

2026年5月1日

各位

肉屋の台所 東新宿2号店、配膳ロボット「aエイト」が本格稼働を開始 ～都内を中心に展開する人気焼肉店で、極上の食体験とスマート接客を両立～

外食業界向け基幹業務システムのパイオニアであり、飲食店経営のトータルソリューションを提供する株式会社アルファクス・フード・システム（以下、AFS）は、2026年4月15日、「肉屋の台所 東新宿2号店」において配膳ロボット「aエイト」の導入支援を実施し、本格稼働を開始したことをお知らせいたします。

「肉屋の台所」は、厳選肉を心ゆくまでをモットーに、職人が目利きした厳選仕入れの黒毛和牛を、驚きのコストパフォーマンスで提供する焼肉食べ放題専門店です。

渋谷、新宿、上野などの都内主要エリアを中心に、全国に10店舗以上を展開。圧倒的な仕入れルートを活かし、最高級のお肉をリーズナブルに楽しめる場所として、多くの肉愛好家から支持されています。圧巻の「肉パフェ」と「肉ケーキ」：記念日や誕生日を彩るフォトジェニックな演出も魅力の一つ。

味だけでなく視覚でも楽しめる体験が、SNSを中心に話題を呼んでいます。

■導入の背景と劇的な「省人化」効果

ランチ・ディナーのピークタイムやラストオーダー前などの繁忙時において、サービス品質を維持しながら業務効率を高めるため、最新の配膳ロボットが活用されています。

大幅な効率化の実現：従来6名体制で対応していたホール業務が、ロボットとの協調により、状況に応じて3名体制でもスムーズな運用が可能となる日があるなど、大幅なオペレーションの効率化に成功しました。

■躍動感あふれるお料理と、愛されるロボットの魅力

配膳ロボット「aエイト」が、鮮やかな極上肉をテーブルまで運ぶシーンは、ご来店いただくお客様に新しい驚きと楽しさを提供します。

豊かな表情とカスタマイズ機能：ロボットの表情（画像）や音声は自由に変更可能です。店舗の活気に合わせた演出を行い、「店舗の一員」としてお客様に親しまれています。

おすすめ情報の提供：ロボットが店内を巡回しながら、おすすめ商品や口コミ投稿の促進を行う「宣伝モード」を搭載。お食事のひとときをより豊かに盛り上げます。

さらなる安心への配慮：配膳ミスの防止とお客様の認識向上を目的に、店舗の雰囲気と合わせた専用ネームプレートの設置も進めています。

■今後の展望：さらなる多店舗展開へ

今回の東新宿2号店における高い成果を受け、今後は東口店をはじめとする他店舗への展開についても前向きな検討が進められています。

【肉屋の台所のホームページ】 <https://nikuyanodaidokoro-shinjuku2.com/>

AFSは今後も、最新のAI・ロボット技術を通じて、外食産業の課題解決と、食を通じた豊かな体験の創出を支援してまいります。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社アルファクス・フード・システム

担当：坂本、曾ノ木 メールアドレス：sss_sales@afs.co.jp

営業拠点：札幌、東京、大阪、山口、福岡 ホームページ：<https://www.afs.co.jp/>

【肉屋の台所様、店内写真】



以 上