

SNSで話題沸騰中！韓国発のぶるぶるスフレパンケーキ

自由が丘のスイーツパラダイスにニューフェイス登場

自由が丘スイーツフォレストに、韓国発のスフレパンケーキ専門店「5to7」がニューオープン。このお店は、午後5時から7時という特別な時間を象徴するように、日常の喧騒から解放される甘美な体験を提供しています。まるで都会の夢のような一皿が、訪れる人々を魅了してやみません。

SNSで話題のふわふわ・ぶるぶるのスフレパンケーキ

「5to7」のメニューの中心には、ふわふわでとろけるようなスフレパンケーキがあります。見た目はまるでアート作品のようで、揺れる白いスフレが食欲をそそります。一口食べると、その柔らかさとクリーミーさに驚かされ、心が満たされる感覚を覚えます。特に人気のパールクリームブリュレスフレは、黒糖タピオカパールが添えられた絶妙な組み合わせで、様々な食感を楽しむことができます。さらに、季節ごとに変わるフルーツスフレや抹茶スフレなど、多彩なメニューが揃っており、何度訪れても新しい発見があります。店内は、ソウルの本店の雰囲気や再現時のレトロでおしゃれな空間です。木の温もりを感じさせるインテリアや、心地よい音楽が流れる中で、ゆったりとした時間を楽しむことができます。友人とシェアしながら楽しむもよし、一人で静かに甘いひとときを過ごすもよし、訪れる人々それぞれのスタイルで楽しめる場所です。



ビル1棟丸ごとスイーツ店！自由が丘の人気スポット！

自由が丘スイーツフォレスト自体も魅力的なスポットです。韓国カルチャーのトレンドを楽しめる場所として知られ、多くのスイーツファンが訪れます。「5to7」は、その中でも特に注目されているスポット。その独特な食体験は、多くの人々に新たな感動を与えてくれます。日常に小さな幸せを感じられる非日常体験を味わえると思いますので、ぜひ足を運んでみて下さい。



5to7 (ゴートゥーナナ) in 自由が丘スイーツフォレスト
東京都目黒区緑が丘2-25-7
TEL : 03-5731-6603 年中無休 11:00~18:00 (L017 : 45)
[公式HP] <https://sweets-forest.cake.jp/shop/5to7/>

お客様の声「Partner」購読お申込み

- Vol.231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

ALPHAX FOOD SYSTEM. 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/AO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. 231 2025年1月号

ZOZOTOWN創業者の前澤友作氏が立ち上げた「カブアンドピース」は、株式の一部を個人に分配し、所有者が企業的意思決定に関与できるユニークな運営形態です。この仕組みはWeb3の分散型モデルに近く、飲食店経営への応用の可能性を示唆しています。

近年、飲食店でもNFTやブロックチェーンを活用した事例が増加しています。たとえば、特定のNFTを保有する顧客に対して、限定メニューの提供や優先予約といった特典を提供する仕組みは、顧客ロイヤリティを高めるとともに、新たな収益源として注目されています。また、飲食店のスポンサーNFTを発行し、顧客が店舗運営に意見を寄せられるプラットフォームも実現しつつあります。

未来の飲食業界では、Web3技術の普及に伴い、顧客が経営に積極的に参加し、意思決定を共有する「分散型飲食店」が登場する可能性があります。これにより、顧客の支持を基盤とした柔軟な運営が可能となり、従来のトップダウン型経営とは一線を画す新しいモデルが形成されるでしょう。2025年は闇と光を伴う大きな転換期となりそうですが、変化を楽しんで参りましょう。

繁盛店への虎の巻

2025年 貴店はどちらの道を進みますか？

フードベンチャースポット

SNSで話題沸騰中！韓国発のぶるぶるスフレパンケーキ

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勤怠連動機能
- 自動発注連動機能



格言

経営・サービスのヒントとなる
格言をご紹介します

慎独
(しんどく)

この言葉の意味は他人のいない所でも身を慎むことです。さて、人が人をサービスする接客業の世界では、最高の武器は人間自身です。立派な設備や豪華な雰囲気や機能的なシステムも確かに必要ですが、それを動かす人間の考え次第で良くも悪くもなります。だとすれば、人の持っている能力を最高に発揮してこそ最高のサービスが出来るはず。だから、自分自身を最高の商品にするために、他人の見ていない所でも自分を磨くことを忘れてはいけません。

人間が本来持っているその様な能力の中で誰もがすぐ発揮でき、しかも確実に皆に喜んでもらえるものとして、思いやりと優しさが第一にあげられます。なぜなら、思いやり、優しさからサービスが始まり、思いやりと優しさにサービスは尽きるからです。たとえ失敗があろうとも技術が未熟であろうとも、この思いやりと優しさがすべてを帳消しにしてくれます。こうした能力をいつも自然にお客様へ示すことができれば、それが最高のサービスになります。

思いやりも優しさも独りを慎むという不断の姿勢から、磨かれ習得されていきます。



2023年度の外食市場規模31兆2,411億円とコロナ禍前を上回る水準に回復

矢野経済研究所の調査によると、2023年度の国内外食市場規模は前年度比6.5%増の31兆2,411億円となった。コロナ禍における行動制限が解除され、社会経済活動が回復に向かったことが要因である。年間を通して外食需要の回復基調が継続し、市場規模はコロナ禍前を上回る水準にまで回復した。2024年度は前年度比2.9%増の32兆1,423億円と予測されている。

