

代々木上原に「心と体を癒す発酵食堂」がオープン！

外食業界の最新トレンドとして注目される「発酵×クラフト食」の話題店が2025年5月、代々木上原にオープンしました。蜂蜜専門店「山とハチミツ」と人気バル「フニクラ」がコラボレーションした「蜂蜜発酵食堂 山とフニクラ」は、“体にやさしく、心が満たされる”をコンセプトにしたユニークな新業態。発酵食品の魅力を再発見できるカジュアルなダイニングとして、グルメ感度の高い層から早くも注目を集めています。

素材の力を引き出す発酵メニュー

「山とフニクラ」の魅力は、選り抜かれた発酵食材と天然蜂蜜を使ったオリジナルメニューの数々。特にランチで提供される“蜂蜜発酵デリプレート”プチプチ高きびガパオ、切り干しとおし豆のサラダ。蜂蜜ドレッシングサラダなど、色鮮やかな人気メニューです。グルテンフリーマフィンや無農薬野菜のサラダなど、体に優しいメニューが発酵食品の魅力をさらに引き立ててくれています。



クラフトドリンクで楽しむ発酵の世界

料理と並んで注目されるのが、ミード（蜂蜜酒）や発酵モクテルなどのクラフトドリンク。昼はノンアルコール中心、夜は発酵系リキュールを使ったユニークなカクテルを提供しており、発酵の可能性を五感で味わえるラインナップです。見た目にも美しいドリンクは、SNS映えも抜群。発酵という伝統的な技法を、現代的な感性でアップデートした提案力が光ります。



木の温もりが心地よいナチュラル空間

店内は木材を基調にしたナチュラルなデザインで、肩ひじ張らずに過ごせる心地よい空間が広がります。ランチタイムはおひとり様からファミリーまで様々な客層が訪れ、夜はゆったりと発酵ペアリングを楽しむ大人の時間に。日々の食卓に“発酵の豊かさ”を届ける、これからの食を提案する一軒として今後の展開が期待されます。



蜂蜜発酵食堂 山とフニクラ

\Follow us!

【営業時間】 11:00～22:00 定休日:水曜日
【住所】 東京都渋谷区上原1-19-7
上原ハウス 1階
【電話】 非公開



お客様の声 「Partner」 購読お申込み

- Vol.238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

- 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)



α-8（密閉型）

α-10
（自動開閉型）

α-8（開放型）



はじめました！ フォローをお願いします。



株式会社アルファクス・フード・システム

https://www.tiktok.com/@afs_kun0?_t=ZS-8xsVMVkf9&_r=1

—— 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/JA02ヶ	〒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. 238 2025年8月号

2025年夏、外食業界では「高単価デザート」や「クラフト系ノンアルコール」など、嗜好性を重視した業態への注目が高まっています。特に「アフタヌーンティー専門店」「和スイーツスタンド」「発酵ドリンクバー」など、体験と写真映えを両立させた新コンセプトの店が増加中です。背景には、Z世代・ミレニアル層を中心とした“自分へのご褒美”消費の定着があります。また、酷暑が続くなかで短時間・低ストレスの外食体験が求められる傾向も見られ、駅チカや商業施設内における省スペース店舗が注目を集めています。

こうした流れを受けて、既存店でもスイーツやドリンクの強化による客単価アップや、女性客を意識した空間演出の見直しなど、新たな需要の取り込みを模索する動きが活発です。コロナ禍とは異なる意味で“気軽な外食”が見直されるなか、食体験の質と価格のバランスをどう設計するかが、今後の競争力の分かれ目となるでしょう。

繁盛店への虎の巻

“映え”以外の要素で繁盛店を作る為に必要なこと ～AIの活用～

フードベンチャースポット

代々木上原に「心と体を癒す発酵食堂」がオープン！



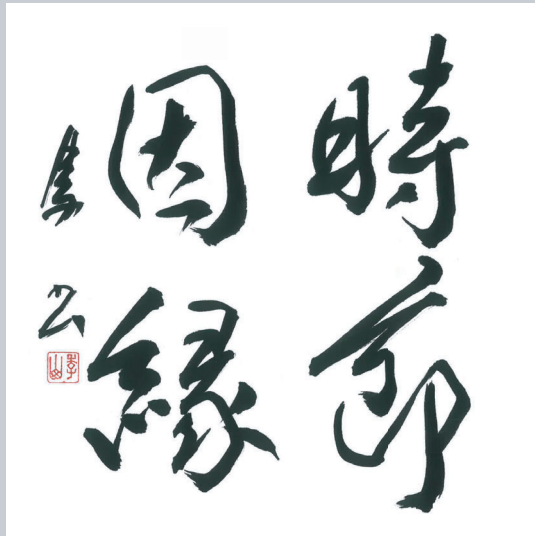
～ アルバイト募集難局時代の救世主 ～

お客様が、自分のスマホでオーダー

モバイルオーダーシステム



格言

経営・サービスのヒントとなる
格言をご紹介します

時節因縁

(じせついんねん)

