

表参道に出現！都会に深呼吸をもたらす“養生カフェ”

2025年7月、表参道に『enoak（エノーク）』がオープンしました。“養生（ようじょう）”をテーマにしたこのカフェは心と身体を慈しむ新しいカフェ体験を提案し、人気を博しています。ライフスタイル型のカフェとして、季節の移ろいに寄り添いながら、そのとき身体が最も求める旬の食材を厳選。日本の伝統的な調理法を現代的にアレンジしたメニューを提供しています。

和のポタージュ「すりながし」とセルフケアのすすめ

enoakの看板メニューは、旬の野菜や豆、魚などの素材を贅沢にすりつぶし、出汁でのばして仕上げた“和のポタージュ”とも言える「すりながし」。トマトやトウモロコシ、枝豆、茄子など、素材そのものの色や味わいを生かした美しいスープに、「玄米パン」や「玄米麺」を合わせたセットメニューは、自然をまるごと味わうような感覚に。まさに“養生される”体験が味わえます。



乳酸菌スムージーも人気メニュー

もうひとつの人気メニューは花やハーブから抽出した芳香蒸留水と植物性乳酸菌を加えたスムージー。口いっぱいに広がる華やかな香りと、旬のフルーツが持つビタミンやミネラルが、心身をやさしくリセットしてくれます。朝のリフレッシュや午後のひとときなど、シーンに合わせて選びたくなる、新しいスタイルのカフェドリンクです。

木の温もりと光あふれる空間

内装には桜の木を贅沢に使い明るい自然光が差し込む開放的な空間。店内は33席、テラスには23席があり、ひとりで過ごす時間にも、誰かと語らうひとときにもぴったりです。都市の中心にありながら、まるで緑と木漏れ日の森の中にいるような気持ちにさせてくれます。健康志向の高まりと心身のセルフケアへの関心は、今後もさまざまな飲食業態に広がっていくことでしょう。

enoak（エノーク）



enoak

【営業時間】 11:00～20:00
【住所】 東京都港区北青山3-13-12
Les Sta 北青山1F
【電話】 03-6805-0109



お客様の声 「Partner」 購読お申込み

- Vol.241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

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



新登場

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-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/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 〒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. 241 2025年11月号

2025年初冬、外食業界では“体験×パーソナライズ×サステナビリティ”を融合させた店舗づくりが次の成長軸と考えられます。個々の来店履歴や嗜好に即した体験を提供する仕組みが導入され始め、顧客にとって「自分だけの物語」となる場への進化が求められています。また、食材調達の透明性やフードロス削減、地元食材活用、環境配慮型包装といったサステナビリティへの期待も高まっています。時事事例として、モスバーガーのアクセシブル包装賞受賞が、演出や包装面への配慮の重要性を象徴しています。

顧客にも環境にも優しい演出で、顧客に「また来たい」と思わせる記憶を生む場を創造している事例に着目していきましょう。

繁盛店への虎の巻

経営者の失敗はただの失敗、従業員がやった失敗は肥しになる。

フードベンチャースポット

表参道に出現！都会に深呼吸をもたらす“養生カフェ”

●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！

格言

経営・サービスのヒントとなる
格言をご紹介します

運用之妙存乎一心

(うんようのみょうはいっしんにそんす)

これは、宋史の岳飛伝にある語で、何事もその機能が生かされて優れた効果を出すには、それを活用する人の心一つにかかるという意味です。これは企業経営や組織運営についてもそのまま当てはまるでしょう。みんなが常識としてやっていることや考えていることと同じことをやったり考えたりしていたのでは、他に抜きん出て成功することはできません。他人の予測を超えるような機敏さ、決断と行動の早さというものが勝利を導くものです。

情報もそれを生かすためのものであり、より正確かつ迅速な決断と行動が求められます。ユーザーや社会のニーズにタイムリーに対応するにもスピードが大事です。経営者や組織の長や幹部の者たちは常に感受性を研ぎ澄まし、世の中の動きの一步でも二歩でも先に行っていないといけません。



AI配膳ロボット導入加速 人材不足へ対応

養老乃瀧、鳥貴族など大手居酒屋チェーンは、AI連動配膳ロボットを導入した省力化・人手不足対策を推進している。席案内や注文対応もAI化が進行し、接客品質向上を図る。人材不足に悩む外食産業にとって、省人化投資は今後の業界の潮流となっている。

一風堂 初のベトナム・ホーチミンへ進出

ラーメンチェーン一風堂は2025年9月、ベトナム初進出となるホーチミン新店を開業。現地向け「アジア限定メニュー」やベトナム人スタッフ中心の運営が特徴。ラーメンの世界的ブランド展開が続き、海外売上比率拡大への取り組みの強化は、今後他社への波及を促進することが予測される。

高級寿司ブランド 中国展開強化

「築地すし大」は、中国主要3都市で高級寿司店の直営展開を加速。2026年度には現地売上200億円を目指す。他にも「がってん寿司」が上海に進出するなど、和食の高付加価値提案が現地富裕層に支持され、日本食文化の社会浸透が顕著になっている。

外食各社 秋の限定メニュー強化を推進！

グローバルダイニング傘下のラ・ボエムや焼肉バルでは「国産キノコ」「新米」「秋サバ」など旬食材を生かした季節限定メニューを拡充。マクドナルドの「月見バーガー」や丸亀製麺は、「旨辛 肉盛りニラ玉ぶっかけうどん」など秋の新作を投入し、各社集客増を達成し、業績向上に寄与している。

