

ALPHAX FOOD SYSTEM®

FoodVentureSpot

フードベンチャースポット

中目黒にNewオープン「賞味期限1分」のナポリピッツァ

外食業界に新たな風を吹き込む話題のレストランが中目黒に登場しました。薪窯で焼き上げる本格ナポリピッツァを提供する「PIZZERIA IL VICOLO（ピッツェリア イル ヴィコロ）」が、2025年3月1日にランドオープンしました。レストラン事業を展開するHUGEが手掛けるこの新業態は、中目黒駅から徒歩5分という好立地で、地元住民や観光客を中心に注目を集めています。イタリアの裏路地（＝Vicolo）を彷彿とさせる一軒家レストランとして早くも話題となっています。

賞味期限1分のナポリピッツァ

「PIZZERIA IL VICOLO」の最大の魅力は、職人が薪窯で一枚一枚丁寧に焼き上げるナポリピッツァです。特に「マルゲリータ」（税込1,500円）は、400度の薪窯で焼き上げられたふんわり軽やかな生地に、モッツアレラやトマトなどのシンプルな具材が絶妙にマッチし、まさに“賞味期限1分”と称されるほどの逸品です。焼きたてを味わってほしいという思いが随所に表現されており、ピッツァの提供スピードにもこだわりが光ります。

多彩な一品料理とドリンク

ピッツァ以外にも、自家製ハムや炭火でじっくり焼き上げたメイン料理など、厳選された食材を使った一品料理が豊富に揃っています。

また、ピッツァに合うワインやカクテル、モクテルなどのドリンクメニューも充実しており、食事とともに多彩な味わいを楽しめます。特にナチュラルワインのセクションは都内屈指の品ぞろえで、ワイン通の来店も多いそうです。

温もり溢れる一軒家レストラン

店内は、落ち着いた温かみのあるデザインで、ゆったりと過ごせるカウンター席やテラス席も完備。家族や友人、大切な人との食事にぴったりの空間です。週末にはライブ音楽イベントも予定されており、食だけでなく時間そのものを楽しむ仕掛けが随所に散りばめられています。「PIZZERIA IL VICOLO」は、中目黒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。

ピッツェリア イル ヴィコロ

PIZZERIA IL VICOLO

【月～金】LUNCH 11:30-15:00 (14:00 LAST IN / L.O.)
DINNER 17:00-23:00(FOOD L.O. 22:00 / DRINK L.O. 22:30)
【土日祝】11:30-23:00(FOOD L.O. 22:00 / DRINK L.O. 22:30)
【住 所】東京都目黒区中目黒1-2-13 【電 話】03-6736-4330

IL VICOLO PIZZERIA

ALPHAX FOOD SYSTEM®

お客様の声 「Partner」 購読お申込み

1. Vol.236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

店舗棚卸数量集計支援システム

棚卸し探偵団

—スマホハンディ版—

棚卸作業の時短を実現

店舗のレイアウトに合わせて、食材の棚場所や棚卸しの順序を予め登録。実際の棚卸しの際には、画面に表示される棚場所、食材名などを見て、ケース・バック・バラといった荷姿ごとに数量を入力するだけ。従来の手作業に比べ、大幅に時間短縮できます！

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®

株式会社

ALPHAX FOOD SYSTEM®

—食文化の発展に情報システムで貢献する—

ALPHAX FOOD SYSTEM®

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
大阪営業所
福岡営業所
広島営業所
札幌営業所

〒756-0039
〒532-0004
〒812-0011
〒730-0022
〒060-0807

山口県山陽小野田市千崎128番地（江汐公園内）
大阪府大阪市淀川区西宮原2-7-38 新大阪西浦ビル701号
福岡県福岡市博多区博多駅前3-23-12 博多光和ビル 3F
広島県広島市中区銀山町3-1 ひろしまハイビル21 16F
北海道札幌市北区北七条西2-8-1 札幌北ビル9F

ALPHAX FOOD SYSTEM®

Partner

パートナーvol. 236 2025年6月号

近年、深刻な人手不足が飲食業界全体に影響を与えており、人材確保が大きな課題となっています。2024年末には、外食産業に従事する外国人労働者数が過去最多を更新し、技能実習や特定技能制度の下で働く人材が増加しています。政府も2025年度までに外食分野での受け入れ枠拡大を計画しており、日本語教育や生活支援を含めた受け入れ環境の整備を進めています。こうした動きにあわせて、飲食店側にも多言語対応マニュアルの導入や、AI翻訳アプリの活用、職場内のコミュニケーション支援ツールの導入が進んでおり、外国人スタッフとの連携体制を強化する企業が増えています。

外国人材の活用は単なる労働力の補完にとどまらず、多様な食文化の導入や新たな接客スタイルの発展など、店舗の魅力向上にもつながります。人材確保の選択肢として、ぜひ制度や技術の動向に注目し、自社の現場に合った取り組みを検討してみてください。

