

メディア注目的！日本食の新たなイノベーション

■お米パンズのバーガーショップが東京初出店

「コメコメバーガー」は、九州産ひのひかり100%使用のお米パンズで具材をサンドする、素材とボリュームにこだわったワンランク上のお米バーガー専門店。2022年3月に福岡・長尾に1号店を開店以来、約4ヶ月で3店舗を出店し、累計約35,000食のお米バーガーを提供してきました。

そんな「コメコメバーガー」が東京初出店。既にメディアに多数取り上げられ、話題沸騰中です。独自のプレス技術で成形したお米パンズを店内の鉄板で一つ一つ丁寧に焼き上げ、ご飯との相性にこだわった出来立ての具材をオリジナルソースとともに挟んで提供。お米パンズは白米以外に、雑穀米やスーパー大麦を使用したお米パンズも選択可能となっています。巷のライスバーガーの量に対してお米バーガーの量は約1.5倍!! ボリュームも満点で満足感を得ることができます。

■九州素材を使用したこだわりのメニューも

「ボリューム満点焼肉OCOMEバーガー(税込650円)」や「雲仙ハムとだし巻きのハム玉子OCOMEバーガー(税込590円)」など定番メニューとして18種類を品揃えするほか「長崎県松浦産アジ」を使用した「鮮度抜群アジフライOCOMEバーガー(税込490円)」や、博多の名店「稚加榮」の明太子を使用した「博多の老舗稚加榮の明太だし巻OCOMEバーガー(税込590円)」、はかた一番を使用した「はかた一番どりの唐揚げ〜秘伝のタレ〜OKOMEバーガー(税込550円)」など、福岡発のブランドとして、九州素材を使用したこだわりのメニューもラインナップ。

また、鉄板でカリッと焼き上げた世界初のチーズ羽根付きOCOMEバーガーシリーズなど、ユニークなメニューも多数。OCOMEバーガー単品はもちろん、ポテトフライにドリンクが付いた「ポテトセット(税込380円)」や「具材たっぷり! お味噌汁セット(税込180円)」など、OCOMEバーガーに合うお得なセットメニューも併せてお楽しみいただけます。

■「掌(てのひら)の定食」を

さらに多くのお客様に「コメコメバーガー」の感動のお米バーガーを楽しんでいただける様にFC加盟店も募集中。

ご注文を受けてから一つ一つ丁寧に作る自慢のお米バーガーをぜひ沢山の方にぜひご賞味いただければと思います。



コメコメバーガー 東京日本橋兜町店
東京都中央区日本橋茅場町1-6-17
TEL:03-3660-1708

お客様の声「Partner」購読お申込み

- Vol.204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
- 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、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。

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

「店舗棚卸数量インターネット自動集計支援システム」



棚卸し探偵団

棚卸作業の時短を実現

店舗のレイアウトに合わせ、食材の棚場所名称や棚卸の順序を予め登録。実際の棚卸の際には、ディスプレイに従ってその場所、その食材を棚卸し数だけ。誰でも簡単に間違いなく、かつスピーディーに在庫がカウントできるようになります。

資料請求はこちらまで

株式会社 アルファクス・フード・システム
〒756-0039 山口県山陽小野田市千崎128番地
TEL:(0836)39-5151(大代表)

—— 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
広島営業所 〒730-0022 広島県広島市中区銀山町3-1 ひろしまハイビル21 16F
札幌営業所 〒060-0807 北海道札幌市北区北七条西2-8-1 札幌北ビル9F

Partner

パートナーvol. 204 2022年10月号

寿司の新業態が注目を集めている。昔ながらの「立ち寿司」にサービスを排除した「回転寿司」が登場してから64年。「食べる」を主体とした業態から「飲む」を主体とした「すし酒場」が登場。コロナ後のニューノーマル時代に新たに定着する業態と認識され始めている。

昨年7月新宿三丁目にオープンした「魚学マニア スシジユク」は、SNS映えを意識したオリジナルの「極み寿司」や、酒のアテを巻いた「増しマシ寿司」、日本酒をカクテル風にアレンジした「PONグリア」などをウリに若者の集客に成功。A Pカンパニー出身のベンチャーが三軒茶屋に「サンチャモニカ」をオープンさせ、Googleレビューで77件、星4.5を獲得するなど高評価を得るなど盛り上がりを見せている。一家ダイニングプロジェクト経営の「寿司トおでん にのや」、ダイナック経営の「日々晴々」など、大手も続々参入。気軽に飲んで食べられるカジュアル寿司業態の動向に、これからも目が離せない。

