

横浜中華街のニュースター「香港飲茶専門店」が話題沸騰

話題沸騰の叉焼メロンパンがSNSでめちゃ旨と評判

まるで本場の香港飲茶が楽しめるお店として、中華街でピカイチの評判を誇る「香港飲茶 西遊記」。中華街のメインストリート「大通り」の中央地点にお店を構えており、【叉焼(チャーシュー)メロンパン】の大きな看板と店頭には並ぶ長蛇の列が目印となり、迷うことなくたどり着けます。話題の叉焼メロンパンは、焼き立てのふっくらとしたパンの表面を、薄いパイでコーティングを施したようなサクサク食感で、横浜中華街でしか食べられないと話題に！中にはトロツとした甘じょっぱい熱々の角切り叉焼が入っていて、絶妙のバランスが旨すぎ！と、TwitterやInstagramでも絶賛の嵐になっています。今は、本町横浜中華街の食べ歩きで定番となった【叉焼メロンパン(2個550円)】は、小ぶりで食べやすいとお土産としても好評。1階の売店で飛ぶように売られています。



焼き小籠包の名店「王府井(ワンフーチン)」が手掛ける本場さながらの香港飲茶専門店「西遊記」が銘店入り

「西遊記は、2020年に開業するにあたり、わざわざ香港から腕利きの料理人を迎え入れたほど、本格にこだわったお店。一見奇抜に感じる「叉焼メロンパン」も、計算され尽くした逸品ですが、スタンダードなメニューも「本格を通り越して、もはや本場モノ！」と多くのファンを惹き寄せています。香港飲茶と言えば、「海老クレープ」(税込750円)が定番。米粉で作ったプルプルの生地になり、香り高い海老を包んで蒸した一品で、楽しい食感と甘めの醤油ソースが口いっぱい広がる美味しさ。他にも定番のシュウマイや小籠包も絶品で、特に珍しい牛肉シュウマイは、人生で一度は食べて欲しい逸品です。飲茶コースが人気で、ハズレが無く全部がアタリ！と評判です。1階は食べ歩きやお土産専門の売店で、2階が落ち着いたお食事できるイートインスペースになっています。ぜひ、一度は訪れてみたい銘店です。



香港飲茶専門店 西遊記
 横浜市中区山下町149-1-4
 香港飲茶専門店 TEL:045-264-9522
 西遊記 <https://saiyuki.co.jp/>

お客様の声「Partner」購読お申込み

- Vol.213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 ウイルスゲート・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
 こちらまで

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

ALPHAX FOOD SYSTEM. — 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

Partner

パートナーvol. 213 2023年7月号

TwitterやInstagramなどのSNSが、飲食店の集客に影響力を強める中、新たな切り口のSNSが話題を集めそうです。予約の取れない人気飲食店に行きたい人と一緒にいける、フーディー特化型SNS「Foodies Prime(フーディーズ プライム)」です。【誰と食べるかで味は変わる。予約がなかなか取れない人気飲食店での食事会に参加したい。せっかくなら最大限、おいしく食べたい】をコンセプトにした目的特化型のSNS。InstagramやFacebookの投稿を見て『私も行きたい!』と思った瞬間に、その食事会に飛び込み参加できるようなサービスで、食事+新たな人脈の獲得にも繋がりそう。メッセージで感謝の気持ちを贈ることができる「ギフト」、特定条件をクリアすると手に入る「称号」、予約が難しい飲食店に訪問すると手に入る「訪問バッジ」機能など、楽しく食べ歩きができるエンタメ要素も豊富。広がりが楽しみです。

繁盛店への虎の巻

「値上げ」を成功させる、コスト「0」の「付加価値」の話

フードベンチャースポット

横浜中華街のニュースター「香港飲茶専門店」が話題沸騰

SVEA Svecobot S100 業務用ロボット掃除
 紫外線消毒機能付き

誰にでもできる
 掃除は、
 ロボットに
 おまかせ!



掃き掃除から拭き掃除、更には紫外線消毒まで、お店のキレイを全てロボットにおまかせ!



モップ掛け

こすり洗い

拭き掃除

吸引こみ

消毒

格言

経営・サービスのヒントとなる
 格言をご紹介します

幸福

幸福
 (こうふく)

私たちは今、幸せの中にいます。「幸せ」とは「何かを得る」とか「欲しいと思っていたものを手に入れる」こと、たくさんのモノやお金、地位や名誉を手に入れることではなく、「今の自分が幸せの中にいること、幸せの只中に存在していること」を知ることです。欲しいものを得たいとか、今以上の何かを得たいなど、自分以外の外に求めるものがあり、それが求められた、得られた、ということで「幸せ」を感じるならば、人生は実に苦悩に満ちたものでしかないでしょう。幸せでない期間があるからです。思い通り得られないこともあるからです。水の有難さ。電気の有難さ。お風呂に入れる有難さ。布団(ベット)で眠れる有難さ。などなど…。謙虚な気持ちや感謝することを忘れてはいけません。「得る」ことや「手に入れる」ことを考えている間は、本当の「幸せ」は手に入れることはないかもしれません。災害や重大な病などになってから気づいたのでは遅いのです。

