

大迫力の蒸気鍋料理！上海で大流行中のヘルシー満足鍋料理

日本初の蒸気鍋

今回は東京・湯島にある「食彩雲南(しょくさいうなん)」をご紹介します。ここのお店は、日本初の蒸気鍋装置を導入しているお店。蒸気鍋は、油を一切使わず、大量の蒸気とヘルシーなスープで調理する雲南料理で、すでに2～3年前から上海でも大ブームになっています。テーブルに設置された石鍋装置は日本初導入。大音量で間欠泉のように天井まで吹き上がる蒸気は大迫力で、SNS映え必至の鍋料理になります。



新しい超ヘルシー満足鍋

メインメニューの「蒸気石鍋魚」の食材は、ダイエットや美容が気になる方にもおすすめのコラーゲンたっぷりな魚と菌活で話題のキノコで構成。スープの種類は酸っぱくてピリ辛な黄金スープ「黄金湯」、青花椒が効いた黄緑スープ「椒麻湯」、辛いのが苦手な方にもおすすめのタレをつけて食べるお湯ベースの「原湯」から選べます。どのスープも魚のタンパク質、脂質、コラーゲン、骨に含まれるレシチンなどが一気に高温になることで、魚の旨味が凝縮された味わいになります。魚を食べた後は、低カロリーで脂肪燃焼効果が高い羊肉をしゃぶしゃぶにし、♂はもちもち食感で大人気の雲南省発祥ライスヌードルを堪能します。「蒸気石鍋魚」の調理の要となるのは、高圧蒸気で食材を調理するという、ユニークな発想。鍋の上にかぶせた草帽蓋には小さな穴が開いており、圧力と蒸気が逃げる仕組みで、加熱とともに、空間全体がふたたび潤っていきます。



「蒸気石鍋魚」は要予約！

日本で中国の鍋というと、四川省の「麻辣火鍋」が人気ですが、本格的な「麻辣火鍋」は基本的にスープは飲みません。その点、ここのお店の「蒸気石鍋魚」はうまみのあるスープを飲みながら楽しむ鍋なので、日本人にはとても合うかと思えます。

食彩雲南 湯島店

11:00～14:30 / 17:00～23:00 年中無休

東京都台東区池之端1丁目1-1 池之端ビル2階 電話：03-3836-1898

お客様の声 「Partner」 購読お申込み

- Vol.207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。



オゾン・次亜塩素酸・薬剤はご自由！

薬剤噴射型
除菌AIロボット

新型コロナウイルス等の感染予防対策の啓蒙活動や利用企業のPRなどのインフォメーション活動も可能。お客様への「安心材料アピールロボット」として、ご利用ください。

コロナを心配しているお客様も、安心して来店できる心配り♪

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)



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ビル 〒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

新春

Partner



パートナーvol. 207 2023年1月号

「当店は、現金は使えません」現金お断りの飲食店が、東京では少しずつ増えてきた。5年ほど前にロイヤルホストの実験店で、現金お断りの店「GATHERING TABLE PANTRY (ギャザリング テーブル パントリー)」がオープンした際、現金が使えないことで来店客は2割程度減少する…との調査結果が出たが、2022年の実感では「ほぼ変わらない」というお店が続出。回転率の高い「めし中心の飲食店」では、スタッフ数は変わらずとも対応できる客数が3割ほど増え、目に見えて生産性が向上した、と評価する声も聞こえている。具体的には、①開店前の釣り銭準備業務が不要になった ②お会計業務が皆無になり、サービス、調理に集中できるようになった ③閉店後の現金合わせなどのストレスの多い業務がなくなり、30～40分早く帰れるようになった！と、良いことづくめだそう。日本は、現金大国のイメージが強いが、今の時代、クレジットカード、交通系ICカードを持っていない人は極々少数派。日米と比較して、生産性が半分程度と言われるなか、生産性向上策に本気で取り組む飲食店は、今後ますます増えてくるだろう。

繁盛店への虎の巻

顧客解析リーダー「魚群探知機 for 飲食店」で常連客対策を考える。

フードベンチャースポット

大迫力の蒸気鍋料理！上海で大流行中のヘルシー満足鍋料理

メニューブック不要、注文不要！飲食店のDX
モバイルオーダーシステム

- ✓ お客様のスマホがオーダー端末に！
- ✓ オーダー時にクレジット決済も可能！
- ✓ だから、会計スタッフも不要！
- ✓ そして、金銭管理も不要！
- ✓ さらに、配膳ロボットで超効率経営