事が成るには時節因縁といって、その時期が熟さないといけません。だから、一生懸命にやっているにも関わらず、良い仕事ができないということをもって「努力が足りない、才能がない」と思ってしまうのは、一生懸命にやっているということが徳を積むことなのです。つまり、業(ごう)の貯金通帳に預金することになるので、その結果が実人生に表れるには時間が掛かるのです。しかし、時節因縁が熟せば必ず結果は成ります。いつ時節が熟するかは誰にも分からないのですから、とにかく目の前の仕事に打ち込み、結果を期待するという邪念が入らないくらいに夢中になれば必ず目的は達せられます。



ワタミ 国内外で積極的なM&Aと新業態展開を推進

ワタミ株式会社は2025年3月期決算において、売上高887億円(前期比7.8%増)を記録した。国内外での積極的なM&Aが業績拡大の後押ししており、国内では日本サブウェイの子会社化によりFC186店舗を引き継ぎ、国内店舗数は492店舗に達した。

海外においてもシンガポールや米国企業の買収を進め、グローバル展開を強化している。宅食事業においては値上げ効果によって増収を維持し、海外事業もM&A効果により大幅な増収増益となった。

ファストフード・QSRが市場を牽引

ファストフードやクイックサービスレストラン(QSR)は、引き続き高い成長率を示している。都市部を中心に、テイクアウトやデリバリーの利便性、値ごろ感のあるメニューが支持されている。チェーン系店舗の新規出店や、デジタルオーダー・キャッシュレス決済の導入も進展しており、これらが集客力の強化に寄与している。

コラボレーションによる期間限定カフェが全国各地で多数開催

2025年は、アニメやゲーム、映画とのコラボレーションによる期間限定カフェが全国各地で多数開催されている。東京・大阪を中心に、「Oshi no Koカフェ」「ローズ・オブ・ベルサイユカフェ」「たまごっちカフェ」など、話題性の高いテーマカフェが続々とオープンしており、若年層やインバウンド客の集客に成功している。予約が必須となるほどの人気ぶりであり、外食業界の新たな集客手法として定着しつつある。

すかいらーく 北九州発「資さんうどん」の全国展開を本格化

すかいらーくグループは、2024年に買収した北九州発の人気うどんチェーン「資(すけ)さんうどん」の全国展開を加速している。2025年2月には関東初となる両国店をオープンし、甘めの出汁と柔らかいうどん、名物「肉ごぼ天うどん」など、地元で親しまれるメニューを手頃な価格で提供している。既存ファミリーレストランの業態転換も進めており、今後は全国規模での店舗拡大と、うどん市場における差別化が注目されている。

進化するデリバリー革命 ～テクノロジーが変える外食の未来～

フードデリバリー市場では、ポイント還元やキャッシュレス決済などの付加価値サービスの導入が進み、消費者・加盟店双方にメリットを提供している。デジタル化やアプリ活用による注文・集客の効率化が業界全体で進展しているほか、AIによるパーソナライズ提案やGPSによるリアルタイム配送追跡など、顧客体験の高度化が加速している。環境配慮型パッケージや自動配送ロボットの導入も進行しており、利便性とサステナビリティの両立が新たな競争軸となっている。

牛角 フードコート向け新業態「牛角焼肉食堂」が急拡大

焼肉チェーン「牛角」は、フードコート向け新業態「牛角焼肉食堂」の出店を全国で加速している。2025年現在、イオンモールやレイクタウンなど大型商業施設を中心に60店舗以上を展開している。焼肉丼や焼肉定食など約15種類のメニューを手軽に楽しめるスタイルが支持されており、テイクアウト用焼肉弁当も人気である。フードコート市場への本格参入により、新たな顧客層の開拓が進められている。

