## FoodVentureSpot フードベンチャースポット

### 都心で高原リゾート気分に浸れるイタリアンレストラン

**すかいらーくの新業態「ありそうでなかったイタリアン」**

2024年8月26日、東京都小平市に新たな体験型レストラン「イタリアン リゾート ペルティカ」がオープンした。すかいらーくグループの新業態として注目を集めるこの店舗は、「ありそうで無かったイタリアン」をコンセプトに掲げている。店名の「ペルティカ」はイタリア語で「止まり木」を意味し、人々が楽しさと癒しを求めて集う場所という思いが込められている。店内に一歩足を踏み入れると、北イタリアの高原リゾートホテルを思わせる雰囲気が広がる。木目調の内装と高い天井が、開放感あふれる空間を演出している。

**調理に参加する「体験型メニュー」が人気の的！**

メニューの特徴は、イタリアン料理の枠にとらわれない多彩さにある。自社工場で毎日仕込む生パスタや、500度の高温で焼き上げるパリもちピッツァが看板メニューだ。

パスタの中での注目は「擦りたてフレッシュバジルのジェノベーゼ」。客自身がバジルソースを作る体験ができる特別な一品となっている。

**店内はリゾートホテルを彷彿させる非日常感を演出！**

店内のレイアウトも工夫が凝らされている。プライバシーを確保しつつ広々とした空間を実現し、ラグジュアリーなソファ席やカーテンで仕切られた個室席も用意されている。「イタリアン リゾート ペルティカ」は、単なる食事の場にとどまらない。リゾートホテルのような非日常感と、心地よいサービス、そして美味しい料理の融合により、訪れる人々に特別なひとときを提供している。忙しい日常を忘れて心豊かな時間を過ごせる新しい形のレストランとして、今後の店舗展開が期待される。

**イタリアン リゾート ペルティカ**

〒187-0032 東京都小平市小川町2-1813
TEL：050-1721-8441 年中無休
［公式HP］https://nilax.jp/pertica/ 10:30～23:00 (LO22:00)



## お客様の声 「Partner」 購読お申込み

1．Vol.230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 ☐ ウイルスゲート・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


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
●配膳・下げ膳サービス機能
●店頭販促・飲食誘導機能
●ラストオーダー・店内販促機能
●誕生日・クリスマス等記念日配膳対応機能
●席への誘導機能
●多言語音声切り替え機能（オプション）

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
ALPHAX FS 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/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. 230 2024年12月号

彗星のごとく現れた生成AI「ChatGPT」が日本に上陸してから早２年が立ちました。その後、GoogleやAppleなどのITの巨人も次々と参入し、日本企業も生成AIを活用した様々なサービス開発が雨後の筍のように急増しています。飲食業界もこの波に乗り、革新的なAI活用事例が続々と登場しています。

例えば、東京の高級寿司店では、AIを活用した魚の鮮度判定システムを導入しました。このシステムは、魚の目や鰓の色、身の弾力性などを画像解析し、最適な熟成時期を予測します。これにより、常に最高の状態の魚を提供することが可能になり、顧客満足度が大幅に向上しました。

京都のある老舗料亭では、AIによる接客支援システムを採用しています。このシステムは、顧客の過去の注文履歴や好みを分析し、その日の体調や気分に合わせた最適な料理を提案します。さらに、外国人観光客向けに多言語対応の説明機能も備えており、おもてなしの質を高めています。

これらの事例は、AIが飲食業界に革新をもたらし、経営効率の向上だけでなく、顧客体験の質的向上にも貢献していることを示しています。今後も、AIの進化とともに、さらなる革新的な活用法が生まれることが期待されます。

繁盛店への虎の巻
番外編 ロボットって凄い！ ロボット導入のポイントと意外な効果
フードベンチャースポット
都心で高原リゾート気分に浸れるイタリアンレストラン


～ 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 Calligraphy

経営・サービスのヒントとなる格言をご紹介

### 自灯明法灯明

（じとうみょうほうとうみょう）

これは、お釈迦様が亡くなったら何を頼りにすればよいかを問うた弟子に対し、釈迦が示した言葉です。他を頼りにすることなく自分を明かりとして進み、法（釈迦の説いた教え）を明かりとして進みなさいということです。結局は自分です。解決を他に求めても、それは自分の解決にはなりません。依頼心を捨てて自分に目を向けなさいということです。将来の夢が叶うか叶わないかは、現実に何をやっているかという今の生き様にかかっています。そのために何より大事なことは、その努力を止めないということです。 依頼心を捨てて自らをよりどころとし、放逸にふけることなくコツコツ休まず継続することが大切なのです。企業を取り巻く環境が急速に移り変わり、仕事の悩みや不満によるストレスもたまる一方です。困難な問題に出合うと思わず「誰か助けてくれないかなあ」と依頼心が顔を出します。 あるいは「オレが悪いんじゃない、相手が悪いんだ」と責任転換をしたくなります。特に指導的立場にある人は、他人に頼ろうとしたり、原因を他人のせいにしていたりでは、本当の問題解決にはなりません。失敗の原因はすべて我にあり、責任は我にありという意識を持って、苦しくともここは依頼心を捨てて真正面から問題に取り組むべきです。