格言

経営・サービスのヒントとなる
格言をご紹介します麻中之蓬
(まぢゅうのよもぎ)

人間はよい環境の中で育ち、よい教育を受け、よい人と出会えば、決してねじ曲がることなく、まっすぐで正しい人間になるといふことのたとえです。曹洞宗の開祖、道元の言葉に以下のようなものがあります。「古人云(いわ)く、霧の中を行けば覚えざるに衣しめると、よき人に近づけば覚えざるによき人になるなり」昔の人は霧の中を歩いていると、知らないうちに衣が湿ると言っている。それと同じように、よき人のそばにいと、知らないうちに、自分もよき人になっている、ということです。道元のこの言葉は、実は運をよくする真髄を教えているのです。どんな才能のある人でも、悪い人の中に交わっている、運を良くすることはできません。よき人に交わり、よき言葉、よき教えにふれていくことこそ、運をよくする根元です。陽明学者の安岡正篤先生も以下のように仰っていました。「人間はできるだけ早くから、良き師、良き友を持ち、良き書を読み、ひそかに自ら省み、自ら修めることである。人生は心がけと努力次第である」と。以上運を良くしたい人は心に留めておくことが大事です。

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



■会社の忘年会「実施しない」は68.6%

「Job総研」が、770人の社会人男女を対象に忘年会に関する調査を実施したところ、2022年の会社忘年会の実施有無は、「実施する」が31.4%で「実施しない」が68.6%であることが分かった。会社忘年会の実施はコロナ禍前の2018年では73.5%だったものが、2020年には10.8%まで落ち込んだ。それ以降は実施が増加傾向にある一方、未だ実施しない割合が大きく上回る結果となった。忘年会を実施することに対する賛否では、「賛成」21.7%と「やや賛成」36.4%を合算した58.1%が「賛成派」の回答をしたものの、参加に「気が進まない派」の回答は65.5%だった。

■飲食店に深刻な影響を与える円安

円安の勢いが止まらない。10月20日には1ドル=150円を突破し、1990年以来32年ぶりの円安水準となった。円安が飲食店に与える影響として最も大きいのが輸入食材の価格上昇だ。肉や冷凍野菜、穀物など、海外から大量に仕入れている食材のコストが上れば、そのまま飲食店の原価率アップにつながる。また、原油などのエネルギー資源の価格が上がること、電気代や輸送費、加工品などの価格も上昇する。間接的ではあるが、食材以外の備品や光熱費等の価格にも円安の影響が及ぶ為、あらゆるコストが上がっていると過言ではないだろう。

株式会社リンガーハットは、今年2度目となる11月10日からの価格改定を発表した。今年4月に次ぐ2度目の値上げとなった。株式会社香屋も、12月1日からカレーとトッピングの一部を値上げすると発表した。こちらも今年6月に続き2度目の値上げとなる。

■多くのメリットを持つ「配膳ロボット」

コロナ禍により、この2年余りで私たちの衛生面に対する意識は大きく変わった。同時にサービスにおける非対面・非接触へのニーズも高まっている。近頃、大手外食チェーン店などで見かける「配膳ロボット」はそうしたニーズが追い風となり、2021年以降、急速に普及しつつあるが、どの様なメリットがあるのだろうか。

【①人手不足の解消】飲食業界では慢性的な人手不足が続いている。配膳ロボットを導入し、店舗運営の方法を見直すことで、現状の従業員数だけでも業務を進めやすくなり、業務体制が整えば、求人募集や新人教育、シフト・労務管理などに割くコストの削減にも期待できる。

【②従業員による接客サービスの充実】配膳ロボットがもたらす省人化により、従業員の手が空いた時間を「人にしかできない業務」に充てることができるため、接客サービスの充実を図りやすくなる。

【③集客につながる話題作り】ロボットが働いている光景自体、エンターテインメント性がある。子どもからの人気が高まり、ファミリー層の獲得も期待できるだろう。また、SNSなどのメディアで拡散されれば、新たな集客の可能性も。

