

## “主食は豆腐”できたて豆腐が味わえる定食屋

2025年6月、東京・目黒に『豆富食堂』の2号店となる「豆富食堂 目黒店」がオープンしました。“豆腐を主食として楽しむ”という新しい発想を掲げ、職人が仕上げるできたて豆腐を中心に据えた定食スタイルを一日を通して提供しています。恵比寿店で人気を集めた「豆腐御膳」や「鶏そぼろと豆腐の揚げ出し御膳」に加え、目黒店限定の「豆腐チゲ御膳」「豆腐麴に漬けた焼き鯖御膳」が登場。すべての御膳には名物の「豆腐めし」と味噌汁、小鉢が付き、栄養バランスにも優れた内容です。

## 豆腐を“自由に楽しむ”新しい定食スタイル

「豆富食堂」の大きな特徴は、豆腐を脇役ではなく“主役”に据えたこと。炊き立てごはんにかける濃厚な「豆腐めし」、出汁の旨みを吸った「揚げ出し」ピリ辛のスープに溶け込む「豆腐チゲ」など、食べ方によって変化する味わいと食感、豆腐という食材の新しい魅力を再発見させてくれます。普段の食卓では脇に置かれがちな豆腐をあえて中心に置くことで、日常の食事が特別なひとときへと変わります。



## おからを使ったクラフトビール

また、豆腐製造の副産物である“おから”を活用したクラフトビール『おからビール』も新たに登場しました。麦芽の香ばしさとおからのやわらかな風味が調和した一杯は、食事との相性も良く、健康志向の高まりの中で注目を集めています。



木を基調とした温かみのある店内は、自然光が差し込む開放的な空間。おひとりさまから家族連れまで幅広く利用でき、心地よい時間を提供しています。健康的でシンプル、かつ満足感のある“豆腐定食”は、東京の新たな食文化を象徴する存在となることでしょう。

## 豆富食堂 目黒店

【営業時間】 11:00～20:00 (L.O.19:30)

【定休日】 無休

【住所】 東京都目黒区三田2-10-30 荒井ビル1F

【電話】 03-6712-2144



## お客様の声 「Partner」 購読お申込み

1. Vol.240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

外食産業向け

勤怠集計管理システム「Timely (タイムリー)」



## IT 導入補助金 2025 対象ツールに認定

フードサービス業のあらゆる勤務体系・集計計算に対応

- ・1日から31日までの全ての勤務締日に対応
- ・パート/アルバイト個人ごとの時間給を15種類まで設定可能
- ・個人ごとに違う休日の指定をシフト上で登録可能
- ・出勤/退勤1回、休憩/戻り最大8回の設定が可能
- ・店舗および本部からの出向/応援勤務の別集計が可能
- ・集計時の端数時間の設定とその丸め処理も自由自在
- ・休憩時間の比較基準は、絶対時間と相対時間の選択が可能
- ・店舗ごとの特別時間(正月等の特別期間の設定)に対応
- ・店舗の出勤状況を本部で確認可能(定期送信/手動送信による)
- ・予実管理で個人ごとの勤務状況を掌握可能

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

Q @afs\_kun0

https://www.tiktok.com/@afs\_kun0?\_t=Zs-8xsVMVkf9&amp;\_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 | 〒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. 240 2025年10月号

2025年晩秋、外食業界では「体験型レストラン」への関心が高まっています。特に「ライブキッチン」「シェフズテーブル」「食育ワークショップ付きカフェ」など、食べるだけでなく“学び”や“体験”を同時に提供する店舗が増えています。背景には、外食を“特別な時間”として楽しみたいという消費者心理の変化や、SNSを通じて体験を共有する文化の広がりがあります。また、家族連れや若年層を中心に「料理を体験できる場」へのニーズが高まっており、集客の新たな柱となりつつあります。既存店でも「料理教室イベント」や「調理体験付きフェア」を実施する事例が増え、食の提供に留まらない価値づくりが進んでいます。これからの競争力は、味や価格だけでなく、“物語性”や“体験価値”をどう織り込むかにかかっているといえるでしょう。

## 繁盛店への虎の巻

繁盛店を作るには店主とスタッフの健康が第一 健康なくして繁盛店なし！

## フードベンチャースポット

“主食は豆腐”できたて豆腐が味わえる定食屋

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 &amp; 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

