

富士山麓で味わう、地域密着型ダイニングの新拠点

2024年夏、富士山麓の自然豊かな富士宮市に新たな食の発信拠点「Café SHIZEN（カフェ シゼン）」が誕生しました。地元の農園やワイナリーと連携し、“Farm to Table（農園から食卓へ）”をコンセプトに掲げた本格ダイニングカフェです。富士の湧水と豊かな大地で育まれた新鮮な野菜や果実を使ったメニューが話題となり、地元客はもちろん、週末には首都圏から訪れる美食家たちの間でも評判を呼んでいます。

地元食材で楽しむシンプル＆ナチュラルメニュー

「Café SHIZEN」の魅力は、素材そのものの力を生かしたシンプルな料理の数々。地元の素材をたっぷり使ったボリューム満点な「ホットドック」を雄大な富士山を見ながらかぶりつけば、口いっぱいに広がる野菜の甘みとジューシーなソーセージの旨味に、自然の恵みを全身で感じられるはずです。テラス席に吹き抜ける爽やかな風とともに味わうその一口は、都会では得られない贅沢なひととき。地元農家と直接つながることで実現した“新鮮さ”が、ここだけの食体験を創り上げています。



富士山ビューで味わうワインとクラフトドリンク

併設ワイナリーで醸造されたオリジナルワインや、地元果実を使ったクラフトソーダなど、ドリンクメニューも充実。地産地消を軸にしたドリンク提案は、訪れるゲストに“ここでしか味わえない一杯”を提供しています。



自然と調和するオーガニックな空間演出

店内は四季折々の自然風景が大きな窓越しに広がる開放的な設計。都会の喧騒を離れ、富士の恵みを五感で感じながら食事が楽しめる贅沢な空間です。日本人に生まれて良かった！と思える瞬間を味わいに、富士の麓まで足を運んでみませんか。

Café SHIZEN（カフェ シゼン）

【営業時間】 10:00～16:00 (L.O.15:30、ドリンクL.O.15:45)

【定休日】 Instagramで要確認

【住所】 静岡県富士宮市根原宝山498 富士山ワイナリー

【電話】 050-5484-3010



お客様の声 「Partner」 購読お申込み

1. Vol.239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 ☐ ウィルスゲート・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

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 (おアソビ)



TikTok 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 @afs_kun0

https://www.tiktok.com/@afs_kun0?_t=ZS-8xsVMVkfdr9&_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/A40ヶ所 〒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. 239 2025年9月号

2025年秋、外食業界では「地域密着型ダイニング」や「地産地消メニュー」の注目度が高まっています。特に「ファーマーズレストラン」「漁港直送シーフードバル」「地元クラフトビール食堂」など、地域の魅力を前面に打ち出した店舗が続々とオープンしています。背景には、円安や物流コストの上昇により、輸入食材に頼らないサステナブルな運営を志向する動きが強まっていることがあります。また、観光需要の回復に伴い“地元ならでは”の食体験を求めるインバウンド客の増加も、こうした業態を後押ししています。こうした中、既存店でも「ご当地フェア」の開催や、地域食材を活用した限定メニュー開発など、差別化を意識した取り組みが加速しています。単なるトレンド消費に留まらず、地域との共創を軸にしたブランド価値づくりが、今後の競争力を左右する重要なテーマとなるでしょう。

繁盛店への虎の巻

番外編 大ヒット映画「F1」に、仕事におけるリスクの取り方を見た

フードベンチャースポット

富士山麓で味わう、地域密着型ダイニングの新拠点

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



行雲流水

（こううんりゅうすい）

「行雲流水」という禅の言葉があります。「雲が風の吹くまま空をいくように、水が低い方へと流れていくように、一つの物事に執着しないで自然の成り行きに身を任せて生きていくことが、人間にとって理想的な生き方である。」という意味を表しています。人の一生では、様々な事情から生活環境を変えなければならない時もあるものです。例えば、転勤で住み慣れた町から離れなければならない時もあるでしょう。あるいは、勤めていた会社が倒産して、別の仕事を探さなければならない事態もあるかもしれません。結婚した相手と、どうしても別れなければならない状況に追い込まれる場合だってあるでしょう。

そのような時、「住み慣れた町から離れたくない」「ずっと今の会社で働き続けたい」「離婚なんて絶対に嫌だ」と執着すればするほど、苦しくなっていくのは自分自身です。なぜなら、どんなに抵抗しようが、人間には避けられない運命があるからです。だから、このような場合には勇気を出して執着心を捨て、成り行きに任せて生きていく方がいいと考えましょう。その方が精神的に安らいでいられるでしょうし、また将来についても前向きに考えられると思われます。そのような考え方を説くのが「行雲流水」という考え方です。

