

Bar業態の風雲児が東京・恵比寿でブレイク中

焼酎カクテルという新分野を切り開く恵比寿「/DRAFT」

2024年5月1日、恵比寿にオープンした「/DRAFT」は、日本各地の魅力あふれる焼酎を、カクテルというスタイルで楽しめる新感覚のバーとして注目を集めています。焼酎の伝統的な飲み方にとらわれず、新しい価値を提供することを目指し、カジュアルでスタイリッシュな空間を演出。オープン以来、業界内外で話題を呼んでいます。

伝統と革新をもたらすメニューが魅力的

常時8種類のオリジナルカクテルを提供しています。



「/DRAFT」では、スタンダードな銘柄だけでなく、希少な地元産焼酎も揃え、常時8種類のオリジナルカクテルを提供しています。これらは、蔵前の「ノムラショウテン (NOMURA SHOTEN)」や世田谷代田の「クォータールーム (Quarter Room)」のオーナー兼トップバーテンダーである野村空氏が監修。さらに、定期的に入れ替わるゲストカクテルとして、全国のバーやバーテンダーとのコラボレーションも行い、多彩な味わいを楽しめるのが魅力です。

一度は飲んでみたいアートな焼酎カクテル

看板メニューの一つである「和紅茶とクリームチーズのサワー」は、米焼酎をベースにラズベリーと和紅茶を組み合わせ、エスプーマ状にしたアールグレイ香るクリームチーズをトッピングした華やかな2層カクテル。見た目も美しく、飲みやすい味わいで焼酎初心者にもおすすめです。

また、インテリアデザインは、茶室を彷彿とさせる和の設計手法に、現代的な素材を取り入れた洗練された空間。ぜひ足を運んでみたいお店です。



焼酎カクテルBar /DRAFT

〒150-0022 東京都渋谷区恵比寿南1-4-2 EBISUASAHIYABUILDING4階

年中無休 17:00~02:00

TEL : 03-6452-4900 Instagram : https://www.instagram.com/draft_ebisu/

お客様の声「Partner」購読お申込み

- Vol.229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

SVEA Sveabot S100 紫外線消毒機能付き 業務用掃除ロボット



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

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/AAO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. 229 2024年11月号

石破茂氏が総裁選を制し、ついに政権を担う日が訪れました。石破ショックと呼ばれた株価の急落は、当初、石破新総裁を歓迎しないムードかと思われましたが、その後、株価は回復基調に転じています。どうやら石破政権の誕生を期待する声も徐々に高まっているようです。これまで防衛大臣や地方創生担当大臣など、さまざまなポストで実績を積み重ねてきた石破氏は、地方創生や安全保障といった分野で強いビジョンを持っていると評価されています。

持ち味である「丁寧な説明」と「対話重視の姿勢」で、地方の声や若年層の意見を積極的に取り上げ、格差是正や人口減少問題に対して具体的な解決策を打ち出すことが期待されています。しかし、このタイミングで元防衛大臣が日本のリーダーになったことについては、少々さな臭さを感じるという意見もあります。特に、石破氏の米国重視の外交姿勢を鑑みると、中国との関係が悪化する可能性も懸念されています。今後の石破政権の手腕が試される場面が訪れることになるでしょうが、有事が起こらないことを願うばかりです。

繁盛店への虎の巻

お客様が、今求めているのは「アンチ・マーケティング」だ！

フードベンチャースポット

Bar業態の風雲児が東京・恵比寿でブレイク中

コンパクトなオールタッチスクリーン
 フードサービス専用多機能オンラインPOSシステム

FOOD & 8000

新登場

- 一般会計処理
- オンライン集配信機能
- キャッシュレス決済連動機能
- 電子ジャーナル保存機能
- 店舗情報システム機器連動機能
- 客席管理・予約管理機能
- ASP受発注連動機能
- ASP動怠連動機能
- 自動発注連動機能

牛ヒレステーキランチ
 1個 2,000円
 合計 5個 5,960円

格言

経営・サービスのヒントとなる
 格言をご紹介します



莫妄想

(まくもうそう)

妄想すること莫(なか)れ。人間の本性の覚醒をさまたげる様々な煩惱・妄想・執着を断ち切りなさい。「今、生きていることに完全燃焼せよ」ということです。

ところで、組織・職場で地歩を固め、認められ、評価を高める人は、みな自分に与えられた仕事に全力投球し、心を込めて打ち込みます。好き嫌いの感情を持ち込んで不平不満を言ったり、才能や実力を生かせなくてつまらないと軽んじたりするようなことはしません。仕事を好き嫌いの感情や軽重の価値判断で差別してかかると、その仕事に自分の方が差別される結果になります。嫌いな仕事、実力以下の仕事、つまらない仕事と見なせば、その仕事に自分の方が突き放されてしまいます。大切なことは、どのような仕事であっても、雑念・妄念を捨て、この仕事に関する限り誰にも負けなと言い切れるまでになることです。

