

大井町トラックスに地元の人気繁盛店が出店！

2026年3月28日、立呑み酒場「立呑み8」が、大井町駅直結の大型複合施設「OIMACHI TRACKS」にオープンしました。同店は、大井町で人気の「H」や「8」を手掛けるHグループが、商業施設に初出店した注目の新業態。

気軽に立ち寄れる酒場でありながら、大切な人を連れて行きたくなるような色気のある空間づくりと、ひとひねりある創作和食で、早くも大井町の新たな夜の顔として注目を集めています。

地元食材と旬を生かした創作和食の数々

「立呑み8」の魅力は大井町らしい親しみやすさと、料理の完成度の高さを両立していることです。大井町に古くからある精肉店や製麺所の食材、豊洲市場から届く新鮮な魚介などをふんだんに使用し地域性と旬の味わいを大切にしたい一皿を提供しています。肉刺しや鮮魚を使った料理をはじめ、どこか懐かしさを感じさせながらも、現代的な感性で仕上げた創作和食は、仕事帰りの一杯にも、気心の知れた仲間との時間にもぴったりです。立ち飲みというカジュアルさの中に、きちんと“食べる楽しさ”が用意されている点が、多くの人を惹きつける理由と言えるでしょう。

大人が気軽に集える、色気のある立ち飲み空間

店内は、木の温もりに鉄やコンクリートの無機質な素材感を組み合わせた、スタイリッシュで居心地のよい空間。カウンターやテラス席を備え、ひとりでふらりと立ち寄るのはもちろん、友人との待ち合わせや、食事前の0次会にも使いやすい雰囲気です。大井町らしい活気と、商業施設ならではの洗練された使いやすさを併せ持つ同店は、地域に根ざした飲食店が新しい施設の中でどう進化できるかを示す好例です。気軽さの中に、料理・空間・人が集う熱量を丁寧に織り込んだ一軒として、これから大井町の賑わいを牽引していく存在となりそうです。



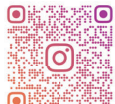
8

立呑み

【営業時間】
15時～23時(food.L.022時/drink.L.022時半)

【住 所】東京都品川区広町2-1-17
大井町トラックス4階414

【電 話】03-4400-8630



TRACKS_8

1. Vol.249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？

☐ Timely

☐ オーダーショット

☐ 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

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 (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チャンネルタワー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74Lビル204号

Partner

パートナーvol. 249 2026年7月号

外食業界では今、動画編集や静止画像のクリエイティブ制作、SNS投稿を連動させた販促の自動化に注目が集まっています。新メニューや季節商品、キャンペーン情報を、短い動画や魅力的な画像に編集し、InstagramやTikTokなどで継続的に発信することは、来店動機を高める有効な手段です。調理シーンや料理の完成シーンをスマホで手軽に撮影し、CapCutなどのAI動画ツールを活用してショート動画を制作している飲食店も、SNSでよく見かけようになりました。

これまで人手と時間がかかっていた販促業務も、AIを活用することで効率化しやすくなっています。まだ取り組んだことのない方は、まずは遊び心を持って、小さな実験から始めてみてはいかがでしょうか。

繁盛店への虎の巻

これから生き残る地方個人店の特徴

フードベンチャースポット

大井町トラックスに地元の人気繁盛店が出店！

フードサービス業向け「勤怠集計管理システム」



×

給与前払いサービス



自動連携開始

現場の困ったを同時に解決！

- 事務工数「完全ゼロ」で前払い制度を運用
- 日払い（前払い）可能で、求人応募数の劇的な向上と離職防止
- JOBPAYカードで24時間365日コンビニATMで現金受取も可能で多様なライフスタイルへの対応
- 外食業界特有の複雑な勤務体系や多店舗管理に特化したTimelyで一元管理

格言

経営・サービスのヒントとなる
格言をご紹介します



縁を機に妙尋

(えんじんきみょう)