コメダ珈琲 若年層向けブランド「KOMEDA is」拡大へ
コメダ珈琲店は、地球とくつろぐ喫茶店というコンセプトにプラントベースメニューを中心にした新業態「KOMEDA is（コメダイズ）」の出店を加速。2025年秋には関西圏への初進出も予定しており、ミレニアル・Z世代に向けたブランドイメージ強化を図る。健康志向やサステナブルを意識した新メニュー開発では、食べごたえ抜群の大豆パテを使用したバーガーなど、植物性素材をふんだんに使った“満足感重視”のラインナップが好評を博している。

スシロー 海外出店が加速 アジア・欧州で新規20店舗計画
回転寿司チェーン「スシロー」は、2025年初頭にマレーシア初出店・海外200店舗突破、2026年度310店舗の海外展開の目標を掲げたことを発表。特にシンガポール、マレーシア、欧州を重点エリアとし、現地食材を活用したローカライズメニューも導入している。インバウンド再拡大を見据えたグローバル戦略を進めている。

吉野家「ベジ牛丼」シリーズを全国展開
吉野家ホールディングスは2025年7月より、プラントベース食材を使用した新商品「ベジ牛丼」シリーズの全国販売を開始。「ベジ丼」「ベジ牛」「ベジカレー」など、健康志向メニュー「豆腐ミート」や「大豆ミート」を使用し、動物性原料を抑えた“ヘルシー志向×ボリューム感”を両立したメニューが支持されている。特に女性客や健康意識の高いビジネスパーソンからの利用が増加しており、サイドメニューとのセット提案で客単価アップも図る。

すき家 AI注文アプリ・新DSシステムを導入
牛丼チェーン「すき家」は、AIを活用した注文アプリを順次導入している。パーソナライズメニュー提案や混雑状況に応じた動的価格設定を試験運用中である。ドライブスルー（DS）レーンの効率化も進めており、非接触・キャッシュレス決済の普及にも拍車をかけている。顧客体験の向上と店舗オペレーションの最適化によって、業界全体の注目を集めている。

地方スイーツブランド 都市型旗艦店オープン続く
地方特産を生かしたスイーツブランドが、都心部での旗艦店オープンを活発化している。山梨県では「桃農家café ラ・ベスカ」（山梨市）や「フルーツパーク富士屋ホテル フルーツカフェ ベラヴィスタ」（山梨市）、さらに「山梨ごはん&カフェ槽fune」などが自家農園の桃や地域食材を使った季節限定パフェを提供し、いずれもメディアやSNSで話題となっている。また、北海道発のチーズケーキブランド「Mr. CHEESECAKE」は、2025年4月に東京・GINZA SIXに旗艦店をオープンし、定番のチーズケーキや限定メニューを展開、北海道日本ハムファイターズ本拠地・エスコンフィールド北海道にもポップアップストアを出店している。

進化する無人・省人化店舗 夜間営業の新たな潮流
省人化・無人化技術の導入が各外食チェーンで加速しています。特にファミリーレストランやカフェでは、深夜帯のセルフオーダー端末／セルフレジのみで営業を継続する事例が増加。人手不足と人件費高騰を受けて、省人化と売上維持の両立を図る新運営モデルとして急速に普及しています。無人店舗専門ブランドの立上げや、深夜専門オペレーションへの業態転換に挑む企業も現れています。

■前号の内容
1. “映え”の世界に行かないで繁盛店を作るには？
2. 知らない地域の繁盛店は、AIに聞いてみるのが一番早い
前号では上記のような内容を書かせて頂きました。日本の食生活が素晴らしい事は、最近では世界が認めるようになってきました。世界のどの国も、その気候風土や生活習慣に合った食生活をしており、どの国の料理も素晴らしいものだと思います。世界の国毎の文化や食生活を尊敬していますし、日本が特別だと声高に言う方々の思惑は何なのか？裏があるのではないかと疑っています。その様な状況の上で、なお日本料理の素晴らしさを言わずにはいられないという感じでしょうか。その内容に関してはここでは触れませんが、おにぎり一つを例にとっても、無限の可能性を感じる食べ物だと思いますし、最近のおにぎりの浸透度合いは凄いものがあります。各自工夫して様々なおにぎりがあり、おかずも兼ねた、携帯食としては世界的にも優秀なものではないでしょうか。映えの世界も楽しく面白いものではありませんが、映えが食文化と言えるのか？甚だ疑問に思えるのは前回書かせて頂いた通りです。飲食店が目指す世界ではないと、おにぎりの神様が教えてくれているように思えてなりません。

