

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 ビブグルマン掲載店

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 ビブグルマンに8年連続受賞されている「りょうりや御旅屋（おたや）」。

ビブグルマンは、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、調査員らしき人が幾度も訪れたとか。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、開業しはや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っとり・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った！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

お客様の声 「Partner」 購読お申込み

- Vol.210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

「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 CO., LTD.

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/A&Oセンター	〒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. 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？ 揺り戻し現象？ 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
- ハイブリット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

経営・サービスのヒントとなる
格言をご紹介します観点
(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、ただ、そうあるだけです。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し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し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、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様の変形され応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。もともと何も決まった定義はありません。「ただ、そうあるだけ」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、そうあるだけのこと」を、あなたが勝手に決めていい自由を手にいるということです。逆に言えば、今あなたにとって不愉快な定義をしていることに気がついたなら、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。

会場 東京ビックサイト