## 格言

経営・サービスのヒントとなる  
格言をご紹介します

## 一心専意

(いちいせんしん)

「一意」は一途に、一つのことに心を注ぐこと。「専心」は心を一つのことに集中すること。熟語の意味は他に心を動かされず、ひたすら一つのことに心を集中することです。人生は常に創造のプロセスです。毎分毎分、私たちは自分の現実を創造しています。

私たちは今日何か決意しても、明日それを選択しないかもしれません。しかし、成功する人たちは常に同じことを選択し続けます。気が変わるたびに宇宙全体の方向が変わることを覚えておきましょう。

一つのことについては心を定めて目的を絞った方がいいのです。それが現実になるまでは気持ちを反らさないことです。焦点を定めておきましょう。気持ちを集中させましょう。それが「専心」ということです。

何かを選ぶのであれば全力をあげて、心から選びましょう。いい加減な気持ちではいけません。選び続けましょう。前進し続けましょう。決意を持ち続けましょう。





### すかいらーく イタリアン業態「ベルティカ」拡大へ

国内大手ファミリーレストランチェーンのすかいらーくは、郊外型イタリアン新業態「ベルティカ」を8月時点で4店舗展開、今後も増店を計画中。リゾート風インテリアと石窯ピザ・本格パスタが特色で、近隣住宅地を中心にファミリー層や新規客の獲得を図る。郊外立地ではゆとりある空間づくりと滞在時間アップへの取り組みが注目される。

### ラーメン魅力屋 台湾初進出

京都発「ラーメン魅力屋」が2025年8月、台湾・台南に初の海外店舗をオープン。現地市場の好みに合わせたメニュー展開や現地法人設立による本格展開が特徴。アジア圏への進出を加速させる動きは、今後の海外成長戦略として他社にも示唆を与えている。

### AI・DX活用が本格化 収益性向上へ

丸亀製麺など大手チェーンは、AIを使った需要予測システムを導入し、売上データや天候・イベント情報など多角的な解析で食材調達やスタッフ配置を最適化。外食産業の深刻な課題である食品ロス削減にも効果を発揮する運用事例が増加。配膳ロボット導入など、省人化・話題性による集客も新たなトレンドとなっている。

### 高級和食ブランド 米国市場進出加速

「ラウンドワン・デリシャス」は、米国上場準備を進め、2029年度までに米国売上750億円を目指す。予約困難な人気店を束ねての本格進出は、日本独自食文化の海外浸透と高付加価値業態開発として業界内外から注目。

### 外食業界全体 夏の新メニュー強化

巨大外食グループ・コロナ傘下の徳兵衛や海鮮アトムでは、「しまあじ」「国産うなぎ」など国産素材にこだわった夏季限定メニューを拡充。パイン&トロピカルフルーツを使ったスイーツコラボの展開も活発に。消費者ニーズに合わせた季節感・健康志向メニューの強化が業績向上に寄与した。

### 串カツ田中 総合職月給引上げで成長投資

串カツ田中は社員の待遇を柔軟化し、総合職の月給30万円以上導入により人材獲得・育成投資を強化。国内外1千店舗体制の実現を目指す。働き方改革と収益拡大を同時に図り、外食チェーンの持続的成長モデルを模索中。

### 「おひつごはん四六時中」全国100店舗体制の再達成

だし茶漬け専門チェーン「おひつごはん四六時中」は、2025年8月に神奈川県横浜賀市「COASKA Bayside Stores」への新店オープンにより、全国店舗数は98店まで拡大。今後も既存店舗のリニューアルと新規出店を加速し、100店舗体制の実現へ向けて加速している。

## 繁盛店への近道 繁盛店を作るには店主とスタッフの健康が第一 健康なくして繁盛店なし！

#### ■前号の内容

1. 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
2. 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

前号では上記のような内容を書かせて頂きました。ビジネスでリスクを取るといことはカッコ良い事なんだと「F1」は教えてくれます。リスクを取るという事は仕事が出来るとい事とほぼイコールです。なぜならリスクの中身を理解しているという事は何をすれば良いかも分かっているという事だからです。また、大きな期待に反して失敗した時の態度も「F1」は教えてくれます。うまくいく時もあれば、うまくいかない時もあるというのが当たりまえと割り切れる考え方が大事ですね。その上で、うまくいかないリスクは考えずに限界まで攻めるのが「F1」の世界です。もともとリスクを冒さないと成り立たない厳しい世界だという事ですが、飲食業の世界も基本的には同じではないでしょうか。特に販促キャンペーンなどは、当たり外れを気にしていたら前に進みません。とにかくやってみる事が重要ですね。