外食各社がインフレ対策として正社員給与引き上げへ

すき家・なか卯、正社員平均11.2%賃上げ。松屋、最大10.12%賃上げ。餃子の王将、正社員8.2%賃上げ。日高屋、正社員6%超の賃上。ガスト、バーミヤン、平均6.5%賃上げを全社員に実施するなど、2025年になって各社一斉に賃上げを実施。ロイヤルホストも2026年春、正社員の最低月給を33万円以上に改定。人材確保と働き方改革への投資が、店舗拡大とサービス向上に直結する持続成長モデル構築を目指す。

すかいらーく 健康志向型「ベジアリオ」新業態を拡大

国内最大手ファミリーレストランチェーンのすかいらーくは、野菜中心メニューの新業態「ベジアリオ」を9月末時点で郊外に6店舗展開、年内に10店舗へ拡大計画。カラフルな内装と季節野菜を使った創作料理が特徴で、健康志向・ファミリー層や新規客の取り込みを目指す。滞在時間の長さを生かしたコミュニティ型店舗づくりも注目される。

こちら飲食店繁盛支援室 繁盛店への虎の巻

繁盛店への近道 経営者の失敗はただの失敗、従業員がやった失敗は肥しになる。

■前号の内容

1. 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」
 2. 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。

前号では上記のような内容を書かせて頂きました。世界を見渡して、なぜ日本はガンで死亡する人の割合が極端に多いのか？なぜ日本にはドラッグストアの数が極端に多いのか？なぜ日本の食品には世界でもダントツで添加物が多いのか？などなど、冷静に考えてみれば「なるほど」と納得できる材料が揃っています。その事に気が付き目覚めた時に、健康は自分で作るものだ理解できるでしょう。国や医療業界などは当てにならない事を理解して、まずは自分の身体で確認してみる。そのためには、その方面に詳しい人の言っている事に耳を傾け、実践してみるしかありません。そういう生活を始めて段々と理解が深まっていくと、同じような生活をしている方達との輪も出来て情報交換が進みます。ここまで進むと自分がやってきた事が人生の大きな財産「健康」である事に気が付くでしょう。病気になるにいく、病院や薬に頼らない、毎日が元気で爽快感な生活を手に入れる事が出来るなら、試してみる価値があると思います。

■失敗は従業員にさせましょう

カリスマ経営者が、その才能を発揮して次々と新しい手を打っていき、それがことごとく当たって会社が成長していくというのは理想的ですが、現実とはそれほど簡単ではありません。普通の経営者やオーナー、店長が決裁権を持って様々な事を決めていくというのは一見当たり前のようですが、その決断の7割程度はうまくいってないはず。メニュー戦略、価格戦略、販促などがうまくいかなかった時に、その決定権が経営者やオーナー、店長にあった時、スタッフはどう考えるでしょうか。おそらく「また、失敗したな」「うまくいかないと思っていた」というようなネガティブな考えになるのではないのでしょうか。実際、どの職場でも上から降りて来た決定には従うものの、失敗しても自分達が悪い訳ではないと考える従業員が多いのではないのでしょうか。このような状況が続くと、段々とスタッフのやる気が無くなっていきます。

中小の飲食チェーンが衰退していく一つの要因が、スタッフ不在で決められる施策がことごとく失敗するという所にあるのではないかと思います。

■責任は上司が取るから、やってみる。

何か新しい施策を実行して、成功すれば問題ないですが、実際には7割位は失敗するものです。どうせ失敗するなら現場のスタッフに決めさせてやらせてみる方が良いのではないのでしょうか。特に中小の飲食チェーンでは、社長から指示が降りて来た事を店長がどうやって実行するか考える。もちろん社長からは店単位でやり方を考えるように指示しなくてはいいませんが、その前に店長会議などでもコミュニケーションが取れている必要があります。私も色々な飲食企業の店長会議、社員会議などに出させて頂きましたが、それらの会議に出てみればその企業の体質は分かります。

トップが最終責任を取るというのがはっきりしている企業の会議は違います。社員に権限を持たせているからです。まずはトップと中間管理職の共有共感が出来ている事が大前提ですが、そのような企業は中間管理職同士の連携も出来ているので当然ですが、現場のスタッフとの連携も出来ています。マネージャーや店長がトップの意思を理解していて、なおかつ、お互いに連携して動いている企業は強いと思います。このような企業では、現場のスタッフも自店の店長だけでなく、他店の店長も上司のようなものなので、いわば集団管理体制が出来ている状態です。このような基盤が出来た上で、現場のスタッフにも様々な施策の立案に参加してもらいます。実行する時はマネージャーや店長がフォローしますので、スタッフは安心して実行出来ます。このような状況で様々な施策を実行して、たとえ失敗したとしても、それは現場の肥やしになります。トップが決めた施策が失敗して「また、失敗したな」「うまくいかないと思っていた」と考える現場とは大きな違いが出てきます。「責任は私が取るからやってみる」と言える飲食の現場は強い現場です。思い切って権限移譲をやってみてはいかがでしょうか？全てが変わるはずですよ。

●お客様や従業員に安心・安全な店内環境を提供する。

入口で全身に全自動除菌ミスト噴射！

ウイルスゲート・ショット



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



第13回 惣菜デリカ・弁当・中食・外食・給食・配食 業務用専門展 ファベックス関西2025 The World Food And Beverage Great EXpo 2025 in KANSAI

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

焼肉 YAKINIKU BUSINESS FAIR ビジネスフェア —居酒屋の未来を創造する—

× 居酒屋 Japan

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

★ 国際ホテルレストランショー ★ ★ フード・ケータリングショー ★ ★ 厨房設備機器展 ★

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)