

古き良き昭和の匂いを今風にアレンジして大ヒット！

【ディープなグルメスポット 裏天満でもんじゃ♪】

『元祖海老出汁 もんじゃのえびせん』は、とことん出汁にこだわった唯一無二、秘伝の元祖海老出汁もんじゃが名物。和・洋・アジアの要素を取り入れたアレンジもんじゃのほか、酒がすすむ酒場のつまみメニューやイマドキな鉄板料理の数々を取り揃え、食事から飲みまで幅広い使い勝手に応える業態です。また、見た目が可愛く色鮮やかなデザートやフローズンドリンクなどをご用意し、Z世代やミレニアル世代も楽しめる工夫をしています。

【酒場の定番メニューから 店名そのまま「えびせん」まで】

おすすめは「元祖海老出汁もんじゃスペシャル」や「海老出汁イカ墨リゾット」、はちみつをかけて味変が楽しめる「海老出汁クトロフォルマッジ」などの、海老を存分に感じる海老出汁もんじゃ。その他「韓国海苔の豚キムチポッカ」、「カマンベールとアボカドのイタリアン」などのアレンジもんじゃもラインナップ。また、店名にもなっている自家製のえびせんべい、煮込みやポテトサラダなどの酒場の定番メニューに加え、お客様自身で鉄板で焼いて楽しむ「あれこれ巻ける たまご焼き」や「海老トースト テリソースホイップ」などの鉄板料理を取り揃えています。デザートには、パステルカラーが可愛い「おいら」をトッピングした「おいらソフトクリーム」、もんじゃ屋の定番の甘味「あんこ巻き」などもご用意。



ドリンクはフローズンをたっぷりのおせ、レモンやジンジャーの自家製シロップを使用した「みぞれサワー」が名物。「みぞれ純生レモンサワー」や「みぞれ辛口ジンジャーサワー」などが楽しめます。その他、パイナップルを大胆に半分使用した「えびせんのジャンボ生搾りパイナップルサワー」や「カムカムサワー」などをラインナップ。また、ソフトドリンクも充実させ、おいらソフトクリームをトッピングした「コーラフロート」や「キャラメル焙じ茶ラテフロート」などを取り揃えております。

【昭和ノスタルジックな店内「あの日」に帰ろう】

店舗デザインは、昭和ノスタルジックなデザインを基調としたモダン＆洋風テイスト。吹き抜けの店内を外から一望できるようにガラス張りの外観と白暖簾で、シンボリックに「元祖海老出汁もんじゃ」のネオンを演出。人々の心に残る「新しさ」と「懐かしさ」をぜひ体験して下さい。



元祖海老出汁

大阪市北区池田町6-6
TEL:06-6867-7760
https://monja-bisen.com/tenma/



お客様の声「Partner」購読お申込み

- Vol.212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

話題の お手数ですが上記まで FAX をお願いいたします

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、お店の前のみならず…
- ・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、収益拡大の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！

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

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/AA07ヶヶ 〒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.212 2023年6月号

原材料や運送費があがる中、価格転嫁に悩む経営者は少なくありません。値上げに成功し、さらに顧客満足を勝ち取った事例を考察し、値上げを成功させるためのポイントを抽出してみたいと思います。牛丼チェーンの吉野家は、昨年10月より牛丼を全サイズ一律で20円値上げしましたが、客数は減るところか2%増。値上げと同時に牛肉の増量や牛ハヤシライスなどの新メニューの投入で既存客の引き付けに成功。また、串揚げ屋『串家物語』は、値上げする前にお客様からのアンケートを実施し、ニーズに応えるメニュー改善やサービス向上を実施。お客様との対話を重視する姿勢が功をなし売上増大に成功しています。商品の魅力向上とコミュニケーションの質的向上。御社は値上げと同時にどのような対策を講じますか？

繁盛店への虎の巻

今年、貴店も避けて通れない課題 = 「付加価値」と「値上げ」の話

フードベンチャースポット

古き良き昭和の匂いを、今風にアレンジして大ヒット！

NEW

2023年5月31日締め切り 農林水産省

外食産業事業成長支援補助金

補助上限 1,000万円

補助率 1/2

対象商品

最新鋭 券売機 配膳ロボット モバイルオーダー

応募要件など詳細は弊社までお問合せ下さい 03-5623-0188

格言

経営・サービスのヒントとなる格言をご紹介します

無事は名馬
(ぶじこれめいば)

どんな境遇であっても当たり前のようにこなしていける人こそ貴ぶべき人であるという「無事は貴人(ぶじこれきにん)」という禅語があります。これに想を得た造語が「無事は名馬」で、競走馬を指して「能力が多少劣っていても、怪我なく無事に走り続ける馬は名馬である」とする考え方を表した格言です。どんな名馬も骨折してしまえば、その場で安楽死処分されます。