繁盛店への虎の巻

「全体最適」が飲食店のあるべき姿。「部分最適」では続かない。

フードベンチャースポット

メディア注目的！日本食の新たなイノベーション

多様な決済手段も
来店動機になる時代

クレジット系



交通系



電子マネー系



コード決済



マルチ決済端末

格言

経営・サービスのヒントとなる格言をご紹介します

相互扶助

相互扶助
(そうごふじょ)

人はしばしば健康からではなく、病気から考え深くなり、順境からではなく、逆境にあつて耐える力をつけ、褒められることからではなく、けなされることから自分を発見することがあることは、ほとんどの人が恐らく体験済みのことでしょう。そういう訳で病人、否運な人、才能がないと思い込んでいる人々も、弱さがプフスになり、社会にとっては貴重な財産なのです。そして、ごく自然に、自分に与えられている状況がどんなものであるか正視し、そこに意味を見つければ、この世に失敗した人生などということではなく、どの人も各々の才能を生かし、社会でなくてはならない人となります。そこで初めて、すべての人々が、相互扶助の関係となり競争の対象や敵対者になることなく、あらゆる人々の存在を評価し、感謝し喜ぶことができるようになるのです。

■「いきなり!ステーキ」一瀬社長、辞任
「いきなり!ステーキ」を展開するベッパーフードサービスの一瀬邦夫社長CEOが業績不振の経営責任を明確にするという理由により、8月12日付で辞任した。一瀬氏は取締役も退き、後任社長には長男で副社長の一瀬健作氏が就いた。ベッパーフードサービスは1985年設立。2006年に株式を上場した頃は「ベッパーフード」を主力業態としていたが、一瀬氏の手により、「いきなり!ステーキ」の第1号店を2013年に開業し、すぐに激狂的なブームを巻き起こし、チェーン店経営史上最速と呼ばれるペースで全国に広がった。2000年代には70億円台がピークだった売上高は倍々ゲームで600億円規模まで急拡大。ところが、開業5年後の2018年に既存店での売上減少が始まり、2019年12月期は赤字へと転落。2020年には「ベッパーフード」を売却せざるをえない事態になる。そして、コロナによる影響で、直近の売上高は200億円を切り、状況が改善しないまま、一瀬邦夫社長が経営責任をとることになった。

■2022年度の最低賃金、全国平均で31円引き上げ
中央最低賃金審議会は8月1日、2022年度の最低賃金について、現在より31円引き上げを正式決定した。全国平均で時給961円が目安額となる。急激な仕入れ額上昇や生活必需品の値上げを背景に協議は難航し、決着が8月にもつれ込む異例の展開となった。今年の引き上げ目安額は、東京都や大阪府など6都府県にあたるAは31円。京都府や茨城県など11府県のBは31円、北海道や奈良県など14道県のCは30円、福島県や沖縄県など16県のDは30円となった。全国平均時給は現在の930円から961円へと上昇する。最低賃金の伸び率は3.3%、昨年度に続き過去最大の上げ幅となる。

■アニサキスによる食中毒が急増
6月以降、全国でアニサキスによる食中毒の発生事例が急増している。8月2日には福井市、5日にはさいたま市、9日には広島市などで報告された。いずれも飲食店におけるサバやブリなどの生食が原因になったと検証されている。尚、飲食店で発生した場合、営業停止処分になる可能性もあり、厚生労働省では、飲食店などの事業者は、感染予防のために次の点に注意するよう呼び掛けている。
・新鮮な魚を選び、内臓が付いた魚を仕入れた場合は、速やかに内臓を取り除く。
・魚の内臓を生で提供しない。
・アニサキスの幼虫の特徴は、約2cm～3cmで、白色の少し太い糸状であること。目で見える大きさのため、目視で確認して除去する。
・上記に加え、マイナス20℃で24時間以上冷凍する。
・加熱する場合は、70℃以上、または60℃なら1分。
・一般的な料理で使う食酢での処理や塩漬けなどでは幼虫は死滅しない。

