

清澄白河で”特別なおやつ時間”を堪能しませんか

2025年4月、清澄白河に『Day』がオープンしました。「菓子とコーヒーで、日常の一コマを少しだけ特別にする」をテーマに掲げたカフェで、古民家レストラン「Lol.」が手がける新業態です。

ミシュラン星付きレストラン出身のパティシエが生み出す焼き菓子と、バリスタが選び抜いたスペシャルティコーヒーのペアリングが評判を呼び、清澄公園前というロケーションも相まって、開店直後から注目を集めています。

焼きたてフィナンシェが主役のおやつ時間

Dayを象徴するのは、焼きたてのフィナンシェ。48時間かけて低温発酵させた発酵バターと塩を使い、ひと口サイズに焼き上げた一品は、小さくても香りとコクが凝縮された“濃度の高いおやつ”です。ひとつ頬張るたびにナッツのような香ばしさとバターの余韻が広がり、思わず「もうひとつ」と手が伸びてしまう満足感を生み出しています。



菓子とコーヒーで“余白のある時間”を編集

もう一つの魅力は、菓子とコーヒーの関係性をデザインしたメニュー構成。フィナンシェに合わせたオリジナルブレンドコーヒーや、プリン、ティラミスなどのデザートは、それぞれ風味や食感の相性まで計算して用意されています。甘さだけでなく、ほろ苦さや酸味、香りのレイヤーを重ねることで、「今の自分にちょうどいい一皿と一杯」を選ぶ楽しさが生まれます。

公園の景色とつながる都市型サードプレイス

店内は、テーブル席とカウンター席が並ぶ2階建て。大きな窓からは、公園の緑と光がそのまま取り込まれ、街の喧騒から半歩だけ距離をとったような抜け感のある空間になっています。ひとりで本を読みながら過ごす人もいれば、散歩の途中で立ち寄る親子やカップルもいて、それぞれの日常が自然に溶け合う“公園の延長”のような居心地のよさがあります。単なるカフェ利用を超え、2025年の都市生活者にとって“自分のペースを取り戻すための小さな拠点”としての食体験は、今後ますます求められていくでしょう。



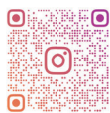
清澄白河・カフェ Day by Lol.

【営業時間】 7:00-19:00 (L.O.19:30)
日祝 7:00-17:00

営業時間・定休日は変更となる場合がございます。
ご来店の際は、事前に店舗にご確認ください。

【住 所】 東京都江東区清澄2-3-18

Instagram



お客様の声 「Partner」 購読お申込み

- Vol.243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

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
- 店頭販売・飲食誘導機能
- ラストオーダー・店内販売機能
- 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 (17ヶ国)



α-8 (密閉型)

α-10
(自動開閉型)

α-8 (開放型)

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-8xsVMVkrfd9&_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/AA0セナ 〒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
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. 243 2026年1月号

外食業界では“顧客時間の再設計×ブランド編集×価値観適応”の3軸をどう束ねるかが、次年度の競争力を左右すると言われ始めています。顧客は単なる料理提供ではなく、「自分らしさを再確認できる体験」を求める段階に入りつつあり、来店行動は“食事”から“自己投影の場”へと進化しています。

時事的には「少人数消費」の浸透が目されました。大人数前提のメニューよりも、個々の“最適サイズ”や“気分に合わせて提案”が再評価され、滞在満足度やリピートにつながる成功事例が各地で生まれています。

この傾向は「小さな演出と編集力」を持つ店ほど、来店体験の価値を高められる可能性を示しています。

大規模投資ではなく、顧客視点の“体験微調整”が「また来たい理由」を積み上げる時代です。2026年に向けて、日々の運営を“企画の宝庫”として捉え直し、新しい取り組みの芽を仕込み始めて参りましょう。

繁盛店への虎の巻

今年こそ「発注の自動化」で、人件費・食材費・在庫ロス削減を実現しよう！

フードベンチャースポット

清澄白河で”特別なおやつ時間”を堪能しませんか



～ 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

継 続

(けいぞく)

継続は力なり。

これは、どれほど小さなことでも努力し続ければ、やがて良い結果や成果につながることを意味することわざです。天台宗を開いた最澄(さいちょう)は、「十二年修行したら一見を得るでしょう」と云っています。つまり、十二年間一生懸命にやっていたら、ものになるということです。どんなことでも十二年間も一生懸命にやれば自分の進む道も見えてきます。

