

小さくてもおいしい、都市型パン屋「ダコー」

一人暮らしやカップルにぴったりの食べきりサイズのパン
福岡と表参道に店舗を持つ人気ベーカリー「アママダコ
タン」のセカンドブランド「ダコー」は、小ぶりのパンを
取り扱う新しいタイプのベーカリー店です。パン好きのニ

ーズに応えて、いろ
いろな味や食感をち
よっとずつ楽しめる
ように工夫していま
す。冷凍も解凍もし
やすいので、たくさ
ん買ってムダにな
りません。
小さくても食感にこ
だわったパンづくり
「ダコー」のパンは、
ただ小さくするだけ
でなく、サイズに適
した食感にもこだわ
っています。型で焼
くことで蒸気がこも
り、もちっとした歯
切れのよさを出して
います。また、湯
ゲルという湯種をす
べての商品に加える
ことで、パンの保水
力や甘みとうま味も
アップしています。
使用する小麦粉は
国産が中心で、発酵
もイーストやレーズ
ン酵母、ルヴァンリ
キッドなどを併用し
ています。

約70種類のバリエーション豊かなパンのラインナップ
「ダコー」では、バゲット生地やクロワッサン生地、ブリ
オッシュ生地など、生地の種類も豊富にそろえています。

おすすめは「ダコーバ
ーガー」と「明太ジェ
ノベーゼ」です。
博多らしい明太子を使
った「明太ジェノベー
ゼ」は、バジルの代わ
りに大葉を使用して親
しみやすい味わいに仕
上げています。シェフ
目線のパンづくりで、
パン屋の常識を超えた
新しい食感やパンの提
案をしています。



dacō(ダコー)

東京都世田谷区桜新町2-10-1 営業時間:12:00~

[公式Instagram] 不定休(公式Instagramにて確認)
https://www.instagram.com/daco.pan/

お客様の声 「Partner」 購読お申込み

1. Vol.222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 ☐ ウィルスゲート・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



Sveabot S100
紫外線消毒機能付き

業務用ロボット掃除



モップ掛け



こすり洗い



拭き掃除



吸いこみ



消毒



お問い合わせ
はコチラまで

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1階・3階・5階
TEL:03-5649-2100 / FAX:03-5649-2055



—— 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/AA0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	〒064-0807	北海道札幌市中央区南7条西4丁目422-14 札幌74Lビル204号室

Partner

パートナーvol. 222 2024年4月号

2024年2月19日、厚生労働省は「健康に配慮した飲酒に関するガイ
ドライン」、通称飲酒ガイドラインを発表しました。このガイ
ドラインは、年齢や性別、体質の違いを考慮し、過度な飲酒によ
る健康リスクを伝えるもの。特に「1日あたりの純アルコール摂取
量」を男性は40g以上、女性は20g以上とすると、生活習慣病のリス
クが高まると警鐘を鳴らしています。コロナによる打撃からよう
やく回復の兆しが見えてきた矢先の水差しに飲食店業界からは、
声にならない怒りが聞こえてきます。それでも、健康意識の向上
や若者のアルコール離れの流れは構造的な問題です。飲料メーカ
ーは「ストロング系」飲料からの撤退を発表するなど対応を急い
でいます。外食産業も低アルコール飲料を楽しめるメニュー構成
などを企画できた飲食店に、チャンスが訪れるかも知れません。

繁盛店への虎の巻

お金をかけずに、まずやるべき「直ぐに効果が出る販促」-②

フードベンチャースポット

小さくてもおいしい、都市型パン屋「ダコー」



～ アルバイト募集難局時代の救世主 ～

お客様が、自分のスマホでオーダー

モバイルオーダーシステム

新登場

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



格言

経営・サービスのヒントとなる
格言をご紹介します



光陰如箭

(こういんやのごとし)

この言葉は、月日の流れは早いということ。さて、公私
共に時間は貴重であり大切に巧みに使わなければなりま
せん。それには「時間意識」に目覚め、自分に固有の職
業、四種、地位、役割に合った「時間管理」の仕方を自らの
工夫で創り出し、実践を継続させていくことです。