これになぞらえ、ビジネスマン人生も「無事は名馬」と称されます。同期の出世コースのトップを走ってきた人でも、病に倒れ、やむなく前線を退くケースは決して稀ではありません。結果的に健康に配慮し、ケガや大病をしないで働き抜いた人が、人生コースも出世コースも登りつめていくこととなります。命を削るような働き方は賢明ではありません。常に少しの余裕をもって生きていくことを心がけましょう。「あくせく」よりは「ゆっくり」がいいのです。「じたばた」よりも「粛々と」です。このほうが効率が上がり、達成する目標も高くなります。



■最大1,000万円まで支援「外食産業事業成長支援補助金」公募開始へ

農林水産省は、外食産業事業継続緊急支援対策事業として、「外食産業事業成長支援補助金」の一次公募を行う。補助額上限は1,000万円、補助率は2分の1以内で、外食産業の事業成長に向けた前向きな取り組みなどを支援することが目的。公募受付期間は2023年4月17日(月)～5月31日(水)となっている。「外食産業事業成長支援補助金」は、中小・中堅規模の飲食店を対象にした補助金。飲食店における売上拡大や収益増加を目的とした業態転換のほか、商品やサービスの内容・提供方法を変えるなど、事業成長のための取り組みが補助対象となっている。

ただし、2021年度から2022年度の売上の伸びが115%以下であること、今後の売上・収益拡大のための計画があることが前提条件だ。また、115%を越えている場合でも、2019年度と比較し100%以下であれば利用できる。なお、コンサルタント、金融機関、ベンダーなどの共同事業者との共同申請が必要となる。参考URL: <https://jmac-foods.com/adopted/1346/>

■「スロー」使用済み食用油を再生航空燃料に

「スロー」を展開する株式会社 FOOD & LIFE COMPANIES(本社:大阪府)が、店舗で使用済み食用油(廃食用油)を、国産の持続可能な航空燃料SAF(Sustainable Aviation Fuel) 製造の原料として供給する。

日揮ホールディングス株式会社(本社:横浜市)、株式会社レポインターナショナル(本社:京都市)、合同会社SAFFAIRE SKY ENERGY(本社:横浜市)の3社と組んで、資源の有効活用を通じて気候変動対策への貢献を目指した、循環型社会の実現のために相互に協力する基本合意書を4月5日付で締結した。

■なか卯 親子丼を40円値下げ

ゼンショーホールディングスは2023年4月5日、「なか卯」の親子丼の価格を変更すると発表した。「価格改定」と言っても「値下げ」という発表で、親子丼の並盛は従来の490円から450円となる(価格はともに税込)。しかし、値下げに伴う「減量」などは一切しないという。

「値下げ」ではないが、「値上げしない」宣言をした株式会社サイゼリヤ(本社:埼玉県)は、2023年8月期通期業績予想を修正し、営業利益が14億円減ると発表した。「なか卯」はどうなるのか?

■ロイヤル DX店舗天ぶら専門店「TEN Labo」をオープン

ロイヤルホールディングス株式会社(本社:福岡県)が2023年4月27日(木)、「天ぶら web3 AI」で外食産業の構造的課題の解決にチャレンジするDX店舗として「TEN Labo」を東京・錦糸町にオープンさせる。

一席ごとに用意したタブレットで、気兼ねなくお好みの天ぶらを好きな順番で、好きな食べ方で注文してもらう。店舗紹介や店舗訪問の確認などの条件を満たしたお客様に無料で会員証 NFT(NFT:譲渡不可能トークン)が発行される。トークン(暗号資産)は、登録、店舗訪問、支払い、プロモーション取り扱い、紹介、生産者や店舗・従業員への評価などで貯まっていく仕組みだ。

会員証 NFTをタブレットにかざすことで自分専用タブレットに変わり、予めアレルギーマスクや嫌いな食材の情報等を入力しておけば、次回からは入力不要となる。料理に使用する一部の食材については、席に設置されたタブレットで生産者情報が分かるようになっており、生産者はお客様から評価(いいね!)されることで、生産者にもトークンが貯まる。

また、食材の発注や従業員のワークスケジュールの作成等、間接業務の自動化をすることで、従業員が調理と接客に専念できる環境をつくり、さらに、お客様から評価(いいね!)されることで従業員にもトークンが分配されるという。

■焼肉ふたご 餃子専門「よしこ」3号店オープン

「大阪焼肉・ホルモン ふたご」などを展開する株式会社FTG Company(本社:東京都)が4月5日(水)、「大阪餃子専門店よしこ」3号店を東京・青物横丁にオープンさせた。

「ふたご」創業者の実母「よしこ」さんの名前を冠した店舗。「よしこ」さんの小さな手が包む自慢の餃子という体で、小ぶりの薄皮餃子、すりおろしたニンニクやしょうが、白菜を中心とした野菜がたっぷり。表面がパリッとしていながら、もちもちとした食感。ジューシーな餡が口の中でホロホロとほどけ、野菜の旨味が溢れ出し、気づけばあっという間に1皿平らげるといふ。100%国産野菜を使用。