繁盛店への近道 “映え”以外の要素で繁盛店を作る為に必要なこと ～AIの活用～

■前号の内容

1. 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
2. 新業態開発のプロは繁盛店の本質を見ている

前号では上記のような内容を書かせて頂きました。交通の便が悪い＝電車が通っていない場所で繁盛しているお店は明確に繁盛する理由を持っています。しかも一過性の理由ではなく、継続性のある理由です。逆に、例えば都内や周辺の大都市で二代目、三代目と続くお店は結構ありますが、屋間人口が地方都市に比べて桁違いに多いので、あまり参考にならないかもしれません。「屋間人口が少ない」「交通の便が悪い」場所で繁盛しているお店こそが貴店の参考になるお店ではないでしょうか。例えば九州では以前から知る人ぞ知る鳥焼肉のお店があります。このお店は国道沿いにあり車でしか行けない立地ですが、モンスター級の繁盛店です。地元の宴会はここで決まり！というレベルですし、営業周りをしている人達も近くを通る時は「せっかくだから」とランチに寄っていくようなお店です。このお店を例に取ると、正にお店で食事をしないと良さが分からない典型です。まずはお店の雰囲気や田舎の一軒家そのもので、宴会場にも全くお金をかけていない事、スタッフが地元のおばちゃんだという事、煙がもくもくしている店内は鳥の焼肉という臨場感に溢れている事。これらはお店に行かないと分かりません。さらには当然ですが料理が美味い事。また来たくなる満足感がある事など。これは繁盛するな！と納得させられるお店ですが、普通に店舗開発する中では出てこない要素ばかりです。

■“映え”の世界に行かないで繁盛店を作るには？

ご存じのように、若者世代を中心に“映え”でお店を選ぶ文化が極端なところまで来ています。“映え”で評価されれば交通の便など関係なく、遠くからでもお客様が来ます。こんな場所？というようなお店に行列が出来ています。しかも“映え”料理だけを注文して、ドリンクは水で良いとか、料理を楽しみに来ているとはとても思えません。ちょっと笑いごとでは済まない状況まで来ているのではない

でしょうか。お店の方も“映え”料理しか頼まない事への対策として“映え”料理の価格を上げるなど、飲食店としての思考から著しく逸脱せざるを得ない状況になっています。そもそも“映え”を求める動機は気まぐれです。“映え”に頼った店舗は将来が不安ですね。“映え”の世界に行かない「王道の飲食店」を作りたいものですね。そのためには、先述したように、地方で悪い立地をものともせずに繁盛しているお店から繁盛店の本質を学ぶ事が大事ではないでしょうか。方法は簡単です。あるエリアで点数の高いお店をネットで調べ“映え”系ではないお店を見極めて、さらにそのお店をネットで調べる事です。または、ネットに情報が載っていない場合もあるので、どうするか？そこはAIの登場です。

■知らない地域の繁盛店は、AIに聞いてみるのが一番早い

関東圏の方が東北や九州などの特定エリアで繁盛しているお店を探す場合、AIを使ってみるのも手です。一瞬で出て来るので、色々な聞き方をしてみると良いでしょう。「〇〇県〇〇市で人気の焼肉店を教えてください」という聞き方や「点数の高いお店」「知る人ぞ知るお店を教えてください」のように角度を変えて聞いてみると良いでしょう。これを繰り返していると段々と聞き方、見方が分かって来て、そのエリアの飲食状況が見えて来ます。要するにAIを手足として使うという事です。そうやって絞りだした「参考になりそうなお店」に休みの日にでも行ってみましょう。果たして本当に参考になるお店なのか？実際に行ってみないと分からないからこそ貴重な情報なんです。このような行動を続けていると、あなたも店舗開発のプロに近づくはずですよ。新たな発見もあるでしょう。飲食店経営にAIは関係ないと思っていますか？実は繁盛店探し以外にも使える場面は多いと思います。店舗の表向きはアナログで親しみやすい雰囲気を作りながら、裏ではAIを使って情報収集するというスタイルが当面のトレンドになりそうです。ヒト、モノ、カネ、情報、時間、知的財産」の時代です。AIに何でも聞いてみましょう。すごい答えが帰って来るかもしれません。

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



【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動怠連動機能
- 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

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



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



同時開催



2025年9月25日 木 - 26日 金

10:00 - 17:00

会場 東京ビッグサイト [東ホール]



2025年10月15日 水 - 17日 金

10:00 - 17:00

会場 東京ビッグサイト [東ホール]



同時開催 関西デザート・スイーツ&ベーカリー展
カフェ&ドリンクショー関西、地域食品ブランドフェア、
大阪グローバルフードショー、食品工場スマート化総合展

2025年11月26日 水 - 28日 金

10:00 - 17:00

会場 インテックス大阪