時間管理を考えるにあたり肝要なことは、「優先主義」と
「重点主義」をとることです。その日、何を最優先させ、何
に重点をおいて時間を分割し、集中的に動くか。この判
断を適切にすることを心がけます。そうすることで、公の
時間を仕事に、私の時間を自身に貢献させることが可能
になります。その一方で、一日のうちで半端になった短い
時間を活用する工夫が大切です。

5分、10分、15分といった細切れの時間は、ぼんやりして
いると、たちまち消え去ってしまうので、半端な空き時間
が出来たとき何をするのか、あらかじめ決めておくこと、
資源としての時間を無駄にしない方法です。こうして日々
の時間を上手に管理していく習慣をつけることで、公私と
もに充実した人生を築いていくことが出来るのです。

■物語コーポレーション、カルピ井とユッケジャンスーブの専門店『焼きたてのかるび』東京初出店

物語コーポレーションが、新たな展開として「焼きたてのかるび 小金井貫井南店」を3月13日にオープンさせることを発表しました。東京に初めて出店するこの店舗は、同社にとって18号店目となります。「焼きたてのかるび」は、2021年より物語コーポレーションが展開しているカルピ井とユッケジャンスーブの専門店であり、看板商品として「焼きたてのカルピ井」が注目されています。このカルピ井は、厳選された熟成牛バラ肉を使用し、注文を受けてから強火で焼き上げ、炊き立てのご飯に盛り付けられます。また、カルピのタレには20種類の調味料がブレンドされ、甘み、辛味、酸味のバランスが絶妙に調整されています。

もう一つの看板メニューである「ユッケジャンスーブ」は、牛テールをじっくり煮込んだスープに、辛味のある韓国合わせ味噌とコチュジャンが加えられています。冷麺やサラダ、子供向けメニューも取り揃えており、ほとんどの商品はテイクアウト可能です。

■ゼンショー正社員全員の給与を12.2%増額する発表

株式会社ゼンショーホールディングスは、2024年4月1日から実施される給与改定により、正社員1,239名の給与を平均12.2%引き上げることを発表しました。東京都港区に本社を置くこの食品業界の大手企業は、平均年齢35.98歳の社員に対し、1人当たり月給を平均47,278円(12.20%)増額します。この給与改定により、大卒初任給は25万円から2万8千円の増額となり、2万78千円に設定されます。

この給与引き上げの内訳を見ると、定期昇給分が7,125円(1.84%)、ベースアップが40,153円(10.36%)となっています。ゼンショーは、近年にわたり継続的な賃金増加を図っており、過去2年間の賃上げ率は、2022年が3.5%、2023年が9.5%であり、今回の改定で過去最高の増加率を記録しました。

さらに、ゼンショーは労働組合との間で、2030年まで継続的なベースアップを行うことに合意しています。この大幅な給与改定は、業界内での競争力を保持し、優秀な人材を確保するための戦略と見られています。ゼンショーのこのような前向きな取り組みは、企業の持続的な成長への投資として、他の企業にとっても参考になる事例と言えるでしょう。

■2023年度「飲食業」倒産（負債1,000万円以上）過去最多

2023年度における日本の飲食業界は、新型コロナウイルスの影響だけでなく、物価高や人手不足の問題に直面し、倒産件数が初めて900件を超える見込みとなっています。東京商工リサーチによると、2月までの飲食業倒産件数は842件に達し、これは前年同期比で65.7%増となり、過去最多であった2019年度の841件を既に上回っています。この傾向が続けば、23年度には初めて年間で900件を超えることになります。

業種別に見ると、「専門料理店」(日本料理店や中華料理店、ラーメン店、焼肉店などの倒産が203件で最も多く、次いで「食堂、レストラン」が188件、「酒場、ビヤホール(居酒屋)」が155件となっています。増加率では、「持ち帰り飲食サービス業」が前年同期比121.7%増で最大となり、続いて「すし店」が107.1%増、「バー、キャバレー、ナイトクラブ」が89.6%増となっています。これらの数字は、コロナ禍における市場の変化や競争の激化を浮き彫りにしています。

