

東京品川発！タコスとクラフトビールの新体験

外食業界に新たな風を吹き込む話題のレストランが品川に登場しました。タコスとクラフトビールをテーマにした「WIRED TACOS CLUB TOKYO」が、2025年2月7日にウイング高輪WEST IIの2階にオープンしました。カフェ・カンパニーが手掛けるこの新業態は、品川駅高輪口から徒歩3分という好立地で、ビジネスワーカーや観光客を中心に注目を集めています。

本場の味と東京ならではのアレンジが融合

「WIRED TACOS CLUB TOKYO」の最大の魅力は、自由な発想で作られるタコスと、東京産食材を活かした独自のアレンジです。定番の「オリジナルサルサミートタコス」（税込880円）は、12〜14種類のスパイスで仕上げた秘伝のミートが特徴で、辛さ調整も可能。さらに、「トーキョー穴子天タコス」（税込1,080円）など、江戸前の穴子や地元産ハーブを使ったユニークなメニューもラインナップされています。

SNS映えする人気メニュー

店内で提供される料理はどれも見た目も味も魅力的。「トリブルミートファヒータ」（税込4,800円）は、ビーフハラミ、グリルドチキン、ブルドボークの3種のお肉を豪快に楽しめる一品で、SNSでも話題沸騰中です。また「クレイジープレート」はタコス2品に加え、タパスやポテトなどがセットになったボリューム満点のランチメニューとして人気を集めています。



気軽に楽しめる雰囲気と豊富なクラフトビール

店内はカラフルなメキシカンテイストで装飾されており、立ち飲みスペースやソファ席など、多様なシーンに対応可能。クラフトビールも充実しており、日本全国から厳選されたものが常時提供されています。特に石垣島製造のクラフトビールやオリジナルIPAは、多くの来店者から支持されています。

「WIRED TACOS CLUB TOKYO」は、新しい「つながり＝WIRED」を体験できる場所として注目されており、大人から子供まで幅広い層が楽しめる空間です。品川の新たなランドマークとして、今後ますます期待されています。



WIRED TACOS CLUB TOKYO

【営業時間】 年中無休 11:00～22:00
【住所】 東京都港区高輪4-10-18 ウイング高輪WEST II 2F
【電話】 03-5449-1028
【公式HP】 <https://www.cafecompany.co.jp/brands/wired-tacos-club-tokyo/>



お客様の声 「Partner」 購読お申込み

- Vol.235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、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

- 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

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/AA0セナ	〒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. 235 2025年5月号

近年、食品ロス削減が国を挙げて取り組む重要課題となっています。2025年には、80%の国民が食品ロス削減に積極的な行動を取ることを目標としており、政府もその達成に向けた施策を強化しています。特に飲食店では、自動発注システムや廃棄物管理技術が注目されており、これらの導入によって食品廃棄量を最大30%削減することが可能とされています。また、フードシェアリングサービスやコンポスト化など、未利用食材の有効活用が進んでいます。例えば、賞味期限が近い食材を割引価格で販売するアプリや、余剰食品を地域社会に寄付する仕組みは、環境負荷の軽減だけでなく、新たなビジネスチャンスにもつながる可能性があります。

こうした取り組みは、飲食店経営者にとって持続可能な経営を実現する鍵となります。ぜひ最新技術やサービスを活用しながら、新しい挑戦に取り組んでみてください。

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-④

フードベンチャースポット

東京品川発！タコスとクラフトビールの新体験

飲食店に革命！Newバージョン登場！

「飲食店経営管理システムα」が実現する究極のコストダウン

自動発注システム V2.0



POSシステム「メニュー出数データ」からレシピ展開で発注量を自動計算！



格言

経営・サービスのヒントとなる
格言をご紹介します

実践 躬行

(じっせんきゅうこう)

この熟語の意味は、理論や信条をそのとおりに自分自身で実際に行うことです。ところで、ありがたい教え(情報)がそこにあるからといって何になるでしょう。自分の耳でありがたい教えを幾度も聞いたからといって一体何になるでしょう。聞いただけで教えがあなたを直したというわけではありません。教えを書いたものを大事にしているからといって何になるでしょう。それだけであなたと尊い教えは何の関係もありはしないのです。