ファストフード業界、テイクアウトとデリバリーで好調維持

コロナ禍でも好調だったファストフード業界は、パンデミック後もテイクアウトとデリバリーの定着により好調を維持している。消費者の生活様式の変化に適応し、デジタル注文システムの導入や店舗のレイアウト変更など、新しい需要に対応した戦略が功を奏している。また、健康志向のメニュー開発や持続可能な包装の採用など、時代のニーズに合わせた取り組みも好調の要因となっている。

すかいらーくグループ DX推進で2025年戦略ビジョン実現へ

すかいらーくグループは、2025年戦略ビジョンの実現に向けて全社横断的なデジタルトランスフォーメーション(DX)を推進している。AIを活用した需要予測システムの導入、モバイルオーダーの拡充、キッチン業務の自動化など、様々な取り組みを展開している。これにより、業務効率の向上、顧客満足度の改善、そして収益性の向上を目指している。同社は、このDX戦略を通じて変化する外食市場での競争力強化を図っている。

原材料費・人件費高騰で外食企業各社、価格改定に踏み切る

原材料費や人件費、物流費の上昇を受け、多くの外食チェーンが価格改定に踏み切っている。2021年後半から始まったこの傾向は年に1~2回のペースで継続している。各社は単純な値上げだけでなく、品質向上や新メニュー開発にも注力し、消費者の理解を得られるよう努めている。また、地域別価格制度や深夜料金導入など、新たな価格戦略も展開されている。

おすしのジョーが、インバウンド向け予約サービスを活用

東京・六本木の寿司店「おすしのジョー」は、インバウンド向け予約サービス「JAPAN FOOD GUIDE」を活用し、大きな成功を収めている。この取り組みにより単月で160件の予約、売上330万円超を達成した。特に香港のKOL(キーオピニオンリーダー)を活用したソーシャルメディアマーケティングが奏功し、海外からの予約が急増している。インバウンド需要の回復に伴い、同様のサービスを導入する飲食店が増加している。

インバウンド集客にYouTubeが効果的との調査結果が発表

インバウンド集客においてYouTubeの効果が高いことが明らかになった。YouTubeは世界中に幅広いユーザーが存在し、SEO対策としても優れているため、強力な集客手段として注目を集めている。動画コンテンツは言語や文化の壁を超え、商品やサービス、観光地の魅力を効果的に伝えることができる。また、視覚と聴覚に訴えかけるため、ユーザーに強い印象を与え、共感を得やすい。さらに、SNSでの拡散効果も高く、マーケティングコストを抑えつつ、幅広い層へのアプローチが可能となっている。

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 2025年 貴店はどちらの道を進みますか？

■「常連客中心」の店舗運営と「新規客中心」の店舗運営。

「繁盛店への近道」を4年近く続けていますが、毎回読まれている方からお分りかと思えます。お伝えしたいテーマは「常連客中心の店舗作り」しか、激動の時代を生き残る事は出来ないという事です。理由は簡単です。

1. 立地に左右されにくい店 = 常連客中心の店
2. メニュー改定が少ない店 = //
3. 現場の仕仕事が少ない店 = //
4. アルバイトが長く続く店 = //
5. 販促費が少なく済む店 = //
6. 利益率が高く、儲かる店 = //

「常連客中心の店」に必要なのは「店舗力」1点に集約されるといいます。「店舗力」を磨き続け、昨日より今日、先月より今月、昨年より今年の方が、1ミリでも進化していれば、必ず「店舗力」は良くなります。何故なら「改善する意欲」がある店だからです。「改善する意欲」にお客様は敏感です。「改善する意欲」は「お客様の事を考え続ける」という事だからです。「新規客中心」の店は、どうしてもお客様の事を考えられなくなります。これが負のスパイラルに入る一番の原因なのです。一旦、この負のスパイラルに入ると、改善は非常に難しいと思えます。チェーン店ならチェーン全体で「常連客中心」の姿勢があれば、1店舗が負のスパイラルに入っても店長が変わるなどで、比較的早く負のスパイラルから抜け出て、売上上昇に転じる事が出来ます。しかし個店はそうは行きません。個店は方向転換が難しいのです。

■「店舗力」を上げるのは難しい。それはオーナー自ら取り組まないから。

「常連客中心」の店にしたいと思って「店舗力向上」に取り組もうと決めても、何から始めれば良いのか？個店の場合はオーナー自ら考えて方を変えて自ら「常連客」の事を毎日考えて行動する事しか進む道はないと思えます。

どんな飲食店も「常連客目線」で見ると「改善すべき点」が山積みです。既に「常連客中心」で成功している店でも同じです。違いは常に常連客の事を考えて改善し続けている点だけだと思います。つまり改善途中の店でも成功して繁盛店になる事は可能なんです。2025年、貴店はどちらの道を進みますか？



●これまでの配膳ロボットの全ての不満を解消しました

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！

フードジェネシス 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！



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、ためにセミナーを紹介します

当社出展!



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!



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

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