良い縁はそれを真剣に尋ねていくと、不思議なほど良い機会（機）に恵まれ、さらに良い縁へとつながり発展していく、その様が実に巧妙で素晴らしいということです。

また良い人、優れた人と多く交わり、そうした環境に身を置けば、自然と良い結果（聖なる因縁・結果）がもたらされるものです。これを「多逢勝因」といいます。人との出会いの大切さを説く教えです。

ところで、人は待つだけでは良縁は来ません。自ら縁を尋ね、妙なる時をつかんでこそ、人生は豊かに花開くのです。

消費税、外食の行方を左右する夏の政治決着
食料品消費税の引き下げをめぐり、政府内では「0%案」と「1%案」の調整が続いており、今夏の間取りまとめに向けて議論が佳境を迎えています。外食業界にとっては制度設計の細部が死活問題であり、今後の税率動向を注視しながら、価格戦略の再設計を先手で進めておくことが求められます。

4月外食売上、前年比108.0%で53か月連続プラス
日本フードサービス協会のデータによると、2026年4月度の外食産業全体売上は前年同月比108.0%と、53か月連続のプラス成長を記録しました。春休みと大型連休を追い風に、ファーストフード全体が109.6%と特に好調。牛丼チェーンを中心とする和風ファーストフードは前年の異物混入事故の反動もあり、客数が120.4%と驚異的な伸びを見せました。一方、持ち帰り米飯・回転寿司は99.6%とわずかにマイナスとなっており、業態間の格差が鮮明になっています。

デリバリーが「商圏の壁」を越える
フードデリバリーの最新動向によると、出前館経由の注文の約80%は「店舗から半径1km以上離れた顧客」からのものであり、イートイン商圏では届かない新規客層の獲得が実証されています。ペッパーフードサービスが導入した「店内価格でのデリバリー」施策では、参加店舗の注文数が平均約2.9倍に増加。実店舗の集客では届かない圏外の顧客を継続的に取り込む「事業構造の変革手法」として捉え直す視点が求められています。

中国人訪日客の動向に変化
外食インバウンドの最新データによると、一部の外食企業で「春節以降のアジア地域における渡航動向の変化の影響」が売上に現れ始めており、中国人旅行者に依存した集客モデルの脆弱性が顕在化しています。一方、中国以外の国・地域からの訪日客でカバーできているケースもあり、インバウンド対応においては国籍・客層の多様化が安定成長の鍵となりそうです。

「コスパ×体験」が選ばれる時代へ
物価高による節約志向が続く中でも、各社の4月実績では低価格業態やキャラクターコラボなどの“体験型”キャンペーンが集客をけん引しました。サイゼリヤは前年比116.3%、すかいらーくも107.3%と堅調で、「安くておいしい」に加えて「ちょっとした特別感」を演出する施策が支持を集めています。「価値の見える化」が急務となりそうです。

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 **これから生き残る地方個人店の特徴**

■地元文化を持っている個人店。
地元文化と言えば ①郷土料理、②地魚、③地酒、④古民家、⑤地域ストーリーなどでしょうか。これらはチェーン店が真似しにくいものです。地方では普段使いにチェーン店を利用している頻度が高いですが、逆に言えば晴れの日にはチェーン店以外の飲食店を探すケースも多いようです。その際に、チェーン店と同じような内容のお店は選ばれ難いでしょう。チェーン店とは違う営業スタイルをしているという事が普段から認知されている事がポイントです。
この「認知」という言葉が非常に重要です。今の状況では「認知」の方法としてはSNS一択と言えるでしょう。新聞広告や地方の情報誌などの時代は終わったという前提でSNS対策を考えた方が良いでしょう。郷土料理や地魚、地酒、地域ストーリーをSNSとどう結びつけるかが重要ですね。

■お店が“目的地化”している
地方の生活は完全な車社会です。飲食店に行くのは主に車で行くケースが多いでしょう。そうなる「近所だから行く店」より「わざわざ行く店」の方が強くなるでしょう。例えば「行列ラーメン」「古民家カフェ」「薪窯ピザ」「名物食堂」などです。商圏を広めに考えて、その商圏から人を呼ぶにはどうすれば良いかを考えるのが地方の個人店です。逆に言えば「わざわざ行く店」では低価格は逆効果です。若干高めの客単価設定で「行く価値のある店」をお客様も期待しています。「行く価値」をどう作るかが勝負ですね。