餃子1人前320円(税込352円)の他、昔懐かしい味のマカロニサラダ330円(税込363円)、実家の卵焼き380円(税込418円)など。餃子はテイクアウトでも販売する。

今回の青物横丁店は3号店で、2021年2月に五反田で1号店。2023年3月に飯田橋に2号店を出している。

繁盛店への近道 今年、貴店も避けて通れない課題 = 「付加価値」と「値上げ」の話

■過去に無いレベルの「大幅かつ複数回」の値上げが待ったなし

今年、一番大事な課題は「値上げ」である事はご存じの通りです。値上げ無しにはこれからの時代に生き残れないのもご存じの通りです。既に値上げに踏み切られたお店も多いと思いますが、値上げが一度や二度で済むものなのか?それ以上に値上げしなくてはいけなくなるほど世の中が激変するのは、未だ分かりません。しかし、確実に言えるのは、今後もこれまでに無いレベルの値上げが必要になってくるという事です。決して「複数回の値上げ」「大幅な値上げ」から目を背けてはいけなく状況なのです。つまり、今すぐに大幅な値上げに耐えられるお店作りに取り組みなければ生き残れない状況なのです。

■「値上げ」で分ける 貴店の付加価値度・常連客の分厚さ・支持度合

これまで「繁盛店への近道」で再三、述べてきましたので、毎回読まれている方はお分かりかと思いますが、「値上げ」によって貴店にどのくらい常連客が付いているのか、どのくらい常連客から支持されているのかが直ぐに分かります。「一見客」に頼ったお店は、「値上げ」で一気にお客様が減るでしょう。分厚い常連客を持っている、その常連客に支持されているお店は「値上げ」しても多くの常連客がついてくるでしょう。ついて来れない常連客からは「ちょっと値上げし過ぎじゃないの」とか「なかなか来れなくなるな」などの話も聞けるといいますし、中には「他店はもっと値上げしてるけど、大丈夫?」と心配してくれる常連客もいるでしょう。私も常連で通っているお店に対しては、値上げの内容を凄く気にしています。

■どのくらい値上げして良いのか?

それでは、どのくらい値上げて良いのか?お客様が減らない値上げ幅とは?その基準を決めるのは2つしかありません。一つ目は、同業種大手チェーン店の価格を調べて、それより少し高めに自店の価格を設定する事です。大手チェーン店より価格を下げない方が良いと思います。あくまでも大手チェーン店より価格

を高めに設定しましょう。その代わりに大手チェーン店には無い「付加価値」が必要になってくるのですが、それは次号で紹介いたします。2つ目は、常連客の反応を見る。もっと言えば、常連客に聞ければ一番良いと思います。

■様々な値上げ方法がある

最近の値上げ方法を見ていると、企業ごと、業種ごとに様々です。①値上げせずに内容量が減ったもの ②飲食店でアナウンスなしに突然値上げした店 ①に関しては、結構口コミで広がるようです。②に関しては、今回は社会全体が値上げもやむなしの状況だったので理解出来ますが、問題は30%も値上げしたのに、料理の中身が値上げ前より貧弱になった店がある事です。値上げをする場合、常連客は値上げには理解を示しますが、料理の中身は値上げ前と全く同じか、若干でも良くなっている事を期待します。この常連客の気持ちを裏切る事は絶対にしてはいけません。また、値上げによって接客に対する期待度は上がります。値上げ前よりお客様への声掛けには気を遣う必要があります。これは店長の仕事です。接客と品質は、値上げ前以上を期待されます。



～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」

■製品仕様書 ■ パワフルなのに低コスト

大きさ (幅×奥行×高さ)	526mm × 493mm × 1320mm
棚サイズ	底層: 480mm × 400mm 他の層: 500mm × 430mm
本体重量	軽量 47kg
耐重量	大容量 40kg
充電時間	最短 約3.5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



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せ

HFE JAPAN 2023
Health Food Exposition & Conference
ヘルスフードエキスポ **第21回**

ifia JAPAN 2023
International Food Ingredients & Additives Exhibition and Conference
国際食品素材/添加物展・会議 **第28回**

2023年5月17日 水 - 19日 金
10:00 - 17:00 (最終日 16:30まで)
会場 東京ビッグサイト

外食ソリューションEXPO
Food Service Solution Exposition
— 居酒屋の未来を創造する —

居酒屋Japan 同業種 焼肉
2023年7月4日 火 - 5日 水
10:00 - 17:00 (最終日 16:30まで)
会場 大阪南港ATCホール

ホテルレストラン in 関西
FOODEX JAPAN 2023

2023年7月12日 水 - 14日 金
10:00 - 17:00 (最終日 16:30まで)
会場 インテックス大阪