忘れないでください。そうすると、「苦しさは自分の定義から創られていた」のだとわかってきます。「ただ、そなあだけのこと」を、あなたが勝手に決めていい自由を手にしているということです。逆に言えば、今あなたにとつて不愉快な定義をしていることに気がついたら、それをいつでも自由に変更できるということです。あなたの決め付け、あなたの見方、捉え方、あなたの解釈や反応、あなたの観点、それらを変えることで本当に心が楽になります。

外食業界に特化した
気になるニュースを毎日更新

フードダイジェスト

■ガストや大阪王将、物価上昇による「インフレ手当」を支給。

総務省が発表した2023年1月の消費者物価指数は、前年同月比で4.3%上昇した(総合指数)。このような状況を背景に、インフレ手当を支給する企業が増えている。(株)エデンレッドジャパンが2022年12月に行った実態調査では、インフレ手当の支給率は10.2%、認知率は62.8%に上った。

外食業界でも(株)イートアンドホールディングスは、2022年10月支給分の給与から「生活応援特別手当」(正社員・契約社員の毎月の給与に一律8,000円を上乗せ)を支給。また、1月31日、(株)すかいらーくホールディングスは、特別一時金として「インフレ手当」を支給すると発表した。2023年3月支給の給与に合わせて、正社員・嘱託社員に5~12万円を支給。子育て世帯には子供の人数に応じた支援を行うとしている。また、社会保険加入のパート・アルバイトには一律1万円を支給する。一方、ロイヤルホールディングス(株)は、2023年7月から全社員約1,830人を対象に、月額平均6.5%の賃上げを実施すると発表。同社の阿部正孝社長によると、「外食産業が回復してきたことで人手が足りなくなっている、人への投資をすることでサービス向上へつなげたい」という意向があるようだ。

■渋谷最古の回転寿司「すし台所家」が「寿司居酒屋」として復活した背景

1979年、渋谷で初めての回転寿司店として創業し、創業から41年でのべ1,000万人以上が来店した『すし台所家』。人気ドラマ『孤独のグルメ』の舞台として三軒茶屋店が登場するなどメディアにもしばしば取り上げられ、多くの著名人が訪れた。渋谷の街で愛され続けてきたが、2020年5月にコロナ禍の影響で閉店を余儀なくされた。コロナ禍で寿司屋という業態の厳しさを実感したほか、機材や寿司職人不在の課題もあり、再び寿司屋をするつもりはなかったが、さまざまなご縁や出会いがあり、新鮮な海鮮料理を味わえる『居酒屋台所家 渋谷道玄坂店』として2022年3月9日に再出発を果たした。オープンを喜ぶ客も多かつたが、多くのお客様から「寿司はないの?」という声をかけられるようになった。次第に寿司を復活させることを考え始めた。契機となつたのは「クラウドファンディングに挑戦してみたら」というファンからの声だった。結果、クラウドファンディングは目標金額の100万円を達成し、3週間のプロジェクト期間で総勢96人、総額約112万円の支援金を集め、2022年12月9日に『すし居酒屋台所家 渋谷本店』として復活を果たした。

■拡がる迷惑行為

回転すから始まつた一連の迷惑動画・画像のSNS投稿は、俗に「すしテロ」と呼ばれている。「スシロー」「はま寿司」「くら寿司」「すし銚子丸」が次々と標的にされ、社会問題化している。しかも、うどん「資さんうどん」、牛丼「吉野家」、ピュッフェ形式のしゃぶしゃぶ「しゃぶ葉」、カラオケ「まねきねこ」などにも迷惑行為は広がり、毎日のように新たな投稿が発覚している状況だ。2月19日には、ラーメン「どうとんぼり神座」で撮影された迷惑動画も発覚した。各社、対策に追われており、企業によっては、警察に被害届を出し、刑事・民事の裁判も辞さない態度を示している。

■「お酒の美術館」、50店舗達成

(株)のぶちゃんマン(本社:京都市)が、3月3日(金)に日本全国50店舗目となる「お酒の美術館 東武浅草駅地下コンコース店」をオープンする。

同店は、仲見世通りや雷門、浅草寺で賑わう浅草の玄関口「東武浅草駅」で、地下鉄銀座線への連絡地下通路内、訪日外国人も狙うという。東京では11店舗目となる。名物は、オリジナルでブレンドした樽ウイスキー「浅草」(500円税込)。樽香る、調和の取れた柔らかな味わいが特徴でハイボールに合うという。

「お酒の美術館」は、通常店舗に加えて、コンビニ、スーパー、駅構内等々とコラボすることで、様々な人がバーを身近に感じられる「気軽に飲めるバー」を様々な業態及び出店場所に展開し、2030年までに全国1,000店舗の出店を目指している。