ただし、ただやみくもに続けるのではなく、自らの努力の方向性や姿勢を問い直しながら、価値ある継続を積み上げていくことが大事です。だから、十二年間とはとにかく一生懸命にやってみる事です。仕事も十二年くらいコツコツと続けていると、きっと自信もついてきます。地道に、真剣に続けてみましょう。

丸亀製麺、海外での店舗網拡大が加速
トリドールHDは、丸亀製麺の新規出店を欧州・北米で強化。2025年中に英国で5店舗、米国で7店舗を新規開業し“打ちたて・茹でたて”の調理ライブ感を武器に市場浸透を図る。現地ローカライズを抑え、世界共通のブランド体験を提供する戦略が奏功し、海外売上がグループ成長の柱となりつつある。

はま寿司、生成AIで“接客トーク”の標準化
はま寿司（ゼンショーHD）は、生成AIを活用した「接客フレーズ最適化」の実証実験を開始。店内の定型トークをAI分析し、好印象を与える言い回しを抽出。新人スタッフ教育の効率化と顧客満足度の底上げを狙う。店舗ごとのバラつきをAIで是正する新たなアプローチが注目されている。

スシロー、環境配慮型“次世代容器”へ移行開始
スシローを運営するFOOD & LIFE COMPANIESは、テイクアウト容器の一部をバイオマス由来素材へ切り替え。廃棄時のCO₂排出を抑えつつ、耐熱性と持ち帰り品質を維持。環境配慮と利便性の両立を図り、2026年までの全店導入を目指す。脱プラ要請が強まる中、外食チェーンの先行的取り組みとして注目される。

ガスト、新たな“定番化メニュー”開発に本腰
ガストは、長期販売を前提とした「定番化候補メニュー」の開発を強化。顧客アンケートとAI分析を組み合わせ、季節変動を受けにくい“年間安定需要”のカテゴリーを抽出。ロイヤルホスト同様、収益を支える「看板メニュー」の再構築が進んでいる。安定収益の源泉づくりが外食再成長の鍵を握る。

ドトール“地域密着型コンセプト店”を横浜に開業
ドトールコーヒーは、横浜のベイエリアに“地域素材×焙煎体験”をテーマにした新業態店を開業。地元産の果実や乳製品を使った限定メニューを展開し、観光・地元客双方の需要を取り込む。体験価値と地域性を融合した店舗モデルとして、今後の展開が注目されている。

外食チェーン、災害時の連携強化へ共同協定
吉野家HD、松屋フーズ、すかいらーくHDなど10社が、災害時の飲食物供給に関する共同協定を締結。各社が保有する物流網・製造拠点を相互活用し、非常時の食料供給体制を整備。地域社会インフラとしての“外食チェーンの役割”が改めて問われる中、協業型のレジリエンス構築が進んでいる。

■前号の内容
1. 衝撃的な体験から気が付いたこと。
2. 「名監督は教えない」という意味が分かって部下の指導にも変化が
前号では上記のような内容を書かせて頂きました。人は興味の無い事には目が行かない。興味の無い事を話されても頭に残っていないものです。特にZ世代と言われる若い世代はその傾向が顕著です。昭和の時代は当たり前だった情報の伝達方法が通用しないという事ですが、一番怖いのは情報の共有が出来ていると思いこむ事です。実際は全く頭に入っていない事が多いのではないのでしょうか。現場と情報を共有する方法はとても重要ですから、どうやって情報共有するかは、とても大事なテーマです。名監督が選手自ら聞いてくる状況を作るのに腐心しているように、スタッフが仕事に興味を持ち、自分から聞いてくる状況を作れば良い現場になりそうです。

■もう限界！人件費、食材費の高騰に一番効果がある「発注の自動化」
人件費も食材費も上がり続けています。それ以外の経費も上がり続けています。このような状況では、値上げをするだけでなくセルフ化を進めたり、メニューを絞ったり、営業時間を変えたりと様々な対策を実行されている事と思いますが、最後に残っている究極の対策が「発注の自動化」です。
そもそも飲食店の諸悪の根源はデタラメな発注にあります。「うちはきちんと発注している」とお考えの経営者の方も多いと思いますが、現場に入って調べると、発注がデタラメな事が分かんると思います。そもそも在庫を当たって、売上予測をして食材を正確に発注するというのは不可能なんです。それが出来る経験豊富で優秀な店長はチェーンに1人居るか居ないかではないのでしょうか。そのような優秀な店長は、食材を小分けして冷蔵庫に保管し、先入先出もきちんと管理しながら店舗運営をやっていると思います。正確な発注をするには、このような面倒な仕事を当たり前にしていく必要があるのです。つまり在庫管理が出来ているという事実があつてこそその正確な発注なので、在庫管理が正確に出来ない店舗では、正確な発注などはあり得ないのです。また、30年前の飲食業界で

