

日本の中の韓国「新大久保」に登場したNew韓国風カフェ

日本の中の韓国「新大久保」に登場したNew韓国風カフェ

新大久保に新たな癒しのスポットが誕生しました。2024年7月にオープンした韓国風カフェ「SOOOP(スップ)」は、若者で賑わうこの街に新たな風を吹き込んでいます。

店名の「SOOOP」は韓国語で「森」を意味し、その名の通り店内は自然を感じさせる空間デザインが特徴です。中央に配置されたセンターテーブルには川のように水が流れ、豊富な観葉植物が配置され、都会の喧騒を忘れさせる癒しの空間を演出しています。

SNSで動画映えする「SOOOPケーキ」

目玉商品はインスタ映えする「SOOOPケーキ」。スポンジ生地に刺さった筒を抜くと、クリームがドワーッとケーキに流れ落ちる仕掛けは、SNSで動画映えする楽しさと驚きを提供します。抹茶とチョコの2種類があり、抹茶の風味豊かな香りは食通の方々も新鮮に感じることでしょ。

Cafeメニューだけでなく食事メニューも充実。辛味好きにはマラークリームパスタがおすすめです。エビ、ソーセージ牛肉などトッピングが豊富で、韓国料理っぽいパスタが食欲をそそります。健康志向の方には、玄米とサラダをベースにしたサラダボールがあり、エビチリベーコンまたはブルコギをトッピングできる韓国風アレンジも魅力的です。



仕事帰りにも「癒しの時間」を堪能できる新ランドマーク

夜21時30分まで営業しているため、夜カフェとしての利用も可能。美味しいスイーツと食事、癒しの空間、そしてインスタ映えするビジュアルを兼ね備えた、新大久保の新しいランドマークとなりそうです。韓国カフェブームの中で、独自の魅力を放つSOOOPは多くの人々を魅了し続けることでしょ。



韓国カフェ「SOOOP(スップ)」 <https://sooop.owst.jp/>

東京都新宿区百人町1-1-22ひかりビル3階 TEL:03-5731-6603

定休日:不定休 営業時間:月~日、祝日、祝前日10:00~21:30

(料理LO.21:00/ドリンクLO.21:00)

お客様の声「Partner」購読お申込み

- Vol.232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 ウィルスゲート・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

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 (対応)



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/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
 〒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. 232 2025年2月号

2025年は、日本の政局波乱、トランプ大統領就任による米国至上主義、世界的なインフレによる経済の歪み、AIの社会浸透による労働環境の変化などなど、企業も個人も傍観者でいることは許されない変化が否応なしにやってきます。飲食店経営においても、様々な環境の変化が予測されています。例えば、原材料価格の高騰や輸送コストの上昇により、メニュー価格の見直しや、的確かつ効率的な発注業務が求められ、深刻な労働力不足を解消するため、AIやロボットを活用した接客の自動化がさらに加速していくでしょう。

また、消費者の価値観や多様化も加速しています。サステナビリティへの意識が高まる中、地元食材や環境に配慮したメニューの提供が求められるほか、コロナ禍で広がった「おうち時間」文化の影響で、飲食店が家庭向け商品やサービスを展開する動きも加速するでしょう。このような変化の中で生き残るためには、経営者自らが先を見据えた戦略を描き、迅速に対応する力が問われることになるでしょう。

繁盛店への虎の巻

2024年から続く、深刻な不景気の為、またもや激安店に人が集まっている

フードベンチャースポット

日本の中の韓国「新大久保」に登場したNew韓国風カフェ

フルセルフレジ「セルフショット」

中小企業省力化投資補助金カタログに登録されました!

補助金活用で90万円~購入可能!