繁盛店への虎の巻

【番外編レポート】福岡市内で見られる「地下鉄効果」に関して

フードベンチャースポット

中目黒にNewオープン「賞味期限1分」のナポリピッツァ

●1台8役の高機能で、外食産業の人手不足対策の決定版！

サービスショットシリーズ

配膳・配送AIロボット α -8/ α -10

アルファエイト アルファテン

●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

●誕生日等記念日配膳対応機能

●席への誘導機能

●多言語音声切替機能 *オプション

自動開閉型 α -10

開放型 α -8

非接触型・業務効率化・販売促進を実現！

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！

ALPHAX FOOD SYSTEM®

Calligraphy

格言

経営・サービスのヒントとなる格言をご紹介します

使命

(しめい)

人それぞれの使命は「自分の使命は何だろう？」と考えれば出てくるものではありません。簡単に言うと自分がワクワクすること、夢中になれること、興味のあることに向かっているうちに自然と分かってくるもののようです。その作業を通してあなたに何かの役割があるから、宇宙があなたに「ワクワクする」という情報を与えているのです。ワクワクすることに向かっていると「これが私の使命だ、役割だ」と強く思うというよりも、自分のやりたいことがますます明確になっていくという感覚です。

これまでの人生でしてきたこと、バラバラだと感じていたことが、その使命に向かって繋がっていくような感覚にもなります。これまでの仕事(作業)は、自分の使命に向かうためのステップであったという感覚です。そして、ひとつも回り道はなかったことに気付くのです。自分の使命は、自分らしくして宇宙の波動と同じ状態になっている時(ワクワクしている時)に自然と気付くようです。



インバウンド需要が外食市場を牽引

2024年の国内飲食店における訪日外国人向け売上比率が7.2%となり、コロナ前の2019年（3.7%）のほぼ倍に拡大しました。訪日外客数も過去最高の3,687万人を記録し、飲食業界におけるインバウンド需要の重要性が増しています。今後も多言語対応や文化体験の提供など、外国人観光客を意識した施策がますます求められます。

カフェ業態、夕食利用が前年比10%増加

サカーナ・ジャパン株式会社の調査によると、2024年のカフェ・喫茶店における夕食利用が前年比10%増加しました。手軽でおいしい食事を適正価格で楽しめる点が評価され、特に一人でも入りやすい環境が支持されています。カフェ業態は夕食市場での存在感を増しており、今後のメニュー戦略や営業時間の見直しが鍵となりそうです。

トリドール、立ち飲み居酒屋「晩杯屋」を買収

「丸亀製麺」を展開するトリドールホールディングスが、立ち飲み居酒屋「晩杯屋」を買収しました。創業者が客として通い、その魅力に気づいたことがきっかけとされ、M&Aを活用した業態拡大の一環です。低価格で高品質なメニューを提供する「晩杯屋」の強みを生かし、今後の展開が注目されます。

フードデリバリー市場、ロケットナウが注目集める

フードデリバリーサービス「ロケットナウ」が、送料・サービス料0円や迅速な配達など、消費者・加盟店・配達員すべてに対する独自のサービスで注目を集めています。コロナ禍で活発だったデリバリー市場が落ち着きを見せる中、新たなチャンスとして期待されています。

飲食店のインバウンド対応、英語系ワード検索が120%増加

2025年4月、インバウンド関連の英語系検索ワードが前年同月比で約120%増加しました。訪日外国人観光客の増加に伴い、店内における多言語対応や文化体験の提供が求められるだけでなく、WEBサイトの多言語対応の有無が集客に影響するようになってきています。飲食店では、英語メニューの整備やスタッフの語学教育など、インバウンド対応の強化が急務となっています。

「伝説の肉そば屋」御茶ノ水にオープン

「伝説のすた丼屋」を展開するアントワークスが、2025年5月8日に新業態「伝説の肉そば屋」を御茶ノ水にオープンしました。同店は、すた丼のDNAを受け継ぎつつラーメン業界に新風を巻き起こす“伝説系すたまならーめん”を提供します。肉の旨味とスタミナ感を前面に押し出したメニュー構成で、男性客を中心に話題を集めています。えるびす（茨城県水戸市）や元祖スタミナ満点らーめん すず鬼（東京都三鷹市）などの名店に並ぶ「スタミナ系ラーメン店」となるか…注目の的となっています。