## フードダイジェスト

外食業界に特化した
気になるニュースを毎日更新

### ワタミ、サヴウェイ日本法人を買収

ワタミは2024年、サブウェイ日本法人を買収し、ファストフード事業の柱とする方針を発表している。国内のサブウェイ店舗数は最盛期の400店舗超から約170店舗に減少しているが、ワタミは出店を再拡大し、将来的には3000店舗まで増やす計画である。インバウンド需要の拡大も見込み、サブウェイを事業の中核に据えて新たな成長戦略を推進する構え。ファーストフードでは、BBQオリーブチキンカフェの多店舗展開を計画していたが、思うように出店が伸びなかったリベンジを果たせるか否か注目が集まる。

### 松屋フーズ4業態の複合店「明大前」駅前に誕生

駅前好立地物件を所有またはファンド物件として24棟展開するTRNグループが「TRN明大前」をオープン。明大前駅から徒歩1分の好立地に位置し、学生や地域住民に親しまれている物件である。TRNグループは「明日の街、もっと楽しく。」を理念に、松屋フーズが長年2階で営業していた縁から、1階のテナントも松屋フーズに任せ、地域活性化を図ることとした。2023年8月に開店したこの複合店では、松屋、松のや、マイカリー食堂、ステーキ屋松が一体で運営され、幅広い顧客層に対応している。

### ラーメン店の倒産が過去最多を記録

ラーメン店の倒産が急増し、過去最多を記録している。2023年のラーメン店倒産件数は45件で、前年比114.2%増となった。さらに、2023年度（2023年4月～2024年3月）には63件に達し、前年度の2.7倍に膨らんでいる。
背景には、コロナ禍からの回復の遅れに加え、原材料費や光熱費の高騰、人手不足による人件費上昇がある。特に小規模店舗が苦戦しており、価格転嫁の難しさも経営を圧迫している。業界では「千円の壁」と呼ばれる価格設定の課題もあり、競争激化と相まって、今後も倒産増加が懸念されている。

### 飲食店向けAI接客サービス「AI幹事」が注目を集める

飲食店向けAI接客サービス「AI幹事」が注目を集めている。Gatebox社が開発したこのサービスは、OpenAIの最新AI「GPT-4o」の画像認識技術を活用し、テーブルに設置したタブレットのカメラでグラスの空き具合を確認。AIが適切なタイミングで追加注文を提案したり、乾杯の音頭を取ったりする。キャラクターの外見は店舗の雰囲気に合わせてカスタマイズ可能。人間らしい気の利いた振る舞いで、会話の流れを中断せずに注文できる点が特徴だ。9月には渋谷の「Bar　ZEALOGIC」で初導入され、今後の普及が期待されている。人とAIの新しい関係性を飲食店から始める可能性を示唆するサービスとして注目を集めている。

### 「緊張する」飲食店でのあるあるを描いたイラストに共感集まる

飲食店での「緊張感」をテーマにしたイラストがSNSで話題を呼んでいる。イラストは、初めて訪れるレストランや居酒屋でのドキドキ感や、店員とのやり取りに対する不安をユーモラスに描写している。特に「メニューを選ぶ際の迷い」や「注文時の緊張」など、共感を呼ぶシーンが多く、多くの人々が自身の体験を重ね合わせて楽しんでいる。
コメント欄には「私もいつも緊張する」「特に高級店では息が詰まる」といった声が寄せられ、飲食店でのあるあるネタが共通の体験として受け入れられている。イラストは、飲食業界の独特な雰囲気を和らげる一助となっている。

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　番外編　ロボットって凄い！ロボット導入のポイントと意外な効果

