

## 行列が止まらない！「黒毛和牛」食べ放題のかみむら牧場

## ■黒毛和牛が思う存分食べれる！ 熱狂する食べ放題に大行列！

2020年5月にオープン以来、未だ行列の止まらない「かみむら牧場」は、驚きのコストパフォーマンスによって、地域住民から愛されています。

かみむら牧場は、鹿児島を中心に約50ヶ所の直営・預託農場を運営する「牛肉生産・卸売業」を営むカミチクグループと、大手外食企業のワタミグループの合併会社(株)ワタミ・カミチクが経営。

メニューは全て食べ放題で、店舗によっては2,680円(+税)から、思う存分に「脂の乗った牛肉が店によって2,680円(+税)から、思う存分に食べれる！」と大好評。牛の餌からこだわって生産しているカミチク自慢の「薩摩牛」や「上村牛」などのA4級以上の黒毛和牛も、なんと税込3,980円(+税)と破格値。

「薩摩牛」は、品評会の歴代受賞者から選抜された「牛飼名人」が育てた、4等級以上の鹿児島県産黒毛和牛。牛の持つ能力をすべて引き出した牛飼いの名人芸が育てたお肉。「上村牛」は、和牛の血統が持つ特有の肉質で、融点が低くとろけるような口だけの甘さが自慢のお肉。これら自慢の和牛が揃うだけに、熱狂する食べ放題と、謳われるだけのパフォーマンスがお客様から支持されています。



「薩摩牛」は、品評会の歴代受賞者から選抜された「牛飼名人」が育てた、4等級以上の鹿児島県産黒毛和牛。牛の持つ能力をすべて引き出した牛飼いの名人芸が育てたお肉。

「上村牛」は、和牛の血統が持つ特有の肉質で、融点が低くとろけるような口だけの甘さが自慢のお肉。

これら自慢の和牛が揃うだけに、熱狂する食べ放題と、謳われるだけのパフォーマンスがお客様から支持されています。

## ■原価率は50%を維持できる仕組みとは

高品質、低価格を維持できるのは、店舗運営の仕組みに秘密が隠されています。

かみむら牧場は、原価率50%と通常の焼肉店の40%を遥かに上回る大盤振る舞い。

その体制を維持できているのは、回転寿司のような特急レーンを使った提供方法と、タッチパネル式のオーダーパネルで、徹底した省力化運営をしていること。

お客様からの評判は、気兼ねなく注文できる！ 食べることに集中できる！と、大好評。食べ放題だけに、店員さんに気を遣うことなく「お腹いっぱい食べられる特急レーン」は、お客様からも絶大な評価を得ていました。



## ■驚異の坪月商30万円超え！

お客様に高い支持を受けている「品質」と、極限まで生産性向上を追求した店員さんを最小限にする「タッチパネルオーダー」と「特急レーン」による提供方法は、高い回転率に寄与しています。びっぴりマンデーの取材によると、なんと坪月商は、30万円超え。1号店の蒲田店は83坪あるので、なんと3000万円超えの売上をたたき出している怪物店です。

現在、国内で12店舗。台湾と香港に2店舗の海外展開中。ますますの快進撃から目が離せません。



幸せの焼肉食べ放題  
かみむら 牧場

https://kamimura-bbq.com/

## お客様の声「Partner」購読お申込み

## 1. Vol.205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？

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。

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 03-5649-2055

お手数ですが上記まで FAX をお願いいたします

薬剤噴射型  
除菌AIロボット

オゾン・次亜  
塩素酸…薬剤は  
ご自由に！

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。

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/A001号 〒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. 209 2023年3月号

2023年1月11日、ユニクロが日本国内の従業員の給与を最大40%引き上げると発表しました。岸田政権の賃上げ要求に応えたのか…とにわかに囁かれています。ユニクロの店舗にいくと、同社は自動助力で「賃上げに必要な原資」を生産性向上によって確保していることが、手にとるように分かります。生産性向上は、粗利益の増大または総労働時間の削減によって実現できます。ユニクロでは、カシミア100%のセーターが5000円程度と激安で販売されていますが、以前と比べると高額商品をラインナップし、粗利益率の向上を実現していることが分かります。また総労働時間の削減では、会計時に電子タグを採用。複数の商品をどさっと置くだけで、瞬時に合計額を算出させるシステムを導入し、総労働時間の削減を成功させています。外食でも、総労働時間の削減は急務の課題。テーブルオーダーやセルフレジ、配膳ロボットの導入等により、徹底的に労働投入量を見直すことで、賃上げを実現させる企業が、お客様からも社員からも歓迎され、生き残っていくのではないのでしょうか。