繁盛店への近道 【番外編レポート】福岡市内で見られる「地下鉄効果」に関して

■前号の内容

1. 木こりのジレンマ
2. 優秀な店長、マネージャーは斧の刃を研いでいます。
3. 店舗の休日を作っても「斧の刃を研ぐ」時間を作ろう。

前号では上記のような内容を書かせて頂きました。「忙しいから出来ない」というのは飲食店にとっては非常に危険な状態ですね。いくら忙しくても時間はあるはず。一応「いつまでにやる」というスケジュールは立てるべきです。そのスケジュールを守れなかったら、「次のスケジュールを立てるというのを繰り返していれば、どこかで「そろそろやらない」という瞬間が来るものです。やってみたら「出来るじゃないか」と自信に繋がっていくものです。特に店長やマネージャーが「忙しいから」と言い訳するのは、他のスタッフにも伝染していくので、絶対にNGですね。

■福岡市内の地下鉄新路線が出来て2年、人の行動に変化が！

私は福岡市内に住んでいますが、出張から夜遅く帰ってくる時は、福岡空港や博多駅からは、2023年に開通した福岡市地下鉄七隈線を利用する事が殆どです。地下鉄開業前は博多駅からバスで自宅に帰っていましたが、地下鉄開業後は博多駅からバスに乗る事は殆ど無くなりました。理由は簡単です。バスで20分～40分かかる距離を、地下鉄は僅か8分で結びます。バスの時間が20分～40分と書いたのは、天候や曜日などによってバスの時間はまちまちだからです。又、博多駅は始発駅にも関わらず、私が乗るバスは数分遅れるのは当たり前、場合によっては10分～20分も遅れてやってきます。つまり、先に書かせて頂きましたバスの時間20分～40分というのは、博多駅の始発バス亭で待っている時間は入っていないのです。時間の比較だけでも相当の差がありますが、もっと問題なのは、いつ来るかわからないバスを待つストレスです。待っている人達は皆、バスが来たら我先に乗ろうと構えています。これはストレスです。

■地上（バス移動）では分からなかった地下（地下鉄）移動の活況。

何で福岡市地下鉄の事を書かせて頂いているのかと言えば、バスで地上を移動して自宅に帰っていた時には「福岡は夜遅くなると、さすがに人出は少ないな」と思っていたのが、深夜でも込み合っている地下鉄に乗ると、夜でも繁華街は人出が多いという事に気が付いたからです。もちろんインバウンドの外国人も多いですが、日本人の若いグループや家族も結構います。夜遅くまで人出が多いということは、当然ですが飲食店を利用する人達も多いという事ですね。地下鉄の乗り降りを見てみるとやはり博多駅と天神の2大繁華街が乗り降りする客が多いようです。という事は、夜の飲食店の賑わいもこの二つの繁華街に偏っているようです。それ以外の駅では人の乗り降りもそれほどでもないで、地下鉄が走っている繁華街に人が集中しているようです。

■東京都内との比較。バスは無いよね。タクシーもね。

東京都内で飲み歩く事も多いですが、都内はご存じの通り地下鉄やJRが網羅されていて、飲んで帰るには最適の場所です。しかし都内でもバス利用で飲んで帰るというのは、殆ど無いと思います。つまり福岡市内も東京都内も交通の便が良い場所、しかも昔と違って移動時間が早く確実な地下鉄やJRがある場所でない、夜の集客は難しいということになります。このような交通の便が良い場所にある飲食店は、リピートしやすい飲食店とも言えます。リピーターが多く、常連客が多い飲食店は経営が安定します。問題は飲食店密集地に立地しているので、ライバルも多いという事です。なお、都内では電車で郊外の自宅に帰るという人が殆どなので「〇〇線で帰るから〇時まで」と時間制限があります。地方のようにタクシーで帰るからエンドレスになるという心配はないですね。しかし、地方もタクシーまで使って飲むというケースは激減しているようです。やはり交通の便が重要視される訳です。では交通の便が悪い立地の店はどうするか？それに関しては次号でお話させていただきます。

コンパクトなオールタッチスクリーン
フードサービス業専用 多機能オンラインPOSシステム

FOOD α 8000

【FOODα8000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



フードサービス業専用 多機能コンパクトレジ精算機

FOOD GENESIS 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!

Option
テーブルオーダー端末
テーブルショット

Option
マルチ決済端末

クレジット系
VISA MasterCard JCB DISCOVER Direct Club International

交通系
Suica IC CARD ICA manaca

電子マネー系
Edy G+ nanaco iD WAO

コード決済
PayPay d払い Alipay 微信支付 WeChat Pay



—— 世界最大級の食品製造総合展 ——

FOOMA JAPAN 2025

FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO

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]

輸出に特化した食品を買い付けできる展示会

“日本の食品”輸出 EXPO

2025年7月9日 水 - 11日 金

10:00 - 17:00

会場 東京ビッグサイト[東ホール]



2025年7月16日 水 - 18日 金

10:00 - 17:00

会場 東京ビッグサイト[南ホール]

ホテル・レストラン & FOOD EX JAPAN in 関西 2025

2025年7月23日 水 - 25日 金

10:00 - 17:00

会場 インテックス大阪