#### ■健康は自分で作るもの。病院やお薬に頼るのは「健康への責任放棄」

私が「健康とは何か」に目覚めたのは10年以上前のある衝撃的な体験からでした。その体験に関してはここでは述べませんが、その体験を契機に、世間一般で正しいとされていることが実は間違いである。それどころか騙されていたという事に気が付くのです。医療やお薬という、所謂健康に関するビジネスの利益を支えているものは何なのか？業界問わず物を売って利益を得るのがビジネスですから、医療、医薬品業界に置き換えて考えると当然ですが「顧客が増える」「顧客がピーターになる」というのが利益を上げる為の目的になります。これを性善説で「商売抜きにビジネスをしている善良な業界」と思い込んでいたのが大きな間違いだと気が付きました。死ぬまで飲み続ける薬がありますが、結局病気が治っていない訳です。死ぬまで顧客でお金を払い続けるとは、何というVIPな上得意客なんですか。その辺のお金の流れを良く考えてみると、医療、医薬品

業界も純然たるビジネスなんです。こんな当たり前の事をなぜ、疑問に思わなかったのかと気が付いたのです。

#### ■病院に行かず、お薬も飲まず健康になり、素晴らしい人生を送る。

私が10数年前に始めたのは、最初は「玄米豆乳ヨーグルト」を作って毎朝食べる事です。玄米に住み着いた乳酸菌が大事ですので、玄米を洗わずに玄米1：豆乳9位の比率で豆乳に入れてヨーグルトメーカーで醗酵させて出来上がり。玄米は底に沈んでいますので、上のヨーグルト部分を食べていき、残り少なくなったら豆乳を入れて再度発酵させという事の連続です。お金も掛かりません。これを10年以上も食べてますが、食べ始めて3ヵ月位で気が付いたのは、髪の毛の伸び方が速い、爪を切る頻度が増えたという事です。更には玄米菌だからなのか、日本酒に強くなりました。さらには持病らしきものが全て消えたのです。持病といっても「メニエル病のような症状」「偏頭痛」「立ち眩み」「動機」などです。また、風邪も引きにくくなりました。免疫をつかさどる腸が健康になり、それらの症状を治してくれたと考えています。腸(自己免疫機能)が病気を治してくれるという、本当の健康維持に目覚めたのです。それから腸に良くない添加物になるべく取らない、毎朝のストレッチ、極力歩いて移動(平均1日1万歩)する事を続けています。さらには「乳酸菌」に興味湧き、道端の雑草などにも全てに乳酸菌が住み着いている事。人間は全身が菌だらけだということなどを理解するようになると、生活そのものが全て変わってきました。この10数年の間のびっくり実体験は多すぎて、ここではとても書ききれませんが、長年患っていた重症の花粉症も治りました。健康状態が良いと思者が前向きになる事も実感しています。皆さんも腸(自己免疫機能)を整えて健康を作る事にチャレンジしてみませんか。それが繁盛店への近道かもしれません。自分の健康を作り、お客様の健康にも貢献出来れば、最高の飲食店が作れるのではないのでしょうか。まずは乳酸菌や酵素、ミネラルなどを調べることから始めてみてはいかがでしょうか。健康を手に入れる事はビジネスにとって最も重要ですから。

### ●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！

### フードサービス業専用 多機能コンパクトレジ精算機

中小企業省力化  
投資補助金対象製品

## セルフショット



## 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** 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

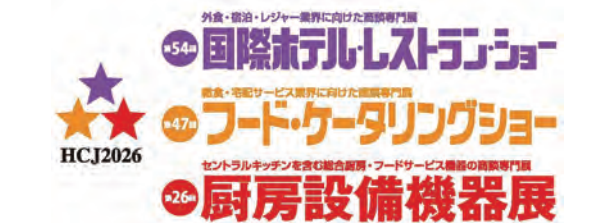
**会場** インテックス大阪



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



2026年2月17日 火 - 20日 金

10:00 - 17:00 (最終日16:30まで)

**会場** 東京ビッグサイト (東・西展示棟)