

### 鮭好きによる鮭好きのための純鮭酒場が話題沸騰中！

2025年8月、新宿三丁目にオープンした『酒としゃけ SALMON'S (サケトシャケ サーモンズ)』は、「鮭好きによる鮭好きのための純鮭酒場」を掲げる専門業態として一気に注目を集めています。

#### 鮭好きによる鮭好きのための純鮭酒場

最大の特徴は、メニューのほぼすべてが鮭・サーモンで構成されていること。厳選した「ご当地サーモン」や老舗ブランドのスモークサーモンを使い、生・炙り・燻製・フライ・煮込みなど、多彩な調理法で“鮭の世界”を多面的に見せてくれます。まず試したいのは、産地の違うサーモンを盛り合わせた刺身皿で、塩と山葵だけでいただくスタイルにすることで、それぞれの脂のりや香り、身質の違いがクリアに立ち上がり、「馴染みの魚なのに、初めて出会う味わい」という驚きを演出します。締め一品として人気なのが、ストウブ鍋でふっくら炊き上げる「サーモンごはん」や、お茶漬け・おにぎりなどの飯ものメニュー。鮭好きにとっては堪らない料理がフルコースで堪能できます。



#### 鮭×サケ（酒）に魅了される一時が味わえる

料理に合わせる酒も抜かりがありません。甘口から辛口まで幅広くそろえた日本酒に加え、個性豊かなクラフトスピリッツやワイン、食前向きのアペロールなどをラインナップし、「鮭×和酒・洋酒」のペアリング提案を楽しめる構成になっています。



54席という中規模サイズながら、土日祝日は昼12時から通し営業を行うことで、昼飲み・観光客・インバウンドまで幅広い来店動機を生み出しているのもポイントです。「専門特化×ネオ大衆酒場」という新ジャンルの成功モデルは、わざわざ出掛ける価値がありそうです。



【営業時間】 無休  
月～金 17:00～23:30  
(L.O.22:30、ドリンクL.O.23:00)  
土日・祝 12:00～23:00  
(L.O.22:00、ドリンクL.O.22:30)  
【住所】 東京都新宿区新宿3-7-4  
一兆ビルB1～B2



### お客様の声「Partner」購読お申込み

- Vol.246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)



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



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/AAOセンター 〒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74ビル204号

# Partner

パートナー vol. 246 2026年4月号

外食業界では今、「値上げ」と「賃上げ」が同時進行する局面に入りました。原材料費の高止まりに加え、人材確保のための待遇改善は避けて通れないテーマです。こうした環境下で問われているのは、“どう価格を上げるか”ではなく、“どう価値を伝えるか”という視点です。単なるコスト転嫁では支持は得られません。価格改定の背景や企業姿勢まで含めて説明できるかどうか、顧客との信頼関係を左右しています。

また、インバウンド需要の再拡大により、都市部を中心に来店構成が大きく変化しています。多言語対応やキャッシュレス決済は標準装備となり、いまや「迷わせない・待たせない」導線設計が評価基準の一つになりました。国内客と訪日客が混在する環境で、オペレーションの質をいかに均質化するかが、現場力の真価を問う局面に入っています。

#### 繁盛店への虎の巻

商品力×集客力×再来店設計×数字管理 の4つを同時に強くする。

#### フードベンチャースポット

鮭好きによる鮭好きのための純鮭酒場が話題沸騰中！

#### フードサービス業向け「勤怠集計管理システム」

# Timely

タイムリー



- 生体認証打刻
- スマホ認証打刻
- シフト管理機能
- 労基法チェックアラート機能
- 店間ヘルプ管理機能



## 格言

経営・サービスのヒントとなる  
格言をご紹介します

切

切

(せつ)

切には主に二つの意味があります。「心を込めて」という事と「身にしみて強く感じる」ことです。

さて、一つのことに切になれないで、他のことに気を取られてばかりでは、何をやってもうまくはいきません。一つこれをやろうと思ったら他のことを考えず、その事一筋に打ち込んでいくことが肝要です。一筋に打ち込んでいくと、他のことをやらなくても、他のことも大体わかってきます。物事の真髄に達するには、一つのことを徹底することです。例えば、接客係なら接客、営業なら営業という一つの道にかけては日本一というぐらいに切にその道を追求していけば、修行僧が座禅で得るような世界が開け、一つの悟りが出てきます。そういう意味で何をやってもいいのです。

今日のような状況下では、あれこれ迷うことが多いでしょうが、だからこそ、むしろ切なる願いを持って生きることが大事なのです。

フードダイジェスト

外食業界に特化した  
気になるニュースを毎日更新



ロイヤルHDが過去最高益 経常利益11.2%増

ロイヤルホールディングスは2026年度通期で、売上・利益ともに過去最高を更新する見通しを示した。ホテル事業がグループ内で最も高い収益源となっており、空港・高速道路のレストラン事業とあわせて、インバウンドと国内観光の回復を取り込んだ形だ。一方で、トップマネジメントの体制変更などがガバナンス面の動きもあり、既存ブランドの磨き込みと新規投資のバランスが注目されている。

物語コーポとスシローF&Lが増収増益

物語コーポレーションの2026年度第2四半期は、売上・利益とも2割超の増収増益となり、特に「ゆず庵」業態が好調だった。焼肉きんぐ部門も前年同期比10%増と伸長しており、郊外ロードサイドを中心としたファミリー需要の取り込みが続いている。スシローグローバルホールディングスも2026年度第1四半期で売上23%増、利益40%増となり、海外売上比率は35%に達するなど、グローバル展開が成長ドライバーとして定着してきた。