Option
テーブルショット



画面が美しく料理が映える!!と続々採用。多言語対応可能です。

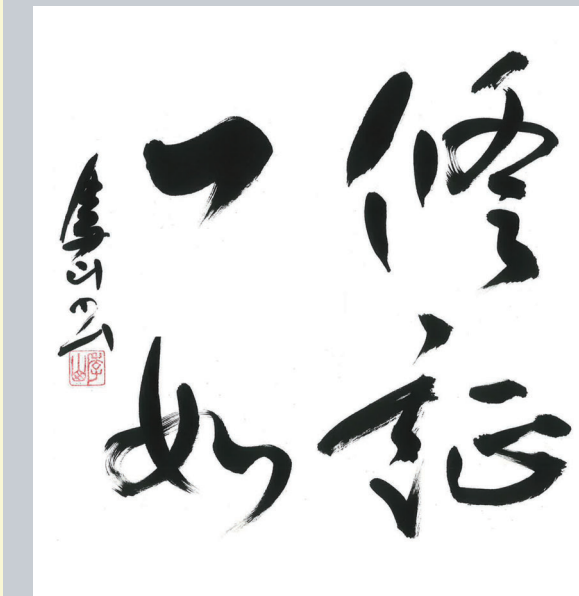
Option

マルチ決済端末



格言

経営・サービスのヒントとなる
格言をご紹介します



修証一如

(しゅうしょういちによ)

これは日本曹洞宗の開祖・道元禅師の言葉で、「悟りのために修行するのではなく、修行そのものが悟りだ」という認識で、簡単に言うと、努力(修)することとその結果(証)が一体になっていること。努力と結果は一体ということです。卓越したノウハウを得るために学習するのではなく、学習を継続すること自体にモロにとらわれず、しかも、大きな到達点を見失わず素直に環境に適応する正しい道があるということです。

ピーター・ドラッカーは彼の著書『未来企業』の中で変化の予測が難しい未来に向かって企業を経営していくには、継続的学習が必要だと指摘しています。このことは企業経営だけではなく個人の生活にもあてはまります。現在の絶え間ない変化に対応するため、従来のハウツーやマニュアルは、瞬時に古くなって役に立たなくなってしまう。ただ、自分で学び、自分を絶えず新たに変化させ得る能力のみが役立つのです。

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



飲食店の2024年振り返りと2025年展望

飲食店経営者を対象としたアンケートでは、2024年のニュースで最も印象に残ったのは「円安・物価高騰」でした。一方で、38%の飲食店がコロナ前の売上を超えたと回答しています。2025年は物価高の影響を考慮しつつ、インバウンド需要の取り込みなどが課題となりそうです。

2025年の飲食業界トレンド予測

2025年の飲食業界では、ワンオペ営業や低価格帯メニューの増加が予想されています。人材不足や物価高騰への対応策として、セルフ式やピュッフェ式の店舗が増える可能性があります。また、インバウンド需要に応える和食メニューや、健康志向に合わせた料理も注目されそうです。

最低賃金引き上げに対する飲食店経営者の反応

2024年の最低賃金引き上げについて、約4割の飲食店経営者が「想定より上がった」と回答しました。賃上げへの対応策として、メニュー価格の見直しや業務効率化が検討されています。経営者は人件費上昇への対策を迫られる一方、従業員の待遇改善にも取り組む必要があります。

コメ不足による飲食店への影響

新米シーズンを迎えても、コメ不足が続いています。一部の飲食店ではご飯のおかわりサービスを廃止するなどの対応を取っています。コメ農家の廃業も相次ぎ、新米の値上がりも予想されています。飲食店経営者は、コメの仕入れや価格設定に注意を払う必要があります。

すき家が2024年春闘で賃上げを実施

ゼンショーホールディングスが運営する「すき家」が2024年春闘で賃上げを実施しました。正社員の基本給を平均3.5%引き上げ、非正規社員の時給も引き上げを行います。人材確保と従業員のモチベーション向上を目指し、労働環境の改善に取り組んでいます。

ロイヤルホストが2ヶ月に1度の店休日を設定

ファミリーレストランチェーン「ロイヤルホスト」が、2ヶ月に1度の店休日を設定すると発表しました。従業員の労働環境改善を目的としており、他のファミレスチェーンも同様の取り組みを検討しています。

大手外食チェーンで値上げの動き

上場する主要外食100社のうち、約3割が値上げを実施しました。特に牛丼などの低価格チェーンを中心に値上げの動きが見られます。原材料費の高騰や人件費の上昇が背景にあり、各社は価格転嫁を進めています。

外食チェーンでキャッシュレス決済の導入が加速

大手外食チェーンを中心に、キャッシュレス決済の導入が加速しています。スマートフォン決済やクレジットカード決済の対応店舗が増加し、利用客の利便性向上と店舗オペレーションの効率化を図っています。

