

最高級レストランが、庶民価格に初挑戦！

一世を風靡した名物シェフが、新たな挑戦！

本場バリの「ジョエルロブション」で修行した名シェフが手掛ける温かみのあるフレンチレストラン「RAMAGES Nouvelle Vie」が、2023年7月、東京・尾山台にオープンしました。このお店は、南青山で一世を風靡したフレンチレストラン「ラマージュ」の依田輝明シェフによる新しい挑戦です。



60代となった依田シェフは一度は引退を考えたものの、フランス料理の集大成として新たな世界観を表現するために「RAMAGES Nouvelle Vie」をオープンすることを決意。兄弟2人で、気取らずに本格的なフレンチを楽しめる地域に根ざしたお店を目指すそうです。

静かな住宅街【尾山台】で最高の美食をリーズナブルに！

お店は尾山台駅から徒歩4分の場所にあり、2階に位置するガラス張りの店舗からは素晴らしい眺めが楽しめます。木の温もりが感じられる店内には、2名用のテーブルが2卓、4名用のテーブルが1卓、そしてカウンター席が6席あります。広々としたスペースで、ゆったりとした時間を過ごせること間違いなしです。

ランチのおすすめは「Cheverny(シヨベルニー)」コースで、4,500円。前菜は「フォアグラと鴨のテリーヌ」や「エゾアワビとエビのソテー 旬の鴨川野



菜のサラダ仕立て」などから選べ、メインは「大山鶏と信州久四郎米のベーコンパートフィロー包み」や「氷温熟成姫豚のローズソテー」などから選べます。もっと手軽にフレンチを楽しみたい方には、2,800円コースもあります。尾山台で新たなフレンチの風を感じにぜひ足を運んでみてください。

RAMAGES Nouvelle Vie (ラマージュ ヌーヴェルヴィ)

東京都世田谷区尾山台3-9-10 2F Lunch time 11:30~13:30(LO)

【TEL】03-6432-2878 Dinner time 17:30~22:00(LO)

【Instagram】https://www.instagram.com/ramages\_nouvellevie/

お客様の声「Partner」購読お申込み

- Vol.225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 FAX03-5649-2055  
お手数ですが上記まで FAX をお願いいたします

外食産業専門 勤怠集計管理システム「Timely(タイムリー)」



IT 導入補助金 2024 対象ツールに認定  
 フードサービス業のあらゆる勤務体系・集計計算に対応  
 ・1日から31日までの全ての勤務締日に対応  
 ・パート/アルバイト個人ごとの時間給を15種類まで設定可能  
 ・個人ごとに違う休日の指定をシフト上で登録可能  
 ・出勤/退勤1回、休憩/戻り最大8回の設定が可能  
 ・店舗および本部からの出向/応援勤務の別集計が可能  
 ・集計時の端数時間の設定とその丸め処理も自由自在  
 ・休憩時間の比較基準は、絶対時間と相対時間の選択が可能  
 ・店舗ごとの特別時間(正月等の特別期間の設定)に対応  
 ・店舗の出勤状況を本部で確認可能(定期送信/手動送信による)  
 ・予実管理で個人ごとの勤務状況を掌握可能

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



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	〒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	

Partner

パートナーvol. 225 2024年7月号

コロナ禍で、世界中の政府がお金を擦りまくって個人や企業に補助金としてばら撒いた影響で、世界規模でインフレが加速しています。この流れは、お金を回収していかない限り収束することはありません。そんなタイミングで、新しい日本銀行券は、2024年7月3日から発行が開始される予定です。

これが吉とでるか、凶とでるか…未知数ではありますが、券売機や自動釣銭機を導入している飲食店にとっては、大きな負担になります。

インフレの元凶ともなり得る補助金ですが、こうした大きな負担増には、一企業しては、見逃すことはできません。社会のために働く姿勢と、個の企業を守る姿勢のバランス感覚が、問われる難しい時代となりそうです。

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」-⑤**  
 フードベンチャースポット  
 最高級レストランが、庶民価格に初挑戦！

これまでの配膳ロボットの全ての不満を解消しました  
**配膳・配送AIロボット**  
**アルファテン(自動開閉BOX型)**

新登場

- 自動ナビゲーション機能で安定配送を実現！
- 2層式自動開閉扉 狭いスペースでもスムーズ開閉
- パスワード式ドアロックで安全性を確保
- 洗練されたデザインでありながら実用性重視！

神奈川県「令和6年度ロボット導入支援補助金」対象ロボットに認定

格言

経営・サービスのヒントとなる格言をご紹介します



奇貨可居 (きかおくべし)

「奇貨」というのは珍しい品物。「奇貨居くべし」は「掘り出し物だ、仕入れておこう」というような意味です。秦の商人呂不韋(りよふい)が趙に人質になっていた秦の王子・子楚(しそ)を助けて、あとでうまく利用しようとしたという「史記」呂不韋伝の故事から、珍しい品物は買っておけば、あとで大きな利益を上げる材料になる。得難い好機を逃さず利用しなければならぬということ。ちなみに子楚の子こそ、のちに中国全土を統一した秦の始皇帝です。