**■ロボットを人と同じと思ってはいけない。“人以上”の部分を生かす。**

今回は、西日本にある某リゾートホテルでの実話です。このホテルは、定期的に温泉のお湯を抜いて浴槽の中を清掃するスケジュールとなっていました。清掃するのはお客様が寝静まった夜中です。当然ですが、その仕事は夜勤にとっては大きな負荷となっていました。その為、夜勤による風呂掃除の回数が予定通りに行かない事が問題でした。これを受けて昼間勤務のスタッフが掃除をする事になりました。ここで問題になったのが浴槽の清掃を完璧にするには昼間の空き時間では時間が足りないという事でした。宿泊客がチェックアウトする10時からお湯を抜き始めてスタッフ２人で浴槽の清掃だけで男湯２時間、女湯３時間必要です。その後、お湯を満たしながら洗い場などの清掃まで終わらせる事は難しく、中途半端な清掃状況が続いていました。このような状況が半年以上続き、お客様から浴槽の清掃に関してクレームが来る事もありました。
そこで導入されたのが掃除ロボットです。ルンバのような自走式ロボットではなく、人間がスイッチに手を添える事で自走式で動くタイプのロボットです。高さは1.5メートルくらい、重さは15kgくらいでしょうか。下面のローラーに装着するのはブラシやスポンジなどを選べます。床のタイル面の材質に合わせて装着器具を変えて試してみました。その結果、男湯はブラシ、女湯は固いスポンジが合う事が分かりました。また、ロボット清掃に慣れないうちは２人でやっていましたが、慣れてくると１人で出来るようになりました。
画期的だったのは以下の２点です。
1．手作業で男湯１時間以上かかっていた浴槽の清掃が20分で終了。
2．手作業で女湯１時間半かかっていた浴槽の清掃が30分で終了。
3．手作業では落ちなかったしつこい汚れがロボットでは簡単に落ちた。

掃除ロボットを導入する事で思いもよらない事が！以下がその内容です。
1．清掃時間に余裕が出来た事で、これまで清掃していなかった場所なども人手で丁寧に清掃するようになり、浴室全体の清潔感が格段に良くなり、お客様から評価されるようになった。
2．清掃が簡単で楽になったと同時に、人手よりも綺麗になった事を聞きつけたレストランスタッフが、レストランの清掃に使ってみたいという事になり、レストランへ清掃ロボットを移動してトライ。レストランのスタッフは全員女性ですが、女性でも簡単に清掃出来、清掃時間も非常に短くて済む事が分かり、レストランの床清掃がいつでも簡単に行えるようになった。

**■ここから見えてくるロボット導入の重要なポイント。**

以上のように１台の掃除ロボットの導入がホテル全体の清掃レベル向上に寄与しただけでなく、清掃に掛かる人件費の大幅削減にも寄与した事は、当初は期待していなかった成果でした。しかし、夜勤のスタッフや昼間のスタッフだけで掃除ロボットを使って清掃していたらどうなっていたでしょう？おそらく清掃時間が短くなってもこれまで清掃していなかった場所を清掃したり、２人を１人にするのは難しかったでしょう。又、レストランスタッフに情報が届くのも遅れていたでしょう。今回の試みが成功したのは、全体を見ている管理者が現場に立ち会って掃除ロボットの活用方法や人間との役割分担を決めていけたのが大きかったのです。ここで以下のポイントが見えてきます。
1.ロボット導入を現場任せにしない。必ず全体感のある管理者が立ち会う。
2．ロボットを人の代わりと考えると「人間２人分働く」というような成果しか見えて来ない。これでは導入が進まない。むしろ人間には出来ないロボットの成果や可能性まで考えて初めてロボット導入の意義が見えてくる。
以上、導入事例と報告でした。貴社のロボット導入は如何でしょうか？


●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 α 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勤怠連動機能
●自動発注連動機能

スタイリッシュな飲食専用POSシステム
予約・勤怠・受発注・自動発注ワンストップ連携

●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
●混雑の解消
●受付業務の効率化
●人手不足解消／人件費削減
●視認性に優れた受付画面
●省スペース設計
●多言語対応＊オプション

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紹介します

**当社出展！**

焼肉ビジネスフェア　居酒屋Japan　外食ソリューションEXPO

**2025年1月22日（水）-23日（木）**
10:00-17:00（最終日16:30まで）
会場　池袋サンシャインシティ文化会館ビル

**当社出展！**

国際ホテル・レストランショー　フード・ケータリングショー　厨房設備機器展

**2025年2月4日（火）-7日（金）**
10:00-17:00（最終日16:30まで）
会場　東京ビッグサイト 東棟

The 50th International Food and Beverage Exhibition
FOODEX JAPAN 2025
第50回 国際食品・飲料展

**2025年3月11日（火）-14日（金）**
10:00-17:00（最終日16:30まで）
会場　東京ビッグサイト 東棟