■約6割の飲食店が経験。遂に東京都が「カスハラ防止条例」制定へ

東京都は、客からの理不尽な要求やクレームによる「カスタマーハラメント(カスハラ)」が社会問題として深刻化していることを受け、カスハラ防止条例の制定を検討していることを小池百合子都知事が発表しました。2020年に実施された調査によると、約6割の飲食店がカスハラを受けた経験があると回答しており、この問題の抑止力となることを目的とした条例の制定が期待されています。

東京都がカスハラ防止条例の制定に向けて動き出したこの取り組みは、企業や従業員を守るための法的枠組みを構築し、より良い労働環境の実現を目指しています。

■日本K F Cホールディングスの全保有株を売却する検討

三菱商事が、日本KFCホールディングス(ケンタッキーフライドチキン)の全保有株を売却する方向で検討を開始したことが28日に明らかになりました。日本KFCホールディングスは現在好調な業績を維持していますが、三菱商事は収益性の高い別の案件への資産の入れ替えを目指しています。

三菱商事は日本KFC株の約35%を保有しており、これまでも代々社長を輩出するなど、同社と深い関係を築いてきました。売却先には、外食業界の大手企業などが関心を示しているとされ、三菱商事は今後、複数の企業と売却条件についての交渉を進める見込みです。

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 お金をかけずに、まずやるべき「直ぐに効果が出る販促」-②

あなたのお店には「応援団」と「応援団予備軍」がどのくらいいますか？

■チップ制にしたらチップを頂けそうなのが「応援団」

以前、取り上げさせて頂いた事のある、東京の某中華料理店の話。覚えていらっしゃる読者の方もいらっしゃると思います。その店は長い間、地域一番店として、地域住民に愛されて来たお店です。このお店に10年程前「顧客情報管理システム」を導入しました。このシステムは「常連客の数」が分かるだけでなく「離反しそうな常連客」や「常連客予備軍」「新規客数と定着度合」などお客様の状況が手に取るように、誰でも見えるだけでなく、そのお店がお客様を満足させているかもで

■「逆風」時の売上推移で分かった驚愕の事実

「逆風」時に分かった事は、逆風時こそ売上が上がるという事です。消費税ア

自分だけでなく周りの方達の飲食店選択の方法を考えると、逆風時には飲食店へ行く回数が減る→飲食店を選ぶ基準が厳しくなる→外れのない飲食店を選ぶ、という思考回路になっています。つまり「常連客を大事にする」お店にお客様が集まってくるのは、当たり前ではないでしょうか。

この中華料理店が、通販をスタートするにあたり、お客様から「クラウドファンディング」的な資金調達をした事も以前書かせて頂きました。一人1000円の出資では資金が集まらなかったのに、VIPな常連客には一口1万円と設定したら、いきなり200万円が集まりました。これは正にお店の「応援団」ですね。そのお店が好きな常連客は、そのお店の力になりたいものなのです。

～ 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」

新登場

■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

● スマホで簡単設定！

● 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

密閉型

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

第27回 惣菜デリカ・弁当・中食・外食・給食・配食 業務用専門展

ファベックス2024

The World Food And Beverage Great EXpo 2024

第21回 和菓子&洋菓子・中食・外食産業 商品開発専門展

デザート・スイーツ&ベーカリー展

Dessert Sweets & Bakery Festival 2024 カフェ&ドリンクExpo

2024年4月10日 水-12日 金

10:00 - 17:00 (最終日 16:30まで)

会場 東京ビッグサイト

第29回 ifia JAPAN 2024

International Food Ingredients & Additives Exhibition and Conference

第22回 HFE JAPAN 2024

健康/機能性食品素材展・会議

Health Food Exposition & Conference

2024年5月22日 水-24日 金

10:00 - 17:00 (最終日 16:30まで)

会場 東京ビッグサイト南ホール

海外バイヤーに売込むための商談展

“日本の食品”輸出 EXPO

2024年6月19日 水-21日 金

10:00 - 17:00 (最終日 16:30まで)

会場 東京ビッグサイト南ホール