NEWS RELEASE

2026 年 11 月 6 日

各　位

【飲食店経営者・開業予定者必見】

月刊誌『パートナー』連載コーナーの解説動画第 1 弾を公開！

～テーマは「現代版・繁盛店 10 か条」第 1 条：誰に来てもらう店かを明確にする～

当社が毎月発行しております月刊誌『Partner（パートナー）』の人気連載コーナー「繁盛店への近道」（約 20 年間毎月お届け）につきまして、より分かりやすく皆様にお伝えするため、チーフコンサルタント・窪山氏による解説動画の第 1 弾を公開いたしました。

今回の動画では、「2026 年の外食環境で考える 現代版・繁盛店 10 か条」の全体概要および、第 1 条「誰に来てもらう店かを明確にする」を取り上げています。

■ 今回の動画の見どころ：第 1 条「誰に来てもらう店かを明確にする」

人口減少や物価の高騰など、外食を取り巻く環境が大きく変化する現代において、繁盛店の条件も時代と共に進化しています。動画では、誰にでも好かれようとする店は「誰からも愛されない」という重要な原則を解説しています。

✧ 「誰に来てもらうか」の正体：TPOS の重要性
お客様のターゲットを考える際、単に「ファミリー層」や「若者向け」といった抽象的な属性だけでなく、「TPOS（Time：どんな時に、Place：どんな場所で、Occasion：どんな動機・場面で、Style：どんな生活様式で利用するか）」という購買動機にまで踏み込んで明確にすることが不可欠です。

✧ 利用シーンごとの客単価の違い
記念日のディナー、大切な方の接待や会食、会社の宴会、日常の気軽な食事など、利用シーン（TPOS）によってお客様が求めるものや許容する客単価（価格帯）は全く異なります。

✧ 「誰からも好かれよう」とする罠
すべての人に好かれようと間口を広くしすぎると、結果として誰の心にも刺さらない「どうでもいい店」になってしまいます。自店がどの TPOS の、誰にとってなくてはならない存在になるかを明確にすることが、現代の繁盛店づくりへの第一歩となります。

■ 動画詳細

動画タイトル：繁盛店への虎の巻
vol 001：「2026 年の外食環境で考える「現代版・繁盛店 10 か条」（その 1）

公開 URL
https://www.youtube.com/watch?v=6roiT1HloVo&list=PLMKk3XIt04_U&index=4

飲食店を経営されている方、またはこれから開業を目指す方は、ぜひ動画をご覧いただき、自店舗のコンセプト設計やターゲット層の明確化のヒントとしてご活用ください。

【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
TEL：0836-39-5151　E-mail：info_s@afs.co.jp