■ヨシックス「や台ずし」、「がブリチキン」とのコラボ寿司発売

(株)ヨシックスホールディングス(本社:愛知県)が、寿司居酒屋「や台ずし」の関東・東海地方をはじめとする全国84店舗において、株式会社ブルームダイニングサービス(本社:愛知県)が運営するあげバル「がブリチキン」とのコラボ商品「イトリちらし寿司」を販売する。共同開発した「イトリちらし寿司」は、「や台ずし」でも毎年人気のあるバラちらしをベースに、「がブリチキン」の骨付鳥の旨味を詰め込んだ「かけるチキン」の味をアクセントにしつつ、様々な具材とともにグラスにグラデーションのように盛り付けた、見た目も華やかな寿司ケーキとなっている。「ひなまつり」や「ハレの日」にぴったりな、期間限定(2023年2月27日~3月12日)の特別メニューとして販売するという。

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 逆転現象？ 握り戻し現象？ 接客に力を入れる飲食店が絶好調！

■社長自ら接客塾。店長の休日に手当と食事代金+交通費まで支給

コロナ禍の約3年間、地方でも売上が落ちずに健闘しているチェーンがあります。そのような繁盛店は、コロナ規制が緩んでくると爆発的な売上を叩き出しているようです。そんな中でも目を引くのが関西地区で伸びている某焼肉チェーン店です。先日、この焼肉チェーンの社長に話を聞く機会がありました。コロナ禍前から、外部講師を招いて接客に力を入れる事で売上が大きく伸びていたのですが、最近では社長自らが月3回の接客塾を開いているそうです。驚いたのは、店長やマネージャーの休日に塾を開催しているので、休日出勤の手当5000円を支給している事です。更に、他店へ食事視察に出かける時には7000円の食事費を支給しているばかりか、交通費も支給しています。社長曰く「休日に出てきてもらう為には当たり前の事」だとか。

■飲み会への出席に「手当は？」という現代の若者。

飲食店のアルバイトの主流である現代の若者気質をご存じでしょうか？自分の仕事以外はやらない、手当が出ない仕事はやりたくない。こう書くと当たり前のように、現場では困惑する事も多いようです。前述の焼肉チェーン社長はこのような若者気質を考えた上で、休日出勤手当などを支給しているのです。しかし、この投資が産み出す大きな売上と利益を考えると、十分に元が取れる投資ではないでしょうか。

■元々、接客重視は「高価格帯焼肉店」への移行手段だった。

この焼肉チェーンは、10年ほど前までは、所謂低価格の焼肉食べ放題店でした。その頃は、接客もレベルが低く、店舗も決して綺麗とは言えないものでした。入口で「いらっしゃいませ」と言われなくても、お客様は低価格のお店だからと納得していました。この状態が長く続いていたのですが、現在の社長が「高価格帯焼肉店」への移行を決断して、外部のコンサルタントを招いて接客に力を入れ始めたのです。1年後、効果はハッキリと現れました。

■「良い接客」への投資は「高価格店、高粗利店」への脱皮で回収。

飲食店はどこに投資するのか？利益を産み出す為の先行投資こそが最も大事なポイントになっています。ひと昔前の飲食業界のような高粗利が当たり前では無くなつた為、限られた経営資源を有効に使う事が重要になっています。さらにコロナ禍という大きな試練の中で勝ち負けがはっきりしてきました。勝ち組を見て回ると、地方では「接客」に力を入れるという先祖返り的な飲食店が多いようです。つまり、あえて接客に先行投資をしている飲食店です。

■さらに進化、これからの飲食店のスタイル。

昨年の6月号、7月号で「接遇」は「作業ベース」と「意識ベース」に分かれるという話をさせて頂きましたが、これからの飲食店では「作業ベース」を完全システム化して「意識ベース」では接客に投資するというスタイルが繁盛店になっていく近道になります。この段階に来て飲食店は一つの完成形になるかもしれません。飲食業が本当の意味で産業として発展していく時代が近づいているのではないでしょうか。

これからの飲食店の投資スタイル

～アルバイト募集難局時代の救世主～
話題のモバイルオーダーシステム

お客様が、自分のスマホでオーダー

モバイルオーダー導入の5大メリット

- ① オーダー端末の投資負担がない！
- ② 保守料金を大幅削減できる！
- ③ ホールを少人数で回せる
- ④ お会計時間が大幅短縮できる
- ⑤ メニューブックの印刷費が不要になる

レジと連動



キッチンと連動



Event and Seminar 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



2023年4月5日 水 - 7日 金
10:00 - 18:00 (最終日 16:30まで)

会場 東京ビックサイト



多様な食習慣・制限に対応する食品・食材展



2023年4月12日 水 - 14日 金

10:00 - 17:00 (最終日 16:30まで)

会場 東京ビックサイト