

香港発の人気点心レストラン、東京に初上陸！

外食業界に新たな風を吹き込む話題のレストランが登場しました。香港発祥の人気点心レストラン「DimDimSum（ディムディムサム）」が、2025年1月17日に新宿マルイ本館8階にオープンしました。台湾や韓国で大行列を作り出すこの店舗が、ついに東京初進出を果たしたのです。

本場の味と日本独自のアレンジが融合

DimDimSumの最大の魅力は、本場香港の伝統的な点心と日本独自のアレンジが見事に融合したメニューです。熟練した香港の点心師が毎日店内で丁寧に手作りする点心は、香り豊かで繊細な味わいが特徴です。約60種類ものメニューに加え、ランチセットやコースも用意されており、多彩な選択肢が用意されています。

SNSで話題沸騰の人気メニュー

人気メニューの一つ、「海老入り水晶蒸し餃子」は、蒸すと透明になる水晶皮のモチモチ感と海老のプリプリ感が絶妙なハーモニーを奏でます。また、「海老入り揚げ腸粉」は2つの食感が楽しめるユニークな一品として評判です。さらに、SNSで話題の「カスタード豚饅頭」は、かわいい豚の顔をしたカスタード饅頭で、見た目と味の両方で楽しめる逸品です。



気軽に楽しめる雰囲気と手頃な価格設定

DimDimSumの魅力は、料理だけではなくありません。店内にはぎやかでありながら、落ち着いた雰囲気も併せ持ち、友人や家族との食事はもちろん、デートにも適しています。また、予算は2,000円から3,000円程度と、高級感のある点心を比較的リーズナブルに楽しめるのも魅力の一つです。本場の味と日本独自のアレンジ、そして手頃な価格設定で、幅広い年齢層から支持を集めることが期待されます。新宿の新たな名物店として、今後の展開が楽しみです。



香港飲茶DimDimSum新宿マルイ本館店

【営業時間】 年中無休11:00～22:00 (料理L.O.21:30ドリンクL.O.21:30)

【住所】 東京都新宿区新宿3-30-13 新宿マルイ本館8

【電話】 03-6380-0728 【公式HP】https://dimdimsum-jp.com/

お客様の声「Partner」購読お申込み

- Vol.234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。

世界初!

「飲食店経営管理システム®」だけが実現する究極のコストダウン

自動発注システム V2.0

新登場



お問合せ先 | (株) アルファクス・フード・システム SSS東京本部
 TEL : 03-5649-2100 / FAX : 03-5649-2055
 mail : info_s@afs.co.jp

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（江沙公園内）
 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 〒060-0807 北海道札幌市北区北七条西2-8-1 札幌北ビル9F

Partner

パートナーvol. 234 2025年4月号

近年、世界的に食品ロスの削減が重要な課題となっています。日本でも、2024年4月の「食品ロス削減推進法」改正により、企業や飲食店に対して、より積極的な取り組みが求められるようになりました。飲食業界では、食材の適切な管理やデジタル技術を活用した自動発注、未利用食材の活用など、さまざまな対策が進められています。フードシェアリングサービスの普及なども加速しており、賞味期限が近い食材を割引価格で販売するアプリや、飲食店が余剰食品を消費者に直接提供する仕組みが注目されています。こうした取り組みは、環境負荷の軽減に貢献するだけでなく、コスト削減にもつながり、外食産業にとって新たなビジネスチャンスとなる可能性があります。アルファクス・フード・システムでは創業以来、情報システムを活用し、食材ロス削減や自動発注による在庫最適化を支援してきました。時代が変わっても本質は変わりません。持続可能な外食産業の実現に向け、今後もより一層企業努力をまいります。

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③

フードベンチャースポット

香港発の人気点心レストラン、東京に初上陸！

外国人の来店は、これで安心!

AFS社製「テーブルショット」5つの特徴

- 多言語機能を搭載しているので海外のお客様も安心してご注文!!
- 今あるメニューブックをそのまま電子化! お客様も迷いなくご注文♪
- 厨房用プリンターやディスプレイに自動連動!
- 低価格POS連動で迅速会計 (セルフレジとも連動可能)
- 低価格タブレットで導入負担軽減
1台月額換算: 850円 (ハード込)



テーブルショット



「画面が美しく料理が映える!!」と続々採用いただいています。多言語対応可!