■清濁併せ呑む世界の頂点である「F1」はリスクを取るビジネスでもある
「F1」の世界をご存知ない方は、何のことやら全くお分かりにならないと思いますが、今、世界で大ヒットしているブラッドピット主演の映画「F1」が素晴らしいので番外編としてご紹介させていただきます。もちろん飲食業との共通点を見つけたからです。若い頃F1にハマっていた私は、あまりの面白さに2度目はIMAXで見ました。もう一回見に行こうかと思っています。私がF1にハマっていたのはセナ、プロスト、マンセル、ピケ、シューマッハの時代です。ブラッドピット演ずる主人公は、この時代にセナと争っていて、大事故にあってF1から離れたという設定なの面白さが倍増させている理由でしょうか。実際にセナとバトルして事故にあうシーンが出てきますので、感無量です。

映画「F1」の中で何が面白いのか？何が私たちが仕事をしていく上で参考になったのか？それは「リスクの取り方」「チームワークとは」という物がテーマとなっているからです。

■世界で一番、リスクを負って仕事をしているF1ドライバー
私は若い時にF1にハマリ、年間16戦のレース前に出るF1の情報誌を毎月買って戦力分析をしていました。私が好きだったのはマンセルでした。最先端技術の競い合いであるF1の世界は非人間的但也有りますが、その中でマンセルは非常に人間味溢れるおじさんでした。常識外れをやらかしてしまう魅力があります。燃料を少なくして走る予選タイムより、燃料満タンで走る本番の方がタイムが良いという、びつくりドライバーです。あるレースでは1位を独走して以後最後の1周で燃料切れした事もあります。本当に憎めないヤツです。F1の世界は巨額の金がかかる世界であり、容赦のない世界でもあります。しかし、そんなF1の世界にもマンセルのような人間味あふれるレーサーも居ますし、映画「F1」の中でもブラッドピット演じる主人公はトレーニングから何もかもアナログ方式であり、相棒のドライバーが最新のメカを使って合理的なトレーニングをしているのとは対照的です。しかし、最後はアナログなトレーニングも必要と分かり、スタッフと一緒にランニングする事でチームワークが出てくる事が分かるようになります。やはり人間がやる事ですから、仕事が終わって「はい、さようなら」だけでは良い仕事は出来ないと思いました。また、私がF1にハマっていた時に一番感じたのは、数億円、いやそれ以上の巨額投資と数百人のスタッフが1台の車を優勝させる為に過酷な仕事をしているのに、ドライバーのミスで1周目にリタイヤする事もあり、そんなシーンをみると、F1ドライバーのリスクの負い方が尋常じゃないと感じたものです。いざ、自分の仕事に置き換えて考えてみるとどうでしょう。私はリスクを取って仕事をする方がカッコ良いと思った方です。リスクを取る人が減っている今の時代はなおさら、リスクを取るカッコ良さがあるのでは？と思っています。

●フードサービス業専用 受付システム

人手不足解消の決定版！受付案内がスムーズに！



フロントショット

●混雑の解消

●受付業務の効率化

●人手不足解消／人件費削減

●視認性に優れた受付画面

●省スペース設計

●多言語対応＊おし

受付端末

12組待ち

1103

順番待ちのお客様の不満も解消！

混雑の解消により、顧客満足度の向上を実現！

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 & 8000

【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

●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



経営者向けセミナー

当社主催

飲食店経営者・店長様必見！
あなたの飲食店が、利益を生む“強い経営”に変わる！
～今すぐ始める「仕組み化」で未来の不安をなくす～

講師：グッドアロウ総研合同会社 代表 窪山 忠成 氏

2025年9月9日 火 14:00 - 16:00

会場 アクロス福岡6F 602会議室
福岡市中央区天神1丁目1-1

参加費 無料

定員 限定20名様 ※先着順

お問い合わせ先：株式会社アルファクス・フード・システム
福岡営業所（TEL：092-412-3222）

お申込みは
こちらから /



ミートフードショー
焼肉 YAKINIKU BUSINESS FAIR

—居酒屋の未来を創造する—

×居酒屋 Japan

2025年11月26日 水 - 27日 木
10:00 - 17:00

会場 インテックス大阪

2026年1月21日 水 - 22日 木
10:00 - 17:00

会場 池袋サンシャインシティ文化会館