■新型コロナ影響で、居酒屋業態大手15社の店舗数、2019年から23.1%減少
新型コロナウイルスの影響で居酒屋業態の店舗数縮小が続いている。東京商エリサーチが8月10日にリリースした調査結果によると、調査対象の15社のうち最も店舗数を減らしたのは、焼き鳥店や海鮮居酒屋などを展開する子会社を複数社保有する「JFLAホールディングス」で、843店から461店まで店舗数を減らしている(382店/構成比45.3%)。続いて、主要ターミナル駅周辺を中心に居酒屋を展開する「DDHD」も、435店から250店へ(185店/構成比42.5%)減少。そして『はなの舞』を展開する「チムニー」が738店から500店へ、『庄や』を展開する「大庄」も487店から330店へ減少させた。どちらも32.2%の縮小となる。その一方で、店舗数を拡大している企業が3社存在している。最も店舗数を増やしたのは「串カツ田中HD」で、273店から314店へ(41店/構成比15%)拡大。次に、『肉汁餃子のダンダダン』を展開する「NATTY SWANKY」が86店から117店へ(31店/構成比36%)増加。続いて、餃子や韓国料理など、料理ジャンル別に複数の居酒屋業態を持つ「一家HD」が69店から72店(3店/構成比4%)への増加となった。

■「0秒レモンサワーときわ亭」が、70店舗目を出店
仙台の人気ホルモン焼肉店「ときわ亭」とGOSSEO(本社 東京都渋谷区)がタッグを組み、今月10日に、国産豚の新鮮なホルモンと、全卓に設置されたサワーサーバーからお客が自分で注げる待ち時間0秒の新感覚飲み放題「0秒レモンサワー」で、70店舗目を出店した。2019年12月の横浜西口店出店を皮切りに、首都圏・関西を中心に出店を進め、ブランド誕生から2年で50店舗展開を達成し、22年12月末までに100店舗展開を目指しているという。

■経営>事業>営業を店長が本当に理解しているか？
飲食店の店長は本当に大変な仕事です。オーナー店舗のオーナーの事をよく「一国一城の主」と言いますが、まさに全てを掌握する主です。全体の経営を考えた上で現場の売上アップを考えないといけないからです。しかし「経営」と「営業」は相反する事も多く、売上アップを野放しにしておくとう経営的視点からは逆方向に向かう結果になってしまう事も多いでしょう。又、現場を良く理解していない経営の視点も営業としてはマイナスになる事も多いでしょう。一番良いのは店長が優秀で「経営」と「営業」は同じだという事を理解出来ていればよいのですが、そのような店長は殆ど居ないのが現実です。

■飲食店の「管理部門」と「営業部門」は、実は一体なんです。
備品まで含めた在庫をキレイに整理整頓して在庫管理をきちんと実行している店長が、なぜ全店舗の中で売上も1位なのか？ここに飲食店が「繁盛店」になるヒントがあると思います。下の図を見て頂けると分かりますが、当然ですが経営的な視点の中にお店の営業・事業が入っています。これが「全体最適」の図です。「在庫管理」が出来る＝「原価管理」が出来る。もちろん「FL管理」が出来て、利益率を考える能力がある店長は、もう経営者目線です。経営者目線の店長が「部分最適」な行動は取れません。全てが繋がっている事を理解しているからです。「売上アップ」の為に「在庫管理」が出来る店長を育てる方法は意外、一番の近道かもしれないのです。



配膳ロボット 「サービスショット 8号機」

新登場 パワフルなのに低コスト

■製品仕様書■

大きさ(幅×奥行×高さ)	526mm×493mm×1320mm
棚サイズ	420mm×500mm×4段
本体重量	軽量 47kg
耐重量	大容量 40kg
充電時間	最短 約4時間
連続稼働時間	最長 約12～15時間
最高移動速度	最速 約1.2m/秒
最大傾斜角度	5度
最大段差	10mm
有効通路幅	狭小 650mm

- スマホで簡単設定!
- 着脱式 | 密閉型・開放型採用
- 3Dカメラ障害物検知機能採用
- ハイブリットAI自律歩行システム採用
- 脱着式 密閉型・開放型兼用配膳BOX採用



食品開発展2022

【展示会名】
食品開発展2022
【会期】
2022年10月12日(水)～14日(金)
【会場】
東京ビッグサイト西1・2ホール&アトリウム
【主催】
インフォーマ マーケッツ ジャパン株式会社

通販・宅配食品業界に特化した日本で唯一の展示商談会

第12回通販食品展示商談会

【展示会名】
通販食品展示商談会
【会期】
2022年11月1日(火)～2日(水)
【会場】
東京交通会館12階
【運営】
エグジビジョンテクノロジーズ株式会社

第3回 フードテック Week 東京

第3回 フードテックジャパン
食品工場の自動化・DX展

スマートレストラン EXPO
飲食店の自動化・DX展

【展示会名】
フードテックWEEK(フードテックジャパン・スマートレストランEXPO)
【会期】
2022年12月7日(水)～9日(金)
【会場】
幕張メッセ
【運営】
RX Japan株式会社