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



■JF3月の外食売上高は118.8%と16ヶ月連続で前年を上回った

日本フードサービス協会(略称JF 本部 東京都)が発表した、2023年3月度の外食産業動向は、13日よりマスク着用が個人の判断に委ねられ、コロナ規制の緩和への動きがよりいっそう明確になり、外食全体の売上は118.8%、19年比でも101.5%となった。

好調の要因は主に歓送迎会や春休みのシーズンで、個人や家族客、中小宴会が増加したことが、大規模宴会や夜遅い時間帯の集客はまだまだ弱い。5月8日にコロナが「5類」に引き下げられることに期待したいとした。

- 全体および業態別の対前年同月比は以下の通り、()は2019年比
- 全体【売上高118.8%(101.5%)・店舗数98.7%・客数108.0%・客単価110.0%】
 - ファスト業態【売上高110.9%(113.2%)・店舗数99.7%・客数104.2%・客単価106.4%】
 - ファミリー業態【売上高126.2%(93.3%)・店舗数98.5%・客数114.2%・客単価110.5%】
 - パブ/居酒屋業態【売上高189.4%(64.5%)・店舗数90.7%・客数166.2%・客単価113.9%】
 - デパート業態【売上高136.2%(89.1%)・店舗数95.1%・客数125.6%・客単価108.4%】
 - 喫茶業態【売上高127.5%(94.4%)・店舗数99.7%・客数112.8%・客単価113.0%】

■訪日外国人が急増中！より求められる「インバウンド対応」

日本政府観光局が4月19日に発表した訪日外客統計によると、3月の訪日外客数推計値は181万7,500人。2月に比べ34万人増加、コロナ禍前である2019年同月比の65.8%まで回復した。訪日外国人に対応する新サービスも登場している。訪日外国人向けグルメサイト「SAVOR JAPAN(セイバージャパン)」は、4月から飲食店の予約管理システム「テーブルチェック」との連携を開始した。テーブルチェックが提供する予約ページは18言語に対応しており、リアルタイムで空席状況が把握できる即時予約が可能。また、ロコミグルメサイトを運営するRettyは、台湾の大手旅行代理店 五福旅行社と共同で訪日台湾人向けの新サービスを開始した。同旅行社で航空券・宿泊施設を予約した台湾人に、Rettyに掲載されている人気店や予約可能店舗の情報をまとめたメールの発信を行うものだ。

ますます高まっていくインバウンド需要に対し、さまざまな支援制度やサービスが今後も出てくることが予測される。自店で利用できるサービスや支援制度をこまめにチェックし、インバウンド対応に備えておきたい。

■タイミーとミナティンが新橋に「THE 赤提灯」をオープン

5月22日、新橋に「THE 赤提灯」がオープンした。「スキマバイト」サービス「タイミー」を提供するタイミー(東京都港区)と、エーピーカンパニーで副社長も務めた大久保伸隆氏が2018年に創業した、新橋を中心に飲食店の運営やプロデュースをするミナティン(東京都港区)がタッグを組み開業した居酒屋だ。同店の最大の特徴は、アルバイト全員が「タイミー」で募集したスポットワーカーであること。未経験スタッフも安心して働けて、飲食業で即戦力になれるスキルが身に付きオペレーションを構築しており、人手不足のなかで新しい飲食店経営のかたむけを提示する。

■魚金 焼肉に初参入

株式会社魚金(本社:東京都港区)が、5月30日に池袋東口に「東京タレ焼肉大東苑」をオープンさせた。同店は1965年(昭和40年)創業の老舗焼肉屋「大東苑」を改装リニューアルし、「昭和の町焼肉」を池袋の地で復活させるものだという。なお、同社初の焼肉業態となる。

■モスフードサービス/アコル代代々木上原に「玄米食堂あえん」オープン

モスフードサービスは6月5日、代々木上原駅高架下の商業施設「アコル代々木上原」(東京都渋谷区)の1階に、こだわりの玄米定食が楽しめる食堂タイプのレストラン「玄米食堂あえん アコル代々木上原店」をオープンした。1号店は2015年にオープンした埼玉県の「エキュート大宮店」で、今回6店舗目となる。「玄米食堂あえん」は、「日本のご馳走をエキナカへ」をキーワードに、駅構内の立地で、こだわりの玄米定食を提供する食堂タイプのレストラン。玄米をより親しみやすい味わいや香り、食感にするために、白米と千葉県産のコシヒカリ玄米を2:8でブレンドした「ニハ玄米」を使用し、独自の比率や炊き方でふっくらと炊き上げている。

おかずや小鉢は、「里山の恵み」を感じられるシンプルで優しい味わいで、玄米・肉・魚・野菜など、いろいろな食材をバランスよく楽しめる。

「桜山豚のさる蒸し定食」1,390円、「あえんの里山定食」1,340円、「国産さばのみぞれ煮」1,240円、「鶏のから揚げ 玉ねぎソース」1,190円など(税込)。イー・インのほか、駅前立地を生かし、弁当や総菜などのテイクアウトでも提供する。