■キャンセル待ちが8000人！“レンジで”「チン！するレストラン」

総合食品商社の日本アクセス（東京都品川区）は、冷凍食品とアイスクリームが食べ放題の「チン！するレストラン」を10月8～23日の期間限定で開業した。イベントは非常に好評で、2日目にはチケット完売、キャンセル待ちが7000～8000人と、多くの人からの関心を集めた。会場はヨドバシAkiba（東京都千代田区）8階レストラン街のイートインスペース。レンジは全部で10台用意し、1人2台まで利用可能とした。午前11時～午後5時はランチタイムで90分制、午後5～9時まではディナータイムで120分制。料金はランチタイム1人1500円、ディナータイムは2500円、小学生以下は無料、中高生は半額とした。従来、店頭での試食しか、冷凍食品を試す機会はなかった。しかし、試食は面白みに欠ける、と「セルフで体験してもらうこと」「食べ放題」にこだわったエンタメ性のあるレストラン事業を採用したという。「食べ放題」は値上げが叫ばれる中でお得感があり、さらに、自分で商品をチンする「体験型」であることが面白いと利用者に刺さり、SNSを中心に話題になった。

■「雇用調整助成金」の特例措置が来年1月末に終了へ

厚生労働省は、コロナ禍に伴って実施してきた雇用調整助成金（雇調金）の特例措置を2023年1月末に終了することを発表。コロナの拡大に伴い、特例措置として、助成率および上限額の引き上げを行っているが、これを2023年1月末で終了することを決定し、2023年2月と3月の支給上限額は本来の8,355円に戻るとした。また、これまで12,000円としていた支給上限額も、12月と1月は9,000円に引き下げられる予定。

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 いよいよ2023年がスタートしました。今年、貴店はどちらの道を進みますか？

■「常連客中心」の店舗運営と「新規客中心」の店舗運営。
「繁盛店への近道」を2年近く続けていますが、毎回頭まれている方ならお分かりと思います。お伝えしたいテーマは「常連客中心の店舗作り」しか、激動の時代を生き残る事は出来ないという事です。理由は簡単です。

1. 立地に左右されにくい店＝常連客中心の店
 2. メニュー改定が少ない店＝常連客中心の店
 3. 現場の仕事量が少ない店＝常連客中心の店
 4. アルバイトが長く続く店＝常連客中心の店
 5. 販促費が少なく済む店＝常連客中心の店
 6. 利益率が高く、儲かる店＝常連客中心の店
- 「常連客中心の店」に必要なのは「店舗力」1点に集約されると思います。「店舗力」を磨き続け、昨日より今日、先月より今月、昨年より今年の方が、1ミリでも進化していれば、必ず「店舗力」は良くなります。何故なら「改善する意欲」がある店だからです。「改善する意欲」にお客様は敏感です。「改善する意欲」は「お客様の事を考え続ける」という事だからです。「新規客中心」の店は、どうしてもお客様の事を考えられなくなります。これが悪のスパイラルに入る一番の原因なのです。一旦、この悪のスパイラルに入ると、改善は非常に難しいと思います。チェーン店ならチェーン全体で「常連客中心」の姿勢があれば、1店舗が悪のスパイラルに入っても店長が変わるなどで、比較的早く悪のスパイラルから抜け出て、売上上昇に転じる事が出来ます。しかし個店はそうは行きません。個店は方向転換が難しいのです。

■「店舗力」を上げるのは難しい。それはオーナー自ら取り組まないから。
「常連客中心」の店にしたいと思って「店舗力向上」に取り組もうと決めても、何から始めれば良いのか？個店の場合はオーナー自らが考え方を改めて自ら「常連客」の事を毎日考えて行動する事しか進む道はないと思います。

どんな飲食店も「常連客目線」で見ると「改善すべき点」が山積みです。既に「常連客中心」で成功している店でも同じです。違いは常に常連客の事を考えて改善し続けている点だけだと思います。つまり完成しなくても成功して繁盛店になる事は可能なんです。2023年、貴店はどちらの道を進みますか？



～これまでの配膳ロボットの全て不満を解消しました～

配膳ロボット サービスショット 8号機

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

新登場



- 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



セミナー情報

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



東京会場

2023年 10:00～17:00

1月18日 水 > 19日 木

池袋サンシャインシティ文化会館



【会期】
2023年1月25日(水)・26日(木)

【会場】
インテックス大阪

【主催】
FOOD STYLE Kansai 実行委員会
(株式会社イノベント 内)