## 繁盛店への虎の巻

「価格戦略」逆転の発想！ 商品力に「独自性」がある店の価格戦略

## フードベンチャースポット

行列が止まらない！「黒毛和牛」食べ放題のかみむら牧場

券売機 完全無人化対応  
お手頃価格で新登場！  
豊富な決済手段で集客力アップ♪

現金 電子マネー d払い Pay  
QR決済 クレジットカード VISA mastercard JCB LINE Pay R Pay  
PayPay au PAY はまPay  
OCA SUGGA nimoca はやかけん  
BARICA G+ R Edy WIPON iD

※「PitaPa」はご利用いただけません

助成金 (2/3 補助) 対象商品

東京中小企業振興公社 (感染症対策助成事業)

58 (税込) 万円~

注) 上記金額は助成金確定後の実質負担となります。

## 格言

経営・サービスのヒントとなる  
格言をご紹介します

不期明日  
鳥の舌

不期明日  
(みょうにちをきせず)

表題の意味は明日を期待しないということ。日頃、私たちは何の確認もないのに、当たり前のように今日の次に明日があり、明日の次に明後日があるように思い込み、仕事の取っ掛かりを先延ばしにしたり、問題解決を先送りしています。

お客様を接客する場合、そそぐをしたり、待たせてしまったら、不愉快な思いをさせてしまったりしたとき、その場を適当に取り繕って「次に失敗しなければ、次回にちゃんとやればいいや」となりがちです。しかし、その次回が、明日が必ずあると誰が保証できるでしょう。今日、いま、清潔面や接客態度で一度お客様に感じが悪いと思われてしまうと、二度と来店されなくなったり、わずか一回の失敗で、お客様の吹聴でお客様の信用がなくなってしまう。接客・サービスに完璧ということはありませんが、問題は「今、細心のサービスができなかった」という思いと次回からは、明日からはと、明日を頼む気持ちです。

今日は今日の、明日は明日の、その日その日の精一杯の接客・サービスをすればそれでよいのです。そうすれば爽やかな気持ちで一日を終えることができ、お客様も満足し、次の来店を楽しみとすることでしょう。

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



■飲食店が1月以降も活用できる「支援策」

1. 事業再構築補助金 1月下旬公募開始予定(3月締切予定)
    - ①「グリーン成長枠」補助額:最大1.5億円
    - ②「最低賃金枠等」/「回復・再生応援枠」/「緊急対策枠」等補助率:最大3/4
    - ③「緊急対策枠」(新設)
  - (1)補助額:100万円~4,000万円 ※従業員数により異なる。  
(2)補助率:3/4(中小企業等) 2/3(中堅企業等)
- 「事業再構築補助金」詳細→<https://jigyousaikaouchiku.go.jp/>
2. 小規模事業者持続化補助金(一般型) 2023年2月締切予定  
補助上限額:50万円~200万円(補助率:2/3)  
詳細→<https://r1.jizokukahojokin.info/>

■個人飲食店も「賃上げ促進税制」対象に

総務省は10日、東京都区部における2022年12月の「消費者物価指数」を発表。上昇率は前年同月比のプラス4%で、1982年以来40年ぶりの高い伸び率となった。こうした情勢を考慮し、多くの企業が賃上げに踏み切っている。飲食業界の平均給与も、わずかが上がっている。ある調査によると、2020年12月の東京都の平均時給データは1,136円(前年同月比-2円)、2021年12月は1,171円(前年同月比+35円)、2022年12月は1,207円(前年同月比+36円)と推移しており、少しずつではあるが上昇が見て取れる。そんな中、経済産業省は2022年4月より「賃上げ促進税制」を施行している。中小企業者等が前年度より給与等を増加させた場合に、その増加額の一部を法人税から税額控除できる制度だ。2023年から開始する事業については個人事業主も対象となり、給与等の増加額の一部を所得税から税額控除できる。