セルフショット(レジ)



中小企業省力化投資補助金
カタログ登録製品

会計時も接客は不要。多言語対応可。海外のお客様も安心して来店を促せます。

格言

経営・サービスのヒントとなる
格言をご紹介します



与人不求備

(ひととともにするにはそなわらんことをとめず)

これは、中国古代の歴史書「書経」にある言葉で、他人と接する場合、相手に完全さを期待するなという意味で、人間関係を円滑にする知恵です。この世に完全な人間はいません。完全でもない人間が相手にだけ完全さを求めても説得力はありません。人を使う場合は相手の能力に応じて使い、ないものねだりはしないで、相手が現に備えているものを引き出して使えということです。人はそれぞれ、みな違った持ち味、特質を与えられていることは言い換えれば、人はみな異なった仕事をし、異なった生き方をするように運命づけられているのです。ある人は政治家、ある人は事業家、教育者、技術者、画家、スポーツ選手など。適性にしても営業向きの人、接客向きの人、販売向きの人、事務向きの人など。

様々な生き方をしていくにふさわしい天分・使命がその人に与えられています。人生における成功というものの姿とは、自らに与えられたこうした天分を完全に活かし切り使命を遂行することです。その時はじめて本当の生き甲斐、幸せというものを味わうことができ、それが人間としての正しい生き方であり、これこそが人間としての成功と呼べるものなのです。

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



米粉グルメがトレンド、ベーグルやチュロスが人気
米・米粉消費拡大推進プロジェクト事務局が2025年に流行すると予測する「2025年トレンド米粉グルメ」を発表しました。パン部門では「米粉ベーグル」、スイーツ部門では「米粉チュロス」、ネクストブレイク部門では「ピンサ」が選ばれました。これらは、グルテンフリー志向の高まりや、国内の米消費拡大を目的とした取り組みの一環として注目されています。2025年はこれらの米粉グルメを提供する店舗が増加すると予想されています。

飲食店予約、インバウンド需要が回復傾向
2024年の飲食店予約総数は前年比105%に増加し、特にインバウンド予約は118%と過去最多を記録しました。観光庁によると、2024年の訪日外国人観光客数は3,200万人を突破し、コロナ禍以前の水準に戻っています。2025年はインバウンド需要のさらなる増加が見込まれており、飲食店にとっては「インバウンドシフト」がますます重要になります。この動きを受け、飲食業界では多言語対応のメニューや注文システムの導入がさらに加速すると予想されています。

高級食べ放題とワンオペ営業が目玉トレンドに
飲食店経営者約300人を対象としたアンケート調査によると、2025年の外食トレンドとして「高級食べ放題」と「ワンオペ営業」が目玉とされています。高級食べ放題は、単なる食べ放題とは異なり、質の高い食材を使用し、プレミアムな体験を提供する点が特徴です。東京・銀座にある「銀座八芳」や大阪のミシュラン星付きシェフ監修の食べ放題店が登場し話題となっています。また、ワンオペ営業では「大分居酒屋 まな愛」が開業1年で繁盛店になり注目を浴びています。

AI搭載ロボットバリスタ、都内カフェに導入
JR東京駅の「銀の鈴広場」やJR横浜駅の「Cafenado」など都内近郊の複数のカフェで、AIを搭載したロボットバリスタの導入が進んでいます。ロボットバリスタは、数十種類のレシピを学習し、安定した品質のコーヒーを提供することができます。また、最新機種では、顧客の好みに応じたカスタマイズ注文にも対応可能です。導入を進める企業は、「バリスタの技術継承が難しくなっている中、ロボットを活用することで、安定したサービスを提供できる」とコメントしています。

「食品ロス削減」アプリ利用者が1000万人突破
飲食店の余剰食品を割引価格で提供する食品ロス削減アプリの利用者が1000万人を突破しました。これは環境意識の高まりや物価上昇を背景に、特に若年層の間で利用が拡大しているためです。食品ロス削減アプリは、消費期限が近い食品を低価格で提供することで、廃棄物の削減と消費者のコスト削減の両方を実現する仕組みです。国内では「TABETE」や「No Food Loss」などのアプリが広く利用されています。

