

中国旅行の疑似体験！本場の四川料理を堪能する食の旅

【麻辣大学とは】

日本で食べられる四川料理は、日本の人たちに食べやすく調理されています。もともと日本にあった食材や香辛料を使うことで、日本でも四川料理は愛されてきました。その反面四川の本場では、辛味の強い香辛料や中国独特の素材が使われています。麻辣大学は、上野を一号店として、その本場の四川料理を再現したお店です。本来の健康効果や美容効果を余すことなく味わうことができます。中国に旅行しなくとも、上野・晴海・川崎で、本場の四川料理が味わえるのが麻辣大学です。

【彩も華やかな四川料理】

美容効果や健康増進が期待されるカプサイシン。それは麻辣大学の香辛料に含まれています。辛さのカプサイシンだけではなく、本場四川料理が持つあらゆる効果が期待される香辛料は、人の代謝をあげて、発汗作用、体質改善につながると言われています。「四川牛肉の醤油煮込みメン」は手軽な味わいで家庭料理としても人気。濃厚なダシに牛肉の味わいが融合した心温まる一品です。「四川風ザリガニ」は日本では馴染みのない食材ですが、中国では高級食材として活躍しています。四川風の味付けをしたザリガニは、大いに体験する価値があります。「豚足の甘辛炒め」はコラーゲンとカプサイシンたっぷりの美と健康を融合した四川料理の最高峰の料理です。たくさん汗をかいて、コラーゲンをたっぷりとることで翌朝から美と健康を感じられると思います。「スパイシーシーフードの盛り合わせ」は豪華絢爛、海に面した地方で人気の四川風シーフードの定番。ご家族連れなど大人数の方向けの豪快な一品になっています。その他、麻辣大学の名物といえば「金水晶（大ゴマ団子）」。Instagramで映えること間違いなし、顔より大きなゴマ団子が楽しめます！



【四川料理をおしゃれに】

麻辣大学では四川料理をよりカジュアルに食べて欲しいと思っています。気軽に入れる店舗をイメージして、それでいて料理は本場の味を追求するスタイルです。あまり高級になりすぎず、それでいてカジュアルになっています。本場の人が食べて健康的になっている、その料理をみなさまにもぜひ体験していただければと思います。



麻辣大学 【上野本店】台東区上野2丁目14-31 レイクサイドビル7F
【晴海店】中央区晴海1-8-16 晴海トリオン3F
【川崎店】川崎市川崎区砂子2-4-14 GEMS川崎8F

お客様の声「Partner」購読お申込み

- Vol.211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
ご自由に！

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。

お問い合わせ
はコチラまで

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1階・3階・5階
TEL: 03 5649 2100



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/AA0セカ 〒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. 211 2023年5月号

遂に！というか、とうとうと言うか…5月8日に新型コロナが「5類感染症」とする方針を政府が決定しました。これにより季節性インフルエンザと同等の扱いになり、本格的に街中に人が戻ることが期待されています。しかし一方で、3月中旬より「マスク着用は、個人の自主判断に委ねる」との政府発表にも関わらず、公共交通機関や街中でのマスク着用率は、目測的には99%超え。3年間にも及ぶ習慣は、一朝一夕には戻らないのでしょうか、企業や団体の宴会需要、大口需要が戻ってくることを期待しています。
そのためには「もうコロナは怖くない！」と言う雰囲気や空気感を業界団体が「いっせいのせい」で醸し出していくことが大事だと感じています。感染対策は気になるものの、店頭の消毒液や席と席の間の間仕切りなどは、コロナの存在を彷彿させます。これが一気になくなれば…国民感情も「コロナ忘却」へと意識が流されていくのではないのでしょうか。1日も早くコロナ以前の活況に戻ることを願って止みません。

繁盛店への虎の巻

逆転現象？ 揺り戻し現象？ 接客に力を入れる飲食店が絶好調！

フードベンチャースポット

中国旅行の疑似体験！本場の四川料理を堪能する食の旅



～アルバイト募集難局時代の救世主～

お客様が、自分のスマホでオーダー

モバイルオーダーシステム

新登場



- オーダー端末の投資負担がない！
- 保守料金を大幅削減できる！
- ホールを少人数で回せる
- お会計時間が大幅短縮できる
- メニューブックの印刷費が不要

格言

経営・サービスのヒントとなる
格言をご紹介します

健康

健康
(けんこう)

健康を害するものには、忙しさ、運動不足、睡眠不足、栄養のかたより、不注意、飲食過剰、短気、怒り、あざけり、自分勝手、恐怖心、恨み、憎しみ、他人を見下すこと、怠慢、悪意などがあり、これらは、私たちの創り主であり健康をもたらす力である生命エネルギーの働きを弱めてしまう破壊的な力です。