■外食アワード2022 6社6名が受賞

- 【外食事業者】
- 下遠野 亘氏(株式会社スパイスワークスホールディングス 代表取締役)  
「ほほ新宿のれん街」などの横丁を仕掛ける。また「カタカナスシ」の火付け役となった。
  - 内山 正宏氏(株式会社MUGEN 代表取締役)  
居酒屋業態を核としながら、高級業態の展開に成功。同じ志を持つ居酒屋の手法となった。
  - 梁 宝璋氏(株式会社味坊集団 代表取締役)  
いわゆる「ガチ中華」の先駆者。更にナチュラルワインをペアリングするという、新たな食の楽しみ方を提案。
  - 鳥羽 周作氏(sio株式会社/sizens株式会社 代表取締役)  
「Sio」を運営しながら、プロデュース・コラボ・SNSなど多岐に渡り活動。そのブランド構築力を確立した。
- 【中間流通・外食支援事業者部門】
- 池端 由基氏(LINE株式会社)
  - 石野 晴紀氏(北日本カコー株式会社)

■食べログ、飲食店ECモールを終了

株式会社カカコム(本社:東京都渋谷区)が、飲食店のECモール「食べログモール」を2023年3月31日を以て商品の販売を終了させると発表した。「食べログモール」は、コロナ禍の2020年6月にオープンしたグルメ通販サイトで、営業自粛で苦しむ飲食店が重宝し、約300店舗、1700商品以上を取り揃えている。しかし、コロナが落ち着き店舗は通常営業に戻った。それに伴い、消費者もリアル店舗に戻り、モールの売上が伸び悩んでいたという。商品の販売は2023年3月31日で終了するが、会員登録者は2023年6月30日までマイページでの購入履歴の確認や領収書印刷などは利用することができる。

■訪日外国人旅行者へ肉汁餃子とビールでおもてなし

「肉汁餃子のダンダダン」を展開する株式会社ダンダダン(東京都新宿区)は、訪日外国人に向けたローカル体験観光ツアーを提供する「Magical Trip」を運営するMagical Trip株式会社と業務提携をし、外国人ツアー客に向けて餃子やビールなどの提供を始める。初回は2023年1月6日、場所は肉汁餃子のダンダダン 新宿店で、訪日外国人ツアー客は、ダンダダンおすすめの12種類のフードと17種類のドリンクの中から注文できるスタイルだという。今回の業務提携は、2022年10月より入国者数上限の撤廃に伴う、インバウンド需要の回復を見越したものだという。

繁盛店への近道 「価格戦略」逆転の発想！ 商品力に「独自性」がある店の価格戦略

■「唯一無二商品」と「常連が得るシステム」で超繁盛店を維持。

私が常連として10年ほど通っている店の中に、都内にあるクラフトビールの名店があります。クラフトビール好きには超有名ですし、ネットの点数もハイレベルなんです。不思議な事に私が知る限りその店の存在を知っている人が周りにいません。常連客で成り立っている店だからでしょうか。今でも忘れませんが、私が10年前に初めて行ったのは確か土曜日の17時前。この時間だったら直ぐには入れるだろうと思って行くと、既にウェイティングが出来ていて、店内はごった返していました。その時のインパクトは凄くて「何だ！この店は、なんとという活気なんだ」と思ったものです。それから10年ほど通い続けていますが、この店のシステムは他に無い独特のシステムなんです。一見客はおそらくオーダーシステムが分からないまま1回目は終わるでしょう。しかし常連客が連れてくる一見客が多いので、その心配は無さそうです。

■料理は高いが、常連には安く食べる方法(システム)を提供。

この店の料理は、本格的で美味いんですが、一皿1500円、2500円とかの価格設定です。クラフトビールも700円~1000円以上なので、まともに飲み食いしたら結構な客単価になります。しかし、そうならない素晴らしいシステムが存在するのです。このシステムが常連客を繋ぎ止めるツールでもあるのです。

■クラフトビール屋と野菜屋は同じ。

自社工場で作るクラフトビールの特徴として、賞味期限が短いという問題があります。しかし「繁盛店への虎の巻」でご説明した事がありますが「短所を長所にする」という事が非常に大事です。どんな飲食店にもお客様から見た「短所」は存在します。それを「長所」にする知恵が大事です。この店では賞味期限が近づいたクラフトビールを常連客へ無償提供します。それもタワーサーバーで他のお客様にも目立つように。告知は会員向けの月一回のハガキです。タワーサーバーには6配分程度=4000円前後のビールが入っています。