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

2024年から続く深刻な不景気の為、またもや激安店に人が集まっている

■値上げが許された時期は終わり、再び価格競争の時代に

2024年は食材費、人件費等の高騰であらゆる分野で値上げが進み「みんなで渡れば怖くない」という事で値上げに踏み切られた飲食店が殆どでした。しかし現在、飲食店街を歩くと閑古鳥が鳴いている店が多く、一部の激安店に人が集まっているようです。冷静に考えれば日本人の給与が上がらず、税金は増え続けていますから当然の結果とも言えます。インバウンド景気に浮かれていると足元はガタガタという状況ではないでしょうか。人件費、食材費、水道光熱費などあらゆるものが値上げしているのに、激安で商売している事の異常さを感じます。どのような食材を使っているか？ブラックな職場になっているのでは？という事が頭から離れません。もちろんお客様や従業員の事を考えながら、低価格を維持する為の確かな手法を取っている店やチェーン店は素晴らしいと思います。今、学ぶべきはこれらの真つ当な飲食店ではないかと思ひ、今回はその方法論をまとめてみました。

■「低価格」を維持する為の真つ当な方法

1. 仕入食材アイテム数を減らす
2. メニュー数を絞る込む
3. セルフ化を進める
4. 営業時間を変える

1と2は関連していますが、仕入食材アイテム数を減らす事＝メニュー数の減少ではないので、同じ食材で違うメニューを作るアイデアが必要です。また、原価を低くする事がポイントなので食材選びは重要です。ここでメニューの原価を大幅に下げることが出来れば、お客様に提供する価格に転嫁することが可能になります。これが成功すれば、次に可能なのが赤字覚悟の人気メニュー作りです。コスパの良さを前面に打ち出せるメニューを柱に、その他のメニューは安いという理想的なメニュー構成が可能になってきます。

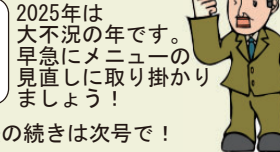
同じ食材を使って違うメニューを作る際のポイントは、ジャンルの違う料理に同じ食材を当てていく事です。ここまで考えて全体を見渡しながらくて、なるべく保存がきく食材を吟味していく過程が重要になってきます。また、仕入れる食材が決まったら業者に相談して、食材の仕入アイテム数を減らして大量仕入れる事を理由に仕入単価を下げてもらおう交渉も大事です。一時的に安い食材ではなく、価格が安定している食材を業者と相談して決めて行きましょう。複数のメニューに同じ食材を当てていくので、価格が変動する食材は好ましくありません。とにかく低値安定した食材を探しましょう。

■締めるメニューと締めないメニュー

とにかく原価の低いメニューで固めていく際のポイントは、原価は低くてもお客様がオーダーする際に安いメニューと感じさせない事です。つまり「映え」が良かったり“大盛り”的豊かさが重要です。原価の低いメニューでもお客様には豊かさを感じて頂ける作り方が重要です。ここからさらに原価の低いメニューとは真逆の締めないメニュー作りが重要です。お店に1つか2つ、原価ギリギリのお客様にコスパが良いと感じて頂けるメニューを作ってお店の柱に育てて行きましょう。この時のポイントはお店のスタッフも「このメニューはコスパ良い」と感じて、お客様に提供して頂く事です。お店のスタッフが自信を持って提供出来ないと、お客様も同じ感覚になってしまいます。

原価が低いメニューで低価格メニューを提供。お客様には豊かさを感じて頂ける内容。

原価が高いメニューでお店の良さをアピール。口コミに乗りやすい見た目や提供方法で。



2025年は大不況の年です。早急にメニューの見直しに取り掛かりましょう！

「低価格」を維持する為の、真つ当な方法の続きは次号で！

●コンパクトなオールイタッチスクリーン

フードサービス専用多機能オンラインPOSシステム



- 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

スタイリッシュな飲食専用POSシステム

予約・動怠・受発注・自動発注ワンストップ連携

●フードサービス専用 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!



- 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!

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!!

ブース番号
6-G12

- ★53th 国際ホテル・レストランショー
- ★46th フード・ケータリングショー
- ★25th 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

フードテック Week
飲食業界イノベーション Week

2025年2月25日 火 - 27日 木
10:00-17:00 (最終日16:30まで)

会場 インテックス大阪

The 50th International Food and Beverage Exhibition
FOODEX JAPAN 2025
50th 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