私たちの心はこの破壊的な力に左右されて、支配下の神経系がこの影響を受けているので、こうした状況では健康は保てません。ところで、私たちの多くは気づいていませんが、私たちが他人をあざけったり、恨んだり、見下したり、憎んだり、悪意を持ったとき、実は自分の生命に対してそのようにしたのです。私たちの人生にも健康にも最も大切なものは、苦しんでいる人、困っている人、その人がいま一番必要としているものを理解する心、そのために誠意をもって行動すること、関心、奉仕、親切、希望、理想の追求、祈りなのです。このことを生涯を通して留意しておくことがとても大切です。

■シカゴピザ、自己破産
 宅配ピザ「シカゴピザ」など展開する株式会社シカゴピザ(本社:大阪府)が、2023年3月14日、事業を停止し自己破産手続きに入ったと、帝国データバンクが報じた。負債総額は約15億円という。
 同社は、西日本を中心に「シカゴピザ」を展開するほか、「どんぶり名人」48店舗の運営および「麺や逸杯」、「天かつ庵」、「匠屋」の宅配事業を手がけており、2020年3月期には売上高約34億6300万円を計上。新型コロナウイルスの感染拡大以降は集ごもり需要を追い風に、2021年3月期の売上高は約42億3800万円にまで伸長。収益面も黒字化を果たしていた。
 ところが、その他業種のデリバリー事業参入によって売り上げは減少。宅配業者間での人材獲得競争も激化したことで、人件費が高騰し営業段階から欠損を計上するなど苦しい経営となっていた。今期に入っても業績は回復せず、資金繰りが急速に悪化するなか、支えきれなくなり自己破産となった。

■サントリー7年ぶりの値上げ 「角瓶」1590円→1910円へ
 サントリーは3月22日、国産ウイスキーの一部商品を7月1日出荷分から値上げすると発表した。対象となるのは「角瓶」「オールド」「スペシャルザーブ」「ローヤル」の計4ブランド11品目。缶・樽は対象外という。角瓶(700ミリリットル、以下同)は1590円から1910円に、オールドは1880円から2250円に、スペシャルザーブは2580円から3000円に、ローヤルは3360円から3900円にそれぞれ値上げする(いずれも税別の希望小売価格)。
 同社はコーンや大麦などの原材料価格の高騰や輸送コストの上昇に加え、安定的な商品提供に向け新たに貯蔵庫を増設するため、これまでの価格を維持することが困難になったとしている。

■ワタミ、代表権を渡邊 美樹氏一人に
 ワタミ株式会社(本社:東京都大田区)が、代表取締役副社長の清水 邦晃氏を代表権なしの「取締役副社長」に4月1日付けで就任すると発表した。
 代表権を持つのは渡邊 美樹氏一人となる。「大胆かつスピード感を持った意思決定を図ると同時に役割分担を明確に」することが目的という。渡邊氏は1959年10月5日生まれで63歳。ナンバ3の取締役 CFOには、渡邊氏の長男の渡邊 将也氏が控えている。

■アークランドが「肉めし岡もと」を復活し、2号店を出店
 とんかつ専門店「かつや」などを展開するアークランドサービスホールディングス(本社 東京都)の子会社、トブラダイニング(本社 東京都千代田区)が「肉めし岡もと」2号店を御徒町に3月20日出店した。
 新橋に「肉めし岡むら屋」として2014年より5店舗まで出店したが、2021年には全店が閉店していた。しかし、ファンが多く、2022年8月に「肉めし岡もと」として新橋で復活した。「頑固おやじが作る市場のぶっかけ飯」をもとに誕生した進化系肉めし専門店で、カツ丼でも牛丼でも親子丼でもない「新しい肉丼」がコンセプトとなっている。御徒町店では、会計後の待ち時間短縮のため券売機を導入した。タッチパネルでメニューを選び、トッピングやご飯の量なども手軽に選択でき、決済手段は現金だけでなく様々なキャッシュレス決済にも対応している。

■あみやき亭、「野毛ホルモンセンター」を子会社化。
 株式会社あみやき亭(本社:愛知県春日井市)が、横浜・野毛で人気の「野毛ホルモンセンター」などを展開する株式会社ニュールック(本社:横浜市)を100%子会社化する。株式引き渡しは4月28日の予定。
 ニュールックは、「野毛ホルモンセンター」をはじめとした焼肉・ホルモン・焼鳥業態等の店舗を横浜市エリア中心に直営19店舗、FC9 店舗を展開している。
 あみやき亭は、これまでも、'09年11月には関東地区で展開している株式会社スエヒロレストランシステムを子会社化し、また、'14年1月に新宿エリア等の都心部を中心に店舗展開している株式会社アクトグループを子会社化、さらに'19年4月には、都心のホルモン行列店の一つである「ホルモン青木」をはじめとしたホルモン専門店を展開する株式会社杉江商事を子会社化するなど関東地区の強化を図ってきた。今回のニュールックの子会社化により、横浜エリアの強化を図る。

