

自由が丘にコーヒー愛好家が集まる新名所が誕生！

外食業界の最新トレンドを牽引する話題のカフェが2025年2月、自由が丘に誕生しました。スペシャルティコーヒーを提供する「Slow standard coffee（スロー スタンダード コーヒー）」が、緑が丘駅から徒歩5分ほどの住宅地の一角にオープン。隠れ家のような静かな佇まいが特徴で、地元のコーヒー愛好家やカフェ巡りを楽しむ観光客から早くも注目を集めています。

極上の一杯を愉しむスペシャルティコーヒー

「Slow standard coffee」の魅力は、プロのバリスタが丁寧に抽出するスペシャルティコーヒーにあります。特に“アフタヌーンセット”（税込1,200円）は、厳選された豆を使用した挽きたてのコーヒーと自家製焼き菓子がセットで提供され、心も体も満たされるひとときを約束します。コーヒーは一杯ごとに丁寧にドリップされ、香り高く、まろやかな口当たりが自慢。カフェの名物としてリピーターも増えています。

多彩なスイーツと軽食

コーヒーだけでなく、季節のフルーツを使ったパフェや、バターの風味が効いたシンプルな焼き菓子など、スイーツメニューも充実。また、ランチタイムにはサンドイッチやスープなど軽食も楽しめ、仕事帰りや休日の憩いの場としても人気を集めています。すべてのメニューにこだわりの素材が使われており、毎日通いたくなる味わいが魅力です。



落ち着いた空間で過ごすひととき

店内は白を基調としたシンプルで明るいデザインで、窓からは緑が丘の豊かな自然が眺められます。カウンター席やソファ席、小さなテラス席も用意されており、一人でも、友人や家族と一緒にでもゆったりと過ごせる空間です。週末にはコーヒーイベントやワークショップも開催予定で、カフェを通じて新しいコミュニティが生まれています。「Slow standard coffee」は、自由が丘の新たな憩いのスポットとして今後ますます注目されていくでしょう。



スロー スロー スタンダード コーヒー
Slow standard coffee

【営業時間】 8:30-19:00 年中無休
【住 所】 東京都世田谷区奥沢2-46-6
自由が丘apartment 102
【電 話】 070-9156-5698

\Follow us!/\



お客様の声 「Partner」 購読お申込み

- Vol.237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

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



— 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
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. 237 2025年7月号

2025年春以降、都市部を中心に飲食店の出店ラッシュが続いており、店舗間の競争が一段と激化しています。特に注目されるのが、「1人焼肉」「高付加価値ラーメン」「低アルコール専門バー」など、ニッチ市場を狙った新業態の増加です。背景には、コロナ禍を経て消費者ニーズが多様化したことに加え、インバウンド需要の回復や、SNS映えを意識した集客戦略の浸透が挙げられます。また、地方でも空き店舗を活用した実験的な業態開発が進んでおり、行政支援を活用したチャレンジも活発化しています。

こうしたトレンドを受けて、既存店でもメニュー構成の見直しやサービス導線の再設計、サブブランドの立ち上げなど、新たな付加価値の創出を模索する動きが見られます。出店ブームの陰で撤退リスクも高まる中、自店の強みを再確認し、トレンドとの接点をどのように持つかが今後の生き残りに直結すると言えるでしょう。

繁盛店への虎の巻

うちの店、交通の便が悪いけど・・・、繁盛してますよ。

フードベンチャースポット

自由が丘にコーヒー愛好家が集まる新名所が誕生！

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
- 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



今なら特価で
ご提供します!!

オプション

2Dバーコードスキャナ

※ハンドフリースタンドが標準付属品です



格言

経営・サービスのヒントとなる
格言をご紹介します



垂 範

（すいはん）

本当の意味で何かを教えたのであれば、自らが実践してみせることです。「一生懸命働け。」と命じるためには、まず自分が懸命になって働いている姿を見せなければなりません。「勉強しなさい。本を読みなさい。」と子どもたちに言うためには、自分も好きなことばかりしたり、スマホやテレビばかり観たりしないで、規則正しく生活し、常に勉強して、その模範を示さなければならないのです。

私たちが人に何かを教える時、相手はこちらの言葉だけを聞いているのではありません。こちらの人間性を見ているのです。相手は、こちらが今まで経験してきたことを見抜こうとしているのです。「人に教える」ということを生易しく考えてはいけません。

**インバウンド需要がさらに加速、外食市場をけん引**

2025年5月、飲食業界はゴールデンウィークやインバウンド需要の増加により、全体的に好調な売上を記録しました。一般社団法人日本フードサービス協会の調査によると、外食産業全体の売上は前年同月比106.3%、コロナ前の2019年同月比で115.0%と、コロナ前の水準を大きく上回っています。特に円安傾向の継続により訪日外国人客の需要が旺盛で、売上を押し上げる重要な要因となっています。

ファストフード・居酒屋は好調、業態ごとに明暗

ファストフード業態は前年同月比104.4%と好調を維持し、特に洋風ファストフードは値引きキャンペーンや限定商品が売上増に寄与しました。居酒屋・パブ業態もGW期間中の需要増加を受け、前年同月比106.0%と回復基調です。

一方で、国内消費者は物価高騰の影響を受け、節約志向が強まっています。このため、高品質で値頃感のある商品や、シェアメニューなどの訴求が効果的となっています。

カフェ業態の夕食利用が定着、メニュー戦略が重要に

サカーナ・ジャパン株式会社の調査で示されたカフェ・喫茶店の夕食利用増加傾向は、2025年も継続しています。手軽でおいしい食事を適正価格で楽しめる点が支持され、一人でも入りやすい環境が人気の理由です。