2000万円超えの飲食店も結構ありましたが、今の時代の飲食店は総じて売上規模が小さくなっています。平日の売上が減っているという事ですが、売上が少ない平日はスタッフも減らしても、店長の仕事は増えています。このような現場で日々の増減が激しい食材の在庫管理を継続するのは至難の業でしょう。

■「発注の自動化」がもたらすもの。
それでは「発注の自動化」で何が変わるのでしょうか？その前に「発注の自動化」という事の意味するものが重要です。単に一定の在庫をキープしながらの「発注の自動化」や、適量な分量を自動的に発注するだけの「発注の自動化」では全く意味がありません。それは発注をオートメーション化しただけの意味しかありません。なぜ意味がないのか？それは在庫が無茶苦茶な状態になるからです。在庫が無茶苦茶という事は「在庫ロス」「廃棄」が増えるだけでなく「不正」の温床にもなります。結果として原価率は上がりますし、その原因が掴めないので対策の打ちようがない状態が続きます。殆どの飲食店がこのモヤモヤした状態のまま進んでいるのではないのでしょうか。このようなモヤモヤ状態を脱して、店舗のどこに問題点があり、どのような対策が考えられるのかというスッキリハッキリした状態に店舗を持っていけるのが、ここで言う「発注の自動化」です。つまり「適正在庫」がずっと保てる発注の事を意味します。

■飲食店向け「自動発注システム」を1980年代に世界ではじめて実現したAFS
パソコンのスペック不足により一時出荷を停止しておりましたが、このたび基幹業務システムである「飲食店経営管理システム(R)」の導入は費用がかかり過ぎるという声にもお応えして、自動発注のみの導入を可能とするV2.0の提供が開始されることになりました。「発注の自動化」というのは「手入力を無くす」という事です。これだけでも店長の仕事量が減るのは目に見えていますが、一方で在庫が適正化していくので、更に煩雑な仕事は減っていきます。在庫管理が適正になれば、原価率のブレなどの問題がどこにあるのかも見えてきます。このような見える化された現場管理を今年こそ目指されては如何でしょうか。

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

新登場

- 特許技術を用いたシステム採用
- あらゆるPOSシステムに対応
- 省力化・業務効率化の実現
- 食材ロスの解消
- 人件費削減！利益率大幅アップ！

- POSシステムからメニューデータ取得
- 特許取得システム 食材消費量算出
- 特許取得システム 安全在庫自動計算
- 特許取得システム 自動発注数算出
- 自動発注数を既存発注システムに書込

●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

- 電くだけ簡単設置（工事不要）
- 非接触による薬剤噴射機能
- 換温やカメラ搭載など高い拡張性
- 経済産業省認定のコロナ対策成分使用
- 人体への安全性と高い除菌効果の両立
- ダントツのコストパフォーマンス

Event and Seminar

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

当社主催 飲食店飛躍戦略セミナー

2026年 新春 イベント

一午(うま)が導く「成長加速の一年」へー

利益増加・業務効率化・人手不足解消をサポート
最新の経営支援システム、省力化機器を展示します！

講師: グッドアロウ総研合同会社 代表 窪山 忠成 氏
弊社 代表取締役会長 田村 隆盛

日時 2026年1月21日 水 13:30～15:45

会場 アルファクス・フード・システム福岡営業所
福岡市博多区博多駅前3丁目23-12(博多光和ビル302)

参加費 無料 ※事前予約制

〈お問い合わせ先〉
株式会社アルファクス・フード・システム
展示会事務局（TEL：092-412-3222）

申し込み

外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展

54th 国際ホテル・レストランショー

給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展

47th フード・ケータリングショー

セントラルキッチンを含む総合厨房・フードサービス機器の商談専門展

26th 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 東西ホール

The 51st International Food and Beverage Exhibition

51st 国際食品・飲料展

2026年3月10日 火 - 13日 金
10:00 - 17:00（最終日16:30まで）

会場 東京ビッグサイト