■SNS・観光と結びついた販促
今後は特にインスタ、YouTube、Googleロコミ、インバウンドの影響が大きくなります。SNSや観光は対象が全国になります。その時点でこれまでの飲食店とは販促が全く違ってくるので、これまで考えにくかった「全国集客」を意識する必要があります。地方でも全国集客できる店は残りやすいですが、この集客というのは、実際に店に来店しなくてもSNSで反応してくれる方達です。

実際にお店に行ったことが無くても、SNS上で「行ってみたい」という反応はあります。この反応が重要です。前回、書かせて頂きましたが、今の若い世代(と言うより女性全般)は、参加型の販促を好みます。SNS上で支持されているお店は、そのお店の商圏に対しても強力な吸引力を発揮するのです。

■実は今後、危険なお店とは
ここまでの内容をまとめると、今後、危険な状況になりそうなお店とは「中途半端な店」です。さらに一番厳しいのは、「特徴が弱い」「安くない」「高級でもない」「古いだけ」「接客普通」「メニュー普通」というタイプです。このようなお店は、チェーン店にも勝てず、目的店にもなれない。今地方で苦戦している飲食店の殆どがこれに当たるのではないのでしょうか。

■これから地方の外食業界で起きそうな未来
これから地方の外食業界で起きそうな事で、かなり現実味があるのは、地方都市への全国チェーン集中、個人居酒屋減少、深夜営業減少、郊外・ロードサイド店の大型化、カフェチェーン増、フードコート化、二極化の一方は高価格化、インバウンド特化、小さな町の飲食空白地帯化、コンビニ依存、スーパー惣菜化などです。既にこの状況になっている地方の外食業界もあるのではないのでしょうか。ただ希望もあります。逆に今後は「小さくても強い店」は残れる時代にもなります。例えば夫婦2人営業、予約制、週4営業、客単価高め、固定ファン重視。こういう形は、むしろ今後増える可能性があります。つまり「大量集客モデル」はチェーン店へ、「個性重視モデル」は個人店へと分かれていく感じです。チェーン店の実情を考えても「個性重視モデル」は少なくなっていくと思われますので、地方の個人飲食店は「个性的なお店作り」を考えた方が良いでしょう。「小さくても強い店」とは、これまでの枠に捕らわれない営業スタイルを作れたお店だと思います。面白い時代ではあります。

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[®]」が実現する究極のコストダウン

自動発注システム V2.0

●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

メニュー出数 発注数計算 食材使用量 発注履歴

POSシステムからメニュー出数データ取込

特許取得済システム 食材消費量算出

特許取得済システム 安全在庫自動計算

特許取得済システム 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

●置くだけ簡単設置（工事不要）
●非接触による薬剤噴射機能
●検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

飲食店経営者・店長・次世代のリーダーの皆様

飲食店 利益最大化&DX戦略セミナー

― 勤と経験に頼らない「強い経営」への転換 ―

当社主催 2026

7/15 水 13:30~16:00

会場：アルファクス・フード・システム 大阪営業所
大阪市淀川区西宮原2-7-38 新大阪西浦ビル701号

参加費 無料（※事前予約制）

申し込み

最新DX製品

勤怠管理システム

複雑なシフト管理や労働時間を一元管理し、事務作業を大幅に削減します！

給与前払いサービス 自動連携

↓JOBPAY

当社「Timely」と給与前払いサービス「JOBPAY」が自動連携。求人応募数の向上や離職防止に貢献します。

モバイルオーダー

補助金・助成金に関する個別相談コーナーも最大600万円の補助が受けられる可能性もございます。

セルフレジ

券売機

自動発注システムV2.0

発注業務を無人により、利益の最大化を支援します。

タッチパネル注文

ぜひこの機会にセミナーで参加をご検討ください。

〈お問合せ先〉
株式会社アルファクス・フード・システム 展示会事務局
TEL：0836-39-5151 ホームページ：https://www.afs.co.jp/