クリスピーサラダワークス、DX先駆ブランドが50店舗にカスタムサラダ専門店「クリスピー・サラダワークス」は国内50店舗体制に到達し、サラダボウルを軸としたヘルスコンシャス業態として存在感を高めている。同ブランドは早期からモバイルオーダーやデジタル会員基盤の構築に投資しており、「外食DXの先駆者」として他ブランドからも注目を集めている。買収した揚げ物ブランド「トーキョーアジフライ」とのシナジー創出を含め、テイクアウト・デリバリー需要をどう取り込むかが次の成長テーマとなりそうだ

外食産業「食品消費税ゼロ」議論が需要構造に波紋 政府が検討する「2年間の食品消費税ゼロ」をめぐる、外食業界団体は強い懸念を表明している。食料品のみゼロ税率となれば「外食はぜいたく品」とみなされ、家庭内調理や中食へ需要が流出するとの見方が強い。業界側は、外食も対象に含めた一体的な税制見直しや、軽減税率の整理を政府に要望しており、価格政策と集客策をどう連動させるかが今後の焦点となる。

コスト高とインバウンドが同時進行

「外食産業マーケット年鑑2026年版」によれば、2024~25年の外食市場は原材料・物流・光熱費の高止まりが続く中、段階的な値上げとインバウンド需要が売上を下支えている。全体としては前年比プラス成長を維持しているが、客層や業態ごとに明暗が分かれる「選別の時代」が一段と鮮明になっている。価格転嫁だけに頼らず、付加価値提案や国内外観光客の取り込みなど、多面的な収益モデル構築が急務となりつつある。

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 商品力×集客力×再来店設計×数字管理 の4つを同時に強くする。

■商品力を磨く(差別化)

①看板メニューを作る(来店理由となる看板メニューを明確に)  
「誰のための店か」を明確にする  
【例】仕事帰りの30代向け居酒屋/子連れ歓迎のランチ店 など  
「価格」と「価値」のバランスを最適化(安さより「満足度」)  
●ポイント:「なんでもある店」より「○○ならここ」という店が強い。

■集客力を高める(そもそも、知らなければ存在しないのと同じ)

Google対策(最重要)  
Googleマップの口コミを増やす/写真を定期更新/返信を丁寧に行う  
今は「検索=Googleマップ」です。  
SNS活用  
Instagram:料理のビジュアル訴求  
TikTok:調理風景や裏側動画  
ストーリーズで「今日空いています」発信。

■再来店を設計する(リピートが命)

「繁盛店への虎の巻」の読者の方なら耳タコだと思いますが、新規客よりリピーターの方が圧倒的に利益率が高いので「リピーターが命」です。さらに、LINE公式アカウントを導入しましょう。そこで「クーポン配布」します。LINE公式アカウントを導入している飲食店は増えていますので、これが無いだけでもライバルに負けていると言えます。システムが出来たらお店の番です。一番大事なのは接客です。「また来たい」と思わせる接客は常連化を意識(名前を覚える・好みを覚える)しましょう。繁盛店は「ファン」を作っています。だから継続的に繁盛店でいられるのです。ここは「一人接客」をお勧めします。

■数字管理を徹底する。

見るべき数字:  
①. 客単価  
②. 原価率(目安30%前後)  
③. 回転率  
④. リピート率  
感覚経営は危険です。「なんとなく忙しい」は危険信号。

■立地とターゲットを一致させる

例えば:  
・オフィス街 → 回転重視ランチ  
・住宅街 → 家族向け  
・繁華街 → 2軒目需要  
立地に逆らうと苦戦します。

■すぐできる具体策(即効性あり)

①. メニューを絞る(売れない料理を削除)  
②. 写真をプロに撮ってもらう  
③. 口コミをお願いする一言を徹底  
④. 人気商品を入口に大きく掲示

■まとめ

繁盛の公式は:  
繁盛=(魅力)×(認知)×(再来)×(管理)です。  
どれが欠けていても繁盛店にはなれません。今一度、自店の現状を繁盛の公式に当てはめて考えてみら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!

飲食店経営管理システム

POS  
自動発注  
メニュー  
レシビ  
発注  
在庫  
管理



●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!

FOOD GENESIS 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\*オプション

12組待ち 1103

1 1100 0000 8 1100 0000 11 1110 0000  
2 1100 0000 7 1100 0000 10 1110 0000  
3 1105 0000 8 1110 0000 13  
4 1100 0000 9 1110 0000 14  
5 1107 0000 10 1112 0000 15

12組待ち

1100 1000 1000 1000 1000 1000 1000 1000 1000 1000 1000 1000

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!



株式会社アルファックス・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

第29回 糖デリカ・弁当・中食・外食・給食・配食 業務用専門展  
**フェアベックス2026**  
The World Food And Beverage Great EXpo 2026

第23回 和菓子&洋菓子・中食・外食産業 商品開発専門展  
**デザート・スイーツ&ペカリー展**  
Dessert Sweets & Bakery Festival 2026 カフェドリンクExpo

多様な食習慣・制限に対応する食品・食材展  
**プレミアム★フードショー**  
**PREMIUM FOOD SHOW 2026**

2026年4月15日 水-17日 金  
10:00 - 17:00  
会場 東京ビッグサイト (東展示棟)

ifia JAPAN  
International Food Ingredients & Additives Exhibition and Conference  
国際食品素材/添加物展・会議

HFE JAPAN  
Health Food Exposition & Conference  
ヘルスフードエキスポ

2026年5月27日 水-29日 金  
10:00 - 17:00  
会場 東京ビッグサイト (西ホール)