現代のビジネスでも「奇貨」の発掘が生き残りの道につながっていきます。人間は誰でもみなそれぞれ無限に伸びる可能性、潜在能力を持っています。信頼に足る存在です。そういう信頼感に立って社員に接し、それぞれの素質・才能を見つけ出す努力をすれば、社員はそれに答えようと、自己の能力を発揮しようとするものです。経営者の力量は、一人でも多くの人間の可能性を引き出すところにあります。



2024年版「世界のベストレストラン50」が発表

2024年6月6日(日本時間)、アメリカのラスベガスで「世界のベストレストラン50」が発表された。今年で22回目を数える同アワードは、世界の美食家や評論家など1,000人以上の審査員によって選出され、世界5大陸26の国と地域におけるレストランのランキングが決定する。今年1位の座を獲得したのは、スペインのバルセロナにある『Disfrutar』。2位はアトクソンドの『Asador Etxebarri』、とスペイン勢が首位争いを独占した。日本のレストランでは、フランス料理『Sézanne(セザン)』が最上位の15位。続いて21位に東京・外苑前の日仏フュージョン料理の『Florilège(フロリレージュ)』、32位に東京・外苑前のモダン懐石として知られる『傳』がランクインした。

Z世代が飲食店のアルバイトを探るときに重視するもの

(株)シンクロ・フードが5月16日、求職者に対して行った勤務条件に関するアンケートの調査結果を発表。Z世代がバイト探して重視することや、バイト探しの方法が明らかになった。最も多い回答は、「服装・髪型・ネイルが自由」(46%)、次いで「給与が高い」(24%)、「お店の人間関係が良い」(12%)という結果に。一般的に求人条件で上位に来ることが多い「給与」「人間関係」「アクセス」を抑えて「服装・髪型・ネイルが自由」が1位となり、特に10代からの支持が高かった。

「インバウンド対応力強化支援補助金」募集開始(東京都)

訪日外国人旅行者数は、コロナによって激減したものの、2023年はその約79%の約2,507万人にまで回復した。消費額については、2023年は約5.3兆円と過去最高を記録。円安の影響もあり、1人あたりの旅行支出は21万2,000円。内、飲食費は、22%を占め47,981円となっている。外国人観光客の対応が飲食店で必須になっていることから、以下の設備投資に対し、補助対象経費の2分の1以内で、事業者向けの上限は300万円まで補助金を支払う。(FEAT TOKYO)への掲載は必須)  
・多言語対応(施設等の案内表示・施設内設備等の案内内・ホームページ・パンフレットの多言語化、多言語対応タブレットの導入、翻訳機の購入等)  
・公衆無線LANの設置  
・クレジットカードや電子マネー等の決済機器の導入  
・外国人用グルメサイトへの掲載に要する費用(飲食店のみ)

有名飲食店のグローバルライセンスを取得し、世界展開を開始

(株)T-NEXT(本社:東京都港区、グループ代表 CEO:高橋 憲明氏)は、日本の飲食トップブランド5店のグローバルライセンスを取得し、世界にむけてブランド展開を開始する。ラーメン日本一決定戦の王者「中華蕎麦とみ田」、誰もが知るガトーショコラの名店「KEN'S CAFE TOKYO」、ミシュラン常連店「鳥さわ」のカジュアル店「鳥さわジグボーンプラブ」、焼肉業界の寵児「森田隼人」が仕掛ける、完全会員制の劇場型焼肉店「CROSSOM MORITA」、「神田カレーグランプリ」の優勝店「カリガリ」など、5業態のライセンスを取得した。

鮮魚小売大手の「魚力」がタイでビジネス拡大

タイで日本発の鮮魚ビジネスが拡大している。鮮魚の小売りの魚力(7596)はタイの最大財閥チャロン・ポカバン(CP)グループと組み、5年以内に鮮魚店を100店舗まで拡大する。中国の日本産水産物禁輸の影響を受け、新たな消費地としての東南アジアの重要性が増している。タイの平均所得は向上し、かつては「高根の花」だった日本食も身近になりつつある。漁港から直接仕入れるのではなく豊洲市場を活用し価格を抑えながらリーズナブルに提供し、業容を拡大させていく方針だ。

上場外食企業100社のうち3割が「値上げ」

帝国データバンクは、上場する外食主要100社における、2024年の価格改定計画(値上げ、実施済み含む)を調査した結果、4月15日までに値上げを表明したのは26社だった。値上げが本格化した22年(58社)に比べて約4割の水準にとどまったほか、23年(49社)からも半減した。

継続的な感動は、「ハード(建物)」や「新メニュー」「値引」では用意できない!