組織の構成員として配属された場所で与えられた仕事に全力で取り組むことです。そうすれば毎日が充実し、周囲から認められ、次のステップの仕事に進めることになります。

マクドナルド、10月から再び価格改定へ
日本マクドナルドは、10月1日から主要商品の価格を再び改定すると発表。定番のハンバーガーは30円値上げされ、150円に。原材料費や人件費の高騰に加え、物流コストの上昇も影響しており、ファストフードチェーン全体で価格改定が相次ぐ見通し。値上げは今年に入って3回目であり、顧客離れの懸念が高まる中、さらなるコスト対策が求められる。

ココス、業績回復で新規店舗を10店舗展開
ゼンショーグループが展開するファミリーレストラン「ココス」は、9月に地方都市での新規出店を強化すると発表。特に北陸・四国・九州地方を中心に10店舗を新たに展開し、地域経済の活性化を図る。業績回復に伴い、地方での顧客基盤を強化する戦略が奏功しており、ファミリーレストラン業界全体でも地方出店の動きが加速する可能性がある。

吉野家が新業態「吉カフェ」を開始
牛丼チェーンの吉野家は9月、新業態「吉カフェ」を渋谷にオープン。定番の牛丼メニューに加え、サラダボウルやスイーツ、低カロリーの新たなメニューを揃え、特に女性や若年層をターゲットに新たな顧客層を開拓する狙い。従来の吉野家とは異なる店舗デザインも話題となっており、今後の展開が他の牛丼チェーンにも影響を与えると見られる。今後の店舗展開次第では、他チェーンにも波及する可能性がある。

サブウェイ、低糖質メニューの強化を発表
サンドイッチチェーンのサブウェイは、9月に新たな低糖質・高タンパクメニューを導入すると発表。新メニューには、鶏むね肉や豆類を多く取り入れ、糖質を抑えつつも栄養価を重視。特に20~30代の健康志向の高い層をターゲットに、ダイエットや糖質制限を意識したラインナップを充実させる戦略。競合他社も同様の健康志向メニューの導入を進めており、外食産業全体でのトレンドとなりつつある。

フードデリバリー市場が縮小、利用者減少傾向
国内のフードデリバリー市場は、10月に前年比で15%の利用減少が明らかになった。特に都市部での利用者減少が顕著で、消費者の外食回帰が進んでいると分析される。これに伴い、一部のデリバリー専用店舗は営業見直しを検討しており、UberEatsや出前館などの主要プレイヤーも戦略の見直しを迫られている。飲食店側もデリバリー依存から脱却し、新たな集客手法の模索が急務。

鳥貴族、低価格メニューを導入し再出発へ
居酒屋チェーンの鳥貴族は、10月より従来よりも価格を抑えた新メニューを導入すると発表。原材料費の高騰が続く中での低価格戦略は、消費者の節約志向に応えるもの。これにより、競合居酒屋チェーンも類似の低価格メニューを検討する動きが広がる可能性がある。消費者の節約志向が高まる中、各社の価格戦略に注目が集まる。

ビールメーカー各社、価格引き上げて飲食店に影響
アサヒ、麒麟、サントリーの大手ビールメーカーは、9月中に相次いでビール価格の引き上げを実施。これにより、居酒屋や飲食店ではドリンクメニューの価格見直しを迫られ、一部では値上げが進んでいる。消費者の節約志向が高まる中での価格改定に、飲食店経営者の頭を悩ませる状況が続く。飲み放題メニューの見直しや、新しい集客方法の検討が急務となっている。

繁盛店への近道 番外編 お客様が、今求めているのは「アンチ・マーケティング」だ！

■渋谷の街を歩いている時の息苦しさは何だ！
渋谷の交差点に立った時、四方八方からマーケティングされた「音」映像「言葉」が降り注いで来ます。交差点を渡って、日本一となったタワーレコード渋谷店に入ると、そこでもマーケティングされた音の洪水、壁に貼られたアーティストの写真。渋谷は日本一マーケティングされた場所だと思えますが、この傾向は都内では至る所感じますし、地方都市に行っても東京ほどではないにしろ感じる事なのではないでしょうか？それくらい現代社会はマーケティングされたデータで動いており、ターゲットはもちろん「あなた」です。
かく言う私は、実はマーケティングの面白さにハマっていた時期があり、世の中全てマーケティングでうまくいくのではないかと思っていた時期もありました。しかしどうでしょう。渋谷の再開発で出来た真新しいビルに入った時の重い空気感は何でしょうか？その理由の一つは、ビル全体がマーケティングされて出来ており、私はそのターゲットであるという事を無意識に感じている、この自覚症状が原因ではないでしょうか。