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③

■前号の内容
1. 売上規模は追わない、粗利規模で勝負。
2. 「低価格&高粗利メニュー」と「高価格&低粗利メニュー」を共存させる。
3. 高価格・低価格メニュー群に味の要素を加えて完成。
前号では上記のような内容を書かせて頂きました。売上規模を追うと、どうしても原価意識が低くなってしまいます。「売上を上げていけば利益は何とかなる」という飲食業界にありがちなどんぶり感覚です。逆に粗利を稼ぐという発想で日々営業していると原価意識が高まって行きます。私を知る限り、飲食チェーン企業で常にトップを取っているようなお店の店長は原価意識が高いケースが多いようです。女性店長が優秀な理由もそこにあります。一般的には男性は家事をやらないので家庭での食材の保管方法などは未経験です。しかし女性は日々家事をやっているため、ノウハウがあります。意外にも家事のノウハウが商売に活かされているケースが多いようです。例えば食材やタレなどを1人分ずつ小分けにして、先入れ先出しで管理すると間違いなく原価は大幅に下がります。小分けにする面倒さや労力など微々たるものです。
■店舗内2重価格を実現する「店舗内店舗」の勧め
さて、本題です。前号では「低価格&高粗利メニュー」と「高価格&低粗利メニュー」を共存させる話でしたが、いっそのこと店舗内に別の店舗を作ってしまうという発想もあります。この方法でV字回復したお店があります。池袋にある500席のオオパコ居酒屋Fです。こは元々大型居酒屋を4店舗経営していましたが、10年程前に売上不振で2店舗を閉めました。しかしオオパコ故の家賃の高さが経営を圧迫して最悪の状況になっていました。ここで再建に向けた経営会議が開催され、私も参加していました。その会議で私の案とKマネージャーの案の2択になったのですが、最終的にはKマネージャーの案が採

用されたのです。Kマネージャーの案とは、池袋駅前に最近オープンした居酒屋が昼から満席になっているので、色々調べたそうです。そこで分かったのが価格帯と敷居の低さが受けているのと、和食系の料理が受けているという事でした。居酒屋Fは立教大の学生がコンパを開く100名規模の個室もあり、どちらかと言えば洋食系のガッツリメニューが多かったのですが、入口に近い部屋をつぶして50席ほどの空間を作り、そこを低価格で和食系メニューの気楽に飲める場所にしたのです。フラットな部屋にテーブルと椅子を置いただけの所謂せんべろ居酒屋の雰囲気です。これが当たりました。2ヶ月ほどすると徐々にそこだけお客様が増えていき、3ヶ月後には常に満席状態になりました。この影響で500席の居酒屋全体のお客様が戻って来ました。入口入って直ぐに満席の場所があれば、活気が満ち溢れているのでお客様が戻って来たようです。

■店舗内店舗の良さ「別のイベントが打てる」
店舗内店舗は「販促が柔軟に行える」というメリットもあります。この新しい店舗内店舗は独自の販促を打ち始めました。和食系なので「500円で1時間日本酒飲み放題」5,6種類の日本酒を500円で飲み比べ出来ます。500円ですが料理を頼むのでお会計は2,000円〜3,000円になります。又、新しい料理や季節の料理をLINEなどで常連客に告知しています。これも効果が大きいようです。居酒屋FのV字回復は素晴らしい、5年後の今は、年末年始を中心に予約も難しくなっています。500席のオオパコが予約出来ないというとてもない状況になっているのです。どん底を知る私は感無量です。次号では「木こりのジレンマ」の話です。それでは次号で。

店舗内店舗
・料理も客単価も違う ・独自の販促

POS機能搭載
タッチパネル式券売機システム / 高性能テイクアウト注文システム

FOOD GENESIS 21
テイクショット

- 使いやすい大型タッチパネル
- 管理画面で効率的なメニュー管理
- キャッシュレス決済に対応 *オプション
- 多言語対応 *オプション
- キッチンプリンター連携 *オプション

中小企業省力化投資補助金カタログ登録製品



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します

惣菜デリカ・弁当・中食・外食・給食・配食 業務用専門展
第28回 ファベックス2025
The World Food And Beverage Great EXpo 2025

2025年4月15日 火 - 17日 木
10:00 - 17:00 (最終日は16:30まで)
会場 東京ビッグサイト [東ホール]

当社主催 **5月 開催予定**
外食産業専門
飲食業特化新商品発表会

飲食店様必見! ついに突入した超高齢化社会
慢性的な人手不足...高騰する人件費や食材、輸送費...
これからの飲食業界を勝ち抜く答えがきっと**ここにある。**

参加無料 **福岡会場**
2025年5月開催予定

詳細につきましてはホームページ等で
改めてご案内いたします! →→→

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**

明日の食を創造する技術者の祭典 **ifia JAPAN HfE JAPAN** 健康/機能性食品素材展・会議
International Food Ingredients & Additives Exhibition and Conference Health Food Exposition & Conference
国際食品素材/添加物展・会議 **ヘルスフードエキスポ**

2025年5月21日 水 - 23日 金
10:00 - 17:00 (最終日は16:30まで)
会場 東京ビッグサイト [南ホール]