M&A・新業態が続々、業界の多様化が進む

トボールホールディングスは、立ち飲み居酒屋「晩杯屋」の買収を活かし、低価格で高品質なメニューを提供する新業態の展開を強化。また、吉野家HDはラーメンチェーン買収を進め、新たな柱事業として「ラーメン」の拡大を目指しています。

フードデリバリー市場、新たなサービスが注目を集める

フードデリバリーサービス「ロケットナウ」に続き、キャッシュレス決済やポイント還元など、消費者・加盟店・配達員すべてにメリットのあるサービスが注目されています。2025年は「ポイントがもらえる飲食店情報サイトでネット予約できる」ことが、集客に大きく寄与しています。

インバウンド対応、多言語化・文化体験が集客の鍵

インバウンド関連の英語系検索ワードは引き続き増加傾向にあり、店内の多言語対応や文化体験の提供が重要となっています。WEBサイトの多言語化や英語メニューの整備、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です。

話題の新業態・新店舗が続々オープン

「伝説のすた井屋」を展開するアントワークスは、新業態「伝説の肉そば屋」を御茶ノ水にオープン。肉の旨味とスタミナ感を前面に押し出したメニューが話題を集めています。また、札幌発のドーナツ専門店「MLK DO dore iku?」が川越初出店、東北初となる「七宝麻辣湯(チーパオマラータン)」が仙台にオープンするなど、各地で新業態・新店舗の展開が活発です。

繁盛店への近道 うちの店、交通の便が悪いけど・・・、繁盛してますよ。**■前号の内容**

1. 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！
2. 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
3. 東京都内との比較。バスは無いよね。タクシーもね

前号では上記のような内容を書かせて頂きました。夜の飲食、特にお酒を伴うような飲食に関しては交通の便が非常に大事になっているという内容でしたが、実際には交通の便が良いというのは電車の事で、バスやタクシーは交通手段に入っていないという事です。前回、福岡市内の地下鉄の話为例に取って書かせて頂きましたが、福岡以外の九州他県の飲食オーナーから良く聞かれるのは「福岡はバスの便が多いから」という話です。しかし実際にはバスを利用して夜間に飲食に行く人は激減しているようです。これはコロナの影響が大きいと思いますが、わざわざ夜に外食するハードルが高くなっているのは間違いないでしょう。都内では以前からあった昼飲みがここ最近、福岡などの地方都市でも増え始めました。しかも昼飲みの店には立ち飲みも多いのが面白い所です。容易に想像できるのは、軽くサクッと飲む習慣が浸透し始めているという事です。特に若い世代では顕著です。昭和の時代のように座り込んでゆっくり飲む文化は過去のものになりつつあります。最近の繁盛店では立ちのみと座敷がカウンターを中心に半分半分のお店も出て来ました。しかもどちらを選んでも料金は同じです。料金は同じなのに立ち飲みから埋まっていくのを見てみると、飲み文化が様変わりしているのが分かります。

■交通の便が悪い＝電車が通っていない立地でも繁盛しているお店

お店から徒歩15分圏内に電車の駅がないというのは、相当に不利な立地です。電車の駅から徒歩15分以上かけて歩いてお店に来るお客様がいたら、そ

のお客様はVIP客で、相当のヘビーユーザーでしょう。又、そのようなお客様を持っているお店はリピーターも多く常連客で賑わっているお店ではないでしょうか。このようなお店があったら是非視察に行くべきです。都心の繁盛店を視察するより遥かに勉強になるでしょう。

■新業態開発のプロは繁盛店の本質を見ている。

私がお付き合いしていた新業態開発のプロは、飲食チェーンのオーナーであり、大手チェーンに新業態を開発して提供していた方です。ご自分のチェーンでは次々にヒット業態を出していくので、どうやってそのアイディアが浮かぶのか興味津々で見せていました。ある時、新業態を開発するのにどのようなお店を視察に行くのか聞いたことがあります。答えは意外なものでした。それは一般的には名前が知られていないが、その土地ですと繁盛しているお店、その土地の人達は誰もが知っているお店を見に行くという答えでした。そして最近実際に視察に行ったお店を教えて頂いた時にハッと気が付いた事があります。それらのお店はその土地に行かないと知る事もないような田舎のお店ばかりだったので。そしてその方が見ているのはお店のシステムやメニュー構成、金額などではなく、お客様が来店する動機だということです。なぜ、それほど多くのお客様が来店するのか？遠方からも車を使ってわざわざ来店するのか？その動機を見に行くのです。それは実際にお店に行ってお客様と同じように飲食してみないと分かりません。大都市ではお客様の来店動機はメニュー構成やコスパなど表向きに分かり易いものが多いですが、地方の所謂「田舎」で長期間繁盛しているお店では、お客様の来店動機はなかなか分かりにくく見えにくいものです。何度でも視察に行って初めて分かる事もあるそうです。だからこそ、これまでにない新業態が作れるのかもしれませんが、交通の不便さなど問題にしないお客様の来店動機を作っているお店が本当の繁盛店なのかもしれませんね。普通に飲食に行く中では、このようなお店に行く機会はなかなかありませんが、仕事で行く先では時々遭遇する事があります。まさに孤独のグルメの世界です。

●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

**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！****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®」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システムから
メニューデータ取得特許取得済システム
食材消費量算出特許取得済システム
安全在庫自動計算特許取得済システム
自動発注数算出特許取得済システム
発注数入力**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紹介します**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]****ホテルレストランショー & FOODEX 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****2025年9月25日 木 - 26日 金****10:00 - 17:00****会場 東京ビックサイト[東ホール]**