■大阪・イトファクトリー「すしやコトブキツカサ」、東京進出。
 「屋台居酒屋 大阪満丸」を展開する株式会社イトファクトリーホールディングス(本社:大阪市)が、「すしやコトブキツカサ」を東京・蒲田に3月23日オープン。東京は初出店。「すしやコトブキツカサ」は、「おしゃべりだけど、気軽に。安くて、美味しい。そして楽しく呑めちゃう新しいお寿司屋さん」がコンセプト。2021年7月に大阪・天満で1号店をオープン、今回の蒲田店は3号店となる。

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 「最近、昼飯に飽きた。どこか良い店ない？」＝ビジネスチャンスです。

■駅前・駅ナカ、繁華街の飲食店が面白くない。
 東京都内でも昔から営業していた個店(名店も多い)がコロナで結構閉店しています。しかし地方では東京の比ではなく、昔から営業していた個店が無くなり、替わってチェーン店ばかりになっています。その結果、地方のランチ事情がどうなっているか? 毎日のように駅周辺の店でランチしていた友人が「最近、昼飯に飽きた。どこか良い店ない?」と聞いてきました。良く聞くと、どの店も結構何度も通っているのに、ちっとも覚えてくれない話が無いから楽しくない。と言うのです。確かに私も常連で通っている店でお店のスタッフから常連扱いはされたり、話しかけられたりする事が最近めっきり減りました。

■コロナで店舗スタッフも無口に。お客様も無口に。
 「黙食」という奇妙な言葉が広がって3年。「食事とは本来、会話が大事」という部分が全く無くなり、会話無しの食事が3年間も続いた結果、店舗のスタッフもお客様も話しかけられない事が当たり前になっています。しかし、マスク解禁後の世の中では、本来あるべき「会話」がある店が求められるのは当然ではないでしょうか。私も毎日、お店に行って食事をするだけでは物足りなくなり、駅周辺から少し離れた個店が多いエリアを開拓しています。そこではスタッフ(オーナー)からの声掛けがあり、お店に活気があります。

■食事とは本来、会話を楽しむもの。
 都内でも名店と言われる居酒屋をめぐっていると気が付きます。名店の料理が飛びぬけて美味い訳ではない。どこにも無いような料理を出している訳ではない。いやむしろ、これで十分というレベルの料理を出している名店も多いのです。逆に言えば「味の追求」より大事なものがあろうという事が分かっている店だからこそ、長く続く名店になっているのだと思います。味が十分なら、何で勝負するのか。それが「お客様の会話」なのです。会話が弾む店づくりの為にお店の雰囲気、味、値段、スタッフの接客を磨いているのが名店なんです。

■グランドメニューに「会話を盛り上げる料理」を作る!
 繁盛店には会話を盛り上げる料理が必ずあります。しかもそれは日替わりメニューや季節メニューではなく、グランドメニューにある方が効果的です。何故なら、そのメニューがロコミになりますから、そのロコミで来たお客様もそれを頼むからです。グランドメニューに会話を盛りあげ、ロコミに乗りやすい、更には「映える」料理を複数持っていれば理想的です。

■お客様とのコミュニケーションの道具、スタッフを助ける仕掛け。
 お客様が質問してくる「仕掛け」も重要です。「この料理はどうやって食べるの?」というような質問が出るように敢えて食べ方が分かりにくい料理を作るとか、簡単な方法としては「大盛りを標準」にして、お客様が頼んだら「量が多いですよ、ハーフサイズにしましょうか?」とスタッフが提案出来るようにしておくとか。スタッフの方からそのような提案を受けたお客様はどう感じるでしょう。この店良いなと感じるのではないのでしょうか。スタッフ任せの接客ではなく、スタッフが動きやすい仕掛けを店内に作るのには大事ですね。



~ 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

- 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

■ 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

2023年3月23日 第28回
フェアベックス2023
 The World Food And Beverage Great Expo 2023

和菓子&洋菓子・中食・外食関連 商品開発専門展
 20th
デザート・スイーツ&ペカリー展
 Dessert Sweets & Bakery Festival 2023 カタパノクワ Expo

第60回
2023 麺 産業展
 2023 Noodle Industry Fair ~ そば・うどん ~
 ~こだわりの店づくりのために~

多様な食習慣・制限に対応する食品・食材展
 ●●プレミアム★フードショー
PREMIUM FOOD SHOW 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

HFE JAPAN
 Health Food Exposition & Conference
 ヘルスフードエキスポ
2023年5月17日 水 - 19日 金
 10:00 - 17:00 (最終日 16:30まで)
会場 東京ビックサイト