■「一粒で二度おいしい」システムが売上確保のポイント。

常連のお客様は「美味しいクラフトビールが無料で飲める」というメリットがあり、タワーサーバーがテーブルにドーンと置かれる事で、周りのお客様も会員登録しようとしてます。店の活気も出ます。お店からすると賞味期限が近づいたビールを捌く事が出来る。一石四鳥位のシステムですが、この店のメインのシステムは、実は別にあります。王冠が付いたビールを頼むと、-halfサイズの料理が無料で付いてくるという驚きのサービスです。

■コロナ禍で導入した「スマホオーダーシステム」が大活躍。

コロナ禍で外国人スタッフが帰国してしまい、少数の従業員だけで店を回していましたが、そこにスマホオーダーシステムが導入されて、今は少数のスタッフだけで回るようになりました。又、コロナ前に出来た自社工場が、おそらく原価を大幅に下げていると思います。副産物として、スマホオーダーだから出来る「ビールの詳しい商品説明」が新たなサービスとなっています。

■新規顧客は常連客が連れて来るのが超繁盛店の戦略。  
超繁盛店で良く見かける光景があります。それは隣の席でこの店のオーダー方法やお勧めを「連れ」に説明している客です。まさしく常連客が新規客を連れて来たんだなと思ひながら見えています。これが理想のお店作りですね。

- この店のリピート戦略
1. 一見客には直ぐには分からない複雑なシステム
  2. 常連客には大きなディスカウント(ハガキで月1回)
  3. 安く飲む事も可能な独自のシステム
  4. 店内を盛り上げる「常連客優遇」光景
  5. お一人様用の「カウンター」は憧れのVIP席
  6. 原価の低い自社工場ビールを常連客戦略にも活用





## ~ 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」

### 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	<b>軽量</b> 47kg
耐重量	<b>大容量</b> 40kg
充電時間	<b>最短</b> 約4時間
連続稼働時間	<b>最長</b> 約12~15時間
最高移動速度	<b>最速</b> 約1.2m/秒
最大傾斜角度	5度
最大段差	10mm
有効通路幅	<b>狭小</b> 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

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せ

# 2023年 新商品発表会

## 人材不足・人件費高騰・食材高騰を全力サポート

参加無料

【展示内容】

- ・セルフフレジ/セルフオーダー
- ・券売機型セルフフレジ
- ・飲食店経営管理システム®/完全自動発注
- ・配膳ロボット
- ・座席自動案内システム

【開催日程】

- ・福岡 2月16日(木) JR博多シティ10階 会議室A-B
- ・広島 2月28日(火) ウェンティヒとまちプラザ4階 北棟キヤバーB
- ・札幌 3月 2日(木) 札幌国際ビル8階 国際ホール
- ・東京 3月 8日(水) TKP東京駅前カンファレンスセンター12階 ホール12A
- ・大阪 3月28日(火) TKP新大阪駅前カンファレンスセンター4階 ホール4A

※開催時間 10:00~17:00



無料体験実施中!

テーブルオーダーシステム  
(飲食店/ホテル旅館向け)

デジタルメニューブックとしても利用でき、メニューの美味しさが伝わるセルフオーダーシステムです。フリーエリア/固定レイアウトに対応。無線充電方式

前払い及びテイクアウト運用  
セルフオーダー&セルフフレジ

ご注文からお会計まで、お客様ご自身で行っていただけます。省人化・商品提供のスピードアップをお手伝いします。

スマホオーダーシステム  
(お客様・店舗スタッフ)

QR読み取りで簡単にお客様から直接オーダーしていただけます。モバイルオーダー導入に人材教育を簡略化。即戦力になる人材に。

株式会社アルファクス・フード・システム

<< 全国拠点 山口本社・東京・大阪・福岡・広島・札幌 >>

<https://www.afs.co.jp/> メール申込

野菜デリカ・弁当・中食・外食・給食・配食 業務用専門展

# 第26回 ファベックス2023

The World Food And Beverage Great EXpo 2023

## 2023年4月12日 水 - 14日 金

10:00 - 17:00 (最終日 16:30まで)

会場 東京ビックサイト