しかし、あなたが教えを実践するならば教えがあなたの中で生きます。教えの道を自らの足で歩むならば苦しみはなくなるでしょう。

善い教えを実践しましょう。何事も知っているだけでは何も生み出しません。それを伝えるなり行動に移して実践することが大切です。そうしていると必ず素晴らしい人生を送れるようになってきます。

「**ビーガンラーメン**」が国内外から注目を集める
健康志向や環境意識の高まりを背景に、「ビーガンラーメン」が国内外で注目されています。動物性原料を一切使用せず、植物由来のスープや具材で作られるこのラーメンは日本の伝統的なラーメン文化に新たな風を吹き込んでいます。特に、海外観光客の間で人気が高く、ビーガン対応メニューを提供することでインバウンド需要を取り込む店舗が増加しています。

コメダホールディングス 新業態「ジェリコ堂」国内1号店オープン
コメダホールディングスは、新業態となるスタンド喫茶「ジェリコ堂」の国内1号店を名古屋栄・オアシス21に2025年4月3日にオープンしました。この店舗では、気軽に立ち寄れるカジュアルな空間で、ジェリコ（コーヒー入りドリンク）をはじめとする多彩なドリンクメニューが楽しめます。新しいスタイルの喫茶店として、若年層を中心に注目を集めています。

飲食店向け「サブスク型サービス」が急成長
飲食店向けの「サブスクリプション型サービス」が急速に拡大しています。例えば、月額料金で特定メニューが食べ放題になるプランや、ドリンク1日1杯無料といったサービスが話題です。これらのサブスクモデルは、リピーターの確保や安定した収益基盤の構築に寄与するとして、多くの飲食店経営者から注目されています。

宅配寿司「銀のさら」タイに本格和食レストランを初出店
ライドオンエクスプレスホールディングスが運営する宅配寿司ブランド「銀のさら」は、タイ・バンコクの商業施設「One Bangkok」に新業態の本格和食レストランを2025年3月31日にオープンしました。この店舗では、三段重や懷石料理など華やかな和食メニューをイートイン形式で提供しており、海外市場への進出を加速させています。

「**昆虫食**」メニューが徐々に浸透
持続可能な食材として注目される「昆虫食」が、日本でも徐々に広がりを見せています。東京都内では、昆虫パウダーを使用したスナックやパスタが提供される専門店が登場し、話題となっています。また、SDGsへの関心が高まる中、環境負荷の低い食材として昆虫を活用する動きが進んでおり、新たなメニュー開発の可能性として飲食店業界でも注目されています。

南蛮亭、「ご飯おかわり自由」継続で顧客満足度向上
「南蛮亭」は、原材料費や光熱費の高騰が続く中でも、一部定食メニューで「ご飯おかわり自由」を継続しています。同社の米津栄司社長は、仕入れ業者との連携やコスト削減策を講じながらも、価格以上の価値提供を目指していると語り、多くのリピーターを生み出しています。

こちら飲食店繁盛支援室 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、までもや激安店に人が集まっている-④

■前号の内容

1. 店舗内2重価格を実現する「店舗内店舗」の勧め

2. 「店舗内店舗」の良さ「別々のイベントが打てる」

前号では上記のような内容を書かせて頂きました。お客様来店数が減って、どうにもならない行き詰まり状態を打破する一つの方法として「店舗内店舗」という発想は面白いと思います。なお「二毛作」との違いを考えてみるとより一層良い「店舗内店舗」が実現出来ると思います。

さて、今号では「木こりのジレンマ」の話です。有名な話なのでご存じの方も多いと思いますが、飲食業に限らずビジネスにおいては非常に重要な考え方だと思いますので、改めて一度考えてみては如何でしょうか。

【木こりのジレンマ】

ある日の朝、旅人は山の中を歩いていました。奥深い森の中、汗を流しながら一生懸命に木を伐っている木こりを見かけました。そして夕方、同じ道に戻ってみると・・・朝と同じ場所で、玉の汗をかきながら一生懸命木を伐り続けている木こりがいました。でも、あんまり作業は進んでいないようでした。旅人は足を止めてよくよく見ると、木こりが使っている斧の刃は、ボロボロでした。そこで、木こりに声をかけました。