■昭和を求める心は正に「アンチ・マーケティング」である。
大人気番組である「吉田類の酒場放浪記」は、スタートして10年以上になりますが、未だに人気番組であり、何度か番組を見た方なら分かると思いますが、吉田類の卓越した「感想を述べない食レポ」で成り立っています。この番組が居酒屋業界に果たした役割は大きく、私もスタート頃から見て、居酒屋巡りのバイブルとして利用させてもらっています。この番組の主旨は「昭和の空気感を味わえる居酒屋」巡りであり、それが一番残っているのが東京だという事が段々分かってきます。しかし常に疑問に感じていたのが、昭和レトロな居酒屋とは何なのか？何が良いのか？という事です。そのヒントが「アンチ・マーケティング」という言葉です。昭和レトロな居酒屋は、殆どの場合、何代目かがお店を切り盛りしており、既に確立された経営ノウハウがあるので、ある意味

マーケティングなどは必要ないのです。もっと言えばマーケティングが邪魔だと言っても良いでしょう。もう十年以上前になりますが、都内の超繁盛店の居酒屋巡りをしていた時に、まず最初に驚いたのが「一見客を大事にする」という姿勢です。老舗の有名店ですから、黒帯の常連客が店内の主役であり、私のような新参者は肩身が狭いはずですが、店に入って席に案内され、メニューをオーダーする際に「あれっ？」と気が付くでしょう。新参者には丁寧な商品説明があり、その後も気を使ってくれている事が分かります。その為、都内に有名な老舗の繁盛居酒屋は、どこも安心して行く事が出来るようになります。逆に黒帯の常連客に対してはどうでしょうか？その店の事は知り尽くしている常連客なので、特別な気遣いは必要ないようです。常連客が求めているのは「自分のペースで飲む自由」でしょうか。お店もそこを大事にして干渉しません。これが常連客の扱い方の方です。ここまで読んで頂いて、読者の方達は「むむ、これまで読んできた事と違うぞ」とお思いでしょう。そうなんです。マーケティングの基本は「常連さんを特別扱いする」「一見さんの殆どは2度と来ない事を知るべし」でした。まさに逆のやり方ですね。今回のテーマがアンチ・マーケティングという理由がお分かりになったでしょうか。

■時代が行き詰まると、アンチが出てくる。飲食業界も同じでは。
私が好きな飲食のチェーンで株式会社HUGOという会社があります。ここは内装が凝っていて、一見その方面の飲食店ではないかと思えますが、実際は接客が素晴らしい飲食チェーン店です。多業態なので、新しい業態の店に行く時は一見さんですが、どの店も席への誘導や料理の説明が丁寧で、安心して寛ぐ事が出来ます。これも初めてのお客様に優しい接客が徹底しています。複雑な料理の組み合わせやワインなどの説明も、軽々と答えてくれるスタッフばかりです。本当はこんな店が一番良いと感じさせてくれます。立地や店舗設計のマーケティングは徹底していても、対お客様はアナログで！ですね。

●1台8役の高機能で、外食産業の人手不足対策の決定版！

サービスショットシリーズ 配膳・配送AIロボット α-8 アルファエイト



【観光庁】ポストコロナを見据えた受入環境整備促進事業補助金 対象事業

ハイブリッドAI自律走行システムを採用！非接触型・業務効率化・販売促進を実現！

●フードサービス業専用 受付システム

人手不足解消の決定版！受付案内がスムーズに！ FOOD GENESIS フロントショット 新登場



順番待ちのお客様の不満も解消！

混雑の解消により、顧客満足度の向上を実現！

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ご紹介します

FOOD STYLE 九州の食を全国へもっ！全国の食を九州にもっ！ Kyushu 2024

2024年11月13日 水 - 14日 木 10:00 - 17:00 会場 マリンメッセ福岡

スマートレストラン EXPO 飲食店の自動化・DX展

フードテック Week 食品製造の課題を解決する先端テクノロジーが出演

飲食業界イノベーションWeek 飲食業界のミライを変えるテクノロジーが出演

2024年11月20日 水 - 21日 金 10:00 - 17:00 会場 幕張メッセ(千葉・幕張)

“日本の食品”輸出 EXPO 日本全国から300社*出展！食品輸出の専門展示会

2024年11月27日 水 - 29日 金 10:00 - 17:00 会場 幕張メッセ(千葉・幕張)