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 「値上げ」を成功させる、コスト「0」の「付加価値」の話

■ディズニーランドの接客を今一度考えてみましょう

私は40年ほど前に卒業旅行でアメリカに行き、最初の滞在地ロサンゼルスで初めてディズニーランドを経験しました。その時、園内に入ってすぐに「ここは他のテーマパークとは違う」と感じました。それは4人乗りのゴンドラに乗った時です。私も長い順番待ちの列に並び、結構待たされました。さあ、いよいよという時に驚きの光景を見たのです。これだけ長蛇の列ができていても関わらず、一人のお客様は一人でゴンドラに乗せているのです。まさに目から鱗の驚きと気付きでした。そして、私はディズニーランドのお客様に対する考え方、おもてなしの態度をこの時に理解しました。ここは凄い所だと感じました。その後、フロリダのディズニーワールドにも行きましたが、そこでも全く同じでした。私は友人と2人の卒業旅行でしたが、どんな乗り物に乗っても相席などは無く、大事にされている感覚を常に感じながら、快適な時間を過ごす事が出来ました。これがディズニーランドのマジックなのだと思いました。

■一人を大事にするから他のお客様にも伝わる

この一人を大事にする「おもてなし感覚」は、飲食店では最も重要だと思えますし、「付加価値」の中心にあるものです。例えば貴店で「最も忙しい時間帯」に一人のお客様を「忙しいから」という理由で粗雑に扱っていませんか？

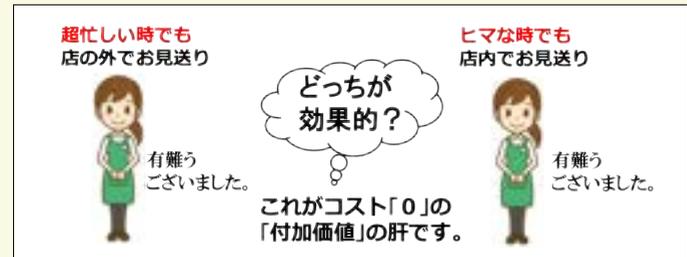
■最も忙しい時間帯こそ、おもてなし効果が一番効く

お客様がお帰りにする時に店の外までお見送りする飲食店はかなり少なくなってきましたが、逆に今こそ効果があるおもてなしだと思います。そして、店の外までお見送りするのは、一番忙しい時間帯こそ効果抜群です。店の中が忙しくて戦争状態の時間帯に帰る時、心の中で「有難うございましたを言われなかったら嫌だな」と感じているお客様は少なくないと思います。実際に店を出る時に後ろから「有難うございました」と言われなかった時は、次にこの店に来る気が無くなります。それくらい「帰る時の声掛け」は重要な「おもてなしポイント」です。逆に考えると、超忙しい時、従業員がバタバタと動き回っている時、お客様が「有難うござい

ました」と声掛けしてもらえなかったら嫌だなと思っている時に、わざわざ店の外までお見送りして「有難うございました。またのご来店をお待ちしています」と言われたらどうでしょう。そのお客様が再来店する可能性は高くなるのは間違いありません。常連客を獲得したとも言えますし、そのお客様が既に常連客だとしたら、常連客を維持したとも言えるでしょう。

■「忙しい時は難しいな」…先述のディズニーランドのマネをしましょう

ディズニーランドはお客様がどんなに並んで待っていても、一人のお客様は一人で乗って頂くというお客様の権利を考えたルールになっています。お客様もその事を理解しているので、文句を言う人は少ないと思います。たとえ文句を言う人が出てきても、他のお客様から注意されるでしょう。飲食店でも同じですね。その店のルール、ポリシーがお客様に浸透していれば、忙しい時でも優先順位を変える必要は無いと思います。都内の有名繁盛店の接客を見ても、忙しいからと接客を疎かにしていません。まずはここが大事なポイントですね。



～ アルバイト募集難局時代の救世主 ～

話題のモバイルオーダーシステム

お客様が自分のスマホでオーダー
モバイルオーダー導入の5大メリット

- ① オーダー端末の投資負担がない
- ② 保守料金を大幅削減できる
- ③ ホールを少人数で回せる
- ④ お会計時間が大幅短縮できる
- ⑤ メニューブックの印刷費が不要になる



外食ソリューションEXPO
Food Service Solution Exposition
—居酒屋の未来を創造する—
居酒屋Japan 焼肉 肉本舗
2023年7月4日火 - 5日水
10:00 - 17:00 (最終日 16:30まで)
会場 大阪南港ATCホール

ホテルレストラン in 関西
FOODEX JAPAN 2023
2023年7月12日水 - 14日金
10:00 - 17:00 (最終日 16:30まで)
会場 インテックス大阪

国際和食産業展
国際発酵・醸造食品産業展
日本最大級のカフェ・ベーカリー・レストラン総合展
CAFERES JAPAN 2023
2023年8月2日水 - 4日金
10:00 - 17:00 (最終日 16:30まで)
会場 東京ビッグサイト