旅人：「木こりさん、精がでますなあ。でもあんまり作業は進んでないみたいですね、一旦手を止めて、斧の刃を研いだらどうですか？」

木こり：「旅人さんよ、なに言ってるんだよ、刃を研ぐ時間なんておいらには無いんだよ、木を伐るのが忙しくてさ・・・。」

■優秀な店長、マネージャーは斧の刃を研いでいます。

店舗の売上を上げて、利益を上げる為には何が必要か？販促？マーケティング？飲食店は常連客の売上が70%を超えているのですから、答えは分かりますね。店舗レベルが高い事です。店舗レベルが低いままに販促にお金をかけてもリピーターがつかないのが販促費が無駄になるだけです。優秀な店長は、他の店長と何が違うのか？店舗で絶えず「斧の刃を研いでいる」店長が、販促やマーケティングに頼らずとも高売上、高粗利を出しているのです。その一つの例が「食材管理」です。「食材管理」こそ、飲食店における「斧」そのものです。前述の木こりのように「刃を研ぐ時間なんてないよ」という考え方だと「食材管理」は夢のまた夢です。なぜなら「食材管理」をやらなくても店は回っていくからです。営業には何ら支障はありません。殆どの飲食店がこの状態だと思います。しかし優秀な店長は「食材管理」が気になってしかたないはずです。何故なら、利益意識があるからです。

売上で満足している店長と利益意識のある店長では、全くレベルが違います。私が知っている優秀な店長達は皆さん何らかの方法で「食材管理」に取り組んで無駄を減らして少しでも利益率を上げようとしています。しかしここからが重要なポイントですが、食材を一人分づつ小分けにして棚を整理して、先入先出を徹底しているような店長のお店は、売上がどんどん上がって、利益率もどんどん上がっているのです。これは何故でしょう？ここに飲食店繁盛の秘訣があると思います。「食材管理」はメニュー企画、店舗運営、接客にまで関係する超重要な事なのです。

■店舗の休日を作っても「斧の刃を研ぐ」時間を作ろう。

忙しい、人手が足りないという理由で「場当たり的」な店舗運営になっていませんか？「場当たり的」な店舗運営では常連客は増えません。お客様の入店から退店までをサポート出来る体制やお勧め料理の共有、お客様を喜ばせるポイントの共有なども含めて、毎月、毎週、毎日、チームとして精度を上げていく努力＝斧の刃を研ぐ事が大変重要ですね。ここでのポイントは最高レベルを目指さないという事です。店舗の今の実力に合った店舗運営をやって行く事が重要ですね。そこからスタートすれば実力は付いてくるものです。

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

【FOODa8000機能】

●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

●客席管理・予約管理機能

●店舗情報システム機器連動機能

●ASP受発注連動機能

●ASP勤怠連動機能

●自動発注連動機能

オプション

オーダー端末

テーブルショット

スマホハンディ

オプション

マルチ決済端末

オプション

2Dバーコードスキャナ

【機能・特徴】

●1D/2Dコードがスキャン可能

●迅速なコード読み取り

●エラーコードの識別

●ダブルライト設計

●プザー通知

●バイブレーション通知

●耐震性・耐落下性あり

●リバウンドボタン

●様々なシステムと互換性あり

●挿入してすぐ使える

※ハンドフリースタンドが標準付属品です

Event and Seminar

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

飲食店様必見！

【飲食業界の未来を体感】業務効率UP・人手不足対策を一挙ご紹介！

【飲食店様向け】省人化・業務効率アップを実現！

“飲食業 特化” 新商品発表会

日 時：2025年 5月27日(火) 10：00～17：00

会 場：JR博多シティ 10階 会議室（博多駅直結）

参加費：無料（事前ご予約制・入退場自由）

※下記のお問い合わせフォームからお申し込みください。

◎主な展示内容◎

◎自動発注システムVer.2

→自動で正確な発注量を算出！ロス削減を実現！

◎セルフレジ・QRオーダー・自動受付配席システム

→スマホで注文！省人化・キャッシュレス対応

◎配膳ロボット（工事不要）

→導入即日から活躍！人手不足に最適！

◎Google口コミAI対策ツール

→忙しくても自動で返信！評価UPへつながるAIサポート

参加無料

お申込みは右記QRコードより

事前のお申込みをお願いします

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

ifia JAPAN

International Food Ingredients & Additives Exhibition and Conference

国際食品素材/添加物展・会議

HfE JAPAN

Health Food Exposition & Conference

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]

世界最大級の食品製造総合展

FOOMA JAPAN

FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO

2025

2025年6月10日 火 - 13日 金

10:00 - 17:00

会 場 東京ビッグサイト [東ホール]