■驚異の244ヶ月連続公演を成功させた継続的な感動とは?  
彼のモットーとしていた言葉「お客様の感動は、池に小石を投げたようなもの。舞台での感動は波紋のように広が、やがて消えていく定めや。常に小石を投げんといかんのだ。」藤山寛美さんはこのモットーを真剣に追求し、やがて限界を感じて思い悩むことになる。

お客様に新しい感動を常に与えるためには、新しい演目が一番新鮮なので当然、お客様の目を引く(感動を与えやすい)事はいうまでもない。実際、藤山寛美さんは350演目のお芝居が出来たから「新しい演目を次から次へと…」と、真っ先に考えました。しかしながらその思いは考えをめぐらせて行くうちに頓挫してしまいます。芝居は一人で行うものではないから、いくら藤山寛美さんが350演目のお芝居が出来ても、他の団員が出来なければ意味がない。他の団員はせいぜい60演目くらいの演技がやっとなのだ。行き詰まった。

ならば新しい空間(建物)はどうだろうか?公演の度に、建物の模様替えではコストが合わない。では、自分以外の看板役者呼んで来たらどうか!契約や期間など永久的ではなく、コスト面の問題も出てくる。では、入場料を値引くか!論外であった。思い悩んだ末に彼が出した結論は「常に新しい感動や継続的な感動はハード(建物・舞台装置など)では用意できない」と割り切る!ことだった。「ハードよりハード=やっぱり人だ!」座員とお客様との感動の共有・共感の程度を上げていく。というもだった。自分も売れるが、座員も売れる。いわば従業員の活用である。しかし、そう割り切ったものの試行錯誤は続いた。だが彼は、ハツと思いついた。自分は理想を示しているだけで具体的には何も示していないことに。「あの山へ登れ!頂上は空気が美味しい。きつと気持ちよくなる。」程度の理想を話し、「山の登り方は、後は座員さんのご勝手に…」という調子だったことに気が付いたのだ。

「座員達に変に意識させずお客様に、今よりちょっとだけ近づいて来てもらう方法。(お客様と座員の感動の共有・共感方法)を日常何気なく行っていることに織り込んで実施することが出来ないだろうか?」一見、消極的な考え方のようにがこの考えが演劇史上例のない空前の繁盛を生むキッカケとなった。

彼は、その考え方に立って大道具・小道具・見せ方・聞かせ方・その他の仕組みやルール、あらゆるモノ全てを見直して、座員たちに変に意識させず、今よりお客様と共有共感出来るシステムを幾つか構築したのだ。 ※飲食店に置き換えると、店舗スタッフに変に意識させず、今よりお客様と共有共感出来るシステムを構築するという事になります。この中には、店舗スタッフが弱みと感じているお店の弱点を強みに感じさせるような仕組みを作って、お客様が逆に他店にない強みと感じて頂く事も含まれます。

代表的なものを紹介してみると、喜劇のある箇所に出演者も知らないアドリブを入れて台本通りに、簡単に進行させないようしたことです。それは、演じる座員に「えっ!何?」という驚きをもって迎えられました。演劇は今まさに本番進行中、何とか藤山寛美のアドリブに合わせていきますが、最後には藤山寛美を拜んで「何とか話を先に進めて下さい!」とお願ひする出演者も出たほどの徹底ぶりでした。(次号で詳しく説明させて頂きます)

お客様もこれには大爆笑。何せまったく予期していない笑いですし、あの威厳のあった役をこなしていた出演者が顔を真っ赤にしながら必死に、しどろもどろになりながらも演技する姿は役者ではなく、人間性が垣間見れてグッと親しみがわいてくると同時に、次は何が起こるのだろうか?と余計芝居に集中する。楽しむ。その楽しみは、松竹新喜劇を見にこなければ得られない楽しみとなり、この一座特有の武器となり差別化にも一役買う結果となったのです。



AFS x ORIONSTAR

AIサービスロボット  
**サービスショットシリーズ**

アルファエイトProの特徴

- NEW  
料理認識カメラ  
搭載!!
- 超大型  
14インチ  
HDディスプレイ
- 革新的  
マルチセンサーによる  
障害物検知機能
- 単層の積載能力は  
最大15kgまで  
最大60kg積載可能

配膳AIロボット  
アルファエイトPro

受付案内AIロボット

アルファフロントミニ

配膳AIロボット  
アルファエイト

**各種ロボットの補助金活用については  
お気軽にお問い合わせください。**

- アルファエイトの特徴
- コスト大幅削減!  
無給で動く働き者!
- スマホで簡単  
設定確認
- 音声による  
コミュニケーション  
も可能!
- 複数台走行可  
1店舗あたり最大30台  
まで同時稼働が可能

CAFE & RESTAURANT JAPAN

**CAFERES JAPAN 2024**

**2024年7月16日 火 - 18日 木**

**10:00 - 17:00**

**会場** 東京ビッグサイト東棟

当社出展!!

Japan Robot Week 2024

**2024年9月18日 水 - 20日 金**

**10:00 - 17:00**

**会場** 東京ビッグサイト 東ホール

第3回 Good Foods EXPO 関西

**2024年9月25日 水 - 27日 金**

**10:00 - 17:00**

**会場** インデックス大阪

当社出展!!

F

外食  
Restaurant

O

中食  
Delica

S

小売  
Supermarket

STYLE

日本中の食を全国へもっ!世界の食を日本へもっ!

Japan 2024

**2024年10月9日 水 - 10日 木**

**10:00 - 17:00**

**会場** 東京ビッグサイト東棟