

高級レストランと化したメキシコ料理店のイノベーション

メキシコ料理の概念をぶち壊した恵比寿のニューフェイス
ジャンクフードのイメージが強い「タコス」をフレンチ
やイタリアンを彷彿させる料理に進化させた恵比寿のニュー
フェイス【モダンメキシカンレストラン&バー『A9（エー
ナイン）】】が注目を浴びています。

ミシュランガイド
でビブグルマンを獲
得している銀座『ア
ロセリア・ラ・パン
サ』の料理長である、
平松篤人監修のタコス
「鱈のレポサード
(770円)」や「子羊
のコンフィモベル
デ(770円)の他、
オリジナルタコスの
「牛ホホのピリア
(880円)」や「ト
ロピカルフィッシュ
(550円)など、未知なる世界のタコスたちが、お客様を魅
了しています。「ズッキーニのおひたし ハーブのサルサ
(440円)」や「小さなブラータのトロトロカプレーゼ
(1900円)」などの冷菜や、「ココナッツ”ポップコーン”
シュリンプトロピカルサルサ(1,260円)」などの温菜も楽し
め、お酒も進みそう！メキシコ料理特有のスパイスと、
四季折々の日本食材のコラボレーションに非日常を感じら
れる心躍るニューフェイスです。



海外レストランを想起させる内装とお洒落なバーもすごい

独創的なメキシコ
料理をゆっくり楽し
む事が出来るように
居心地の良さを追求
した店内の他、最高
級の音響設備を備え
たスタンディングバ
ーも併設。珍しいテ
キーラや見惚れるよ
うなカクテルを楽し
め、セレブ感を感じ
ながら、陽気にお酒
を楽しめる空間とな
っています。カップル
や気の合う仲間と
の会食に非日常感
を取り入れてみる機
会を与えてくれそ
うです。



モダンメキシカンレストラン&バー「A9（エーナイン）」
https://a9club.jp/

東京都渋谷区恵比寿西1-12-11 【営業時間】 17:00~24:00
Biosビル1F (L.O.22:00、ドリンクL.O.23:30)
【TEL】 03-6848-6584 【定休日】 月曜日

お客様の声「Partner」購読お申込み

- Vol.217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

SVEA Sveabot S100 紫外線消毒機能付き 業務用ロボット掃除



モップ掛け こすり洗い 拭き掃除



吸いこみ 消毒



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

ALPHAX FOOD SYSTEM 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/AO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.217 2023年11月号

2023年の飲食店の倒産件数が、すでに昨年よりも上回ることが確実となった。原因は、販売不信が9割近くに達している。加えて、原材料や水道光熱費の高騰、今年4月から始まった月60時間を超える時間外労働の割増賃金率引き上げも影響しており、利益を確保するためには、ひと工夫もふた工夫も必要な時代に移行している。

ホール業務を軽減する「配膳ロボット」や「テーブルオーダーシステム」などによる効率化投資の検討…さらには、後期高齢者の活用も期待されている。開店準備、仕込み、営業終了後の掃除やゴミ出しなどの単純労働は切り離し、短時間労働者の仕事を創出。社員やパート社員の残業抑制を図ると同時に、2025年には、4~5人に1人が75歳以上の後期高齢者を新たな労働力として、活用する試みが注目されている。人に作業を振り分ける時代から、作業に人を割り当てる米国型のマネジメントが、利益確保のための管理手法として定着するかも知れない。

繁盛店への虎の巻

飲食店の「セルフ化・DX化」の効果を2倍、3倍にするヒント！-シリーズ①

フードベンチャースポット

高級レストランと化したメキシコ料理店のイノベーション

電子メニューブックで非接触の接客スタイルに!!

AFS社製「テーブルショット」5つの特徴

- 1 厨房用プリンターやディスプレイに自動連動!
- 2 低価格POS連動で迅速会計(セルフレジにも連動可能)
- 3 低価格タブレットで導入負担軽減
1台月額換算:850円(ハード込)
- 4 独自開発の無線給電ステーションで、操作性向上。さらに電源差込口の摩擦回避!
- 5 今あるメニューブックをそのまま電子化! お客様も迷いなくご注文♪



テーブルショット



画面が美しく料理が映える!!と続々採用。多言語対応が可能です。

セルフショット(レジ)



会計時も非接触。安心・安全のお店に、お客様は集まってきています。

格言

経営・サービスのヒントとなる
格言をご紹介します

助長補短
(じょちょうほたん)

表題の意味は長所を伸ばし、短所を補うことです。明珠在掌(みょうじゆざいしょう)という禅語があります。「明珠」とは宝の珠、宝石のこと、それが掌の中にあるということ。誰でもその宝石を掌の中に持っていながら、そのことに気づかないということです。この「明珠」は「仏性」あるいは「如来の智慧」と言ってもいいでしょう。もともとそれは等しく万民に備わっているものですが、人の「妄想執着」がそれを曇らせ、本来備わっている「如来の智慧」を発揮させないのです。

また、誰でも必ずその人特有の何らかの才能・特技があるものです。ところで、多くの企業で年功序列が崩れ能力主義になった現代では、何か売り物になる特殊なスキルがない限り転職も難しく、平均的な人間は平均的にしか扱われません。自分の社外価値を高めようと思ったら、少々短所には目をつぶり、自分の持っている長所を伸ばすよう心掛けたいものです。特に管理職たる者は、ゼネラリスト型であっても何らかのスペシャリティーを持たなければ若い部下は指導できないし、判断・決断力は湧いて来ません。大事なことは、部下を黙ってうなずかせるくらいにスペシャリティーを養っておくことです。自分の「売り物」をつくることは、サラリーマンだけでなくすべての業種・人々に今最も求められることです。

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



■エービーホールディングス野本社長、「一身上の都合」理由で辞任。創業者米山氏が復帰。

株式会社エービーホールディングス（本社：東京都）が、代表取締役社長 CEOであった野本周作氏が一身上の都合により9月29日付けで辞任。創業者で「代表取締役会長 兼 ファウンダー」の米山 久氏が「代表取締役会長 兼 社長」に就任して、社長に復帰する。当面の間は、代表取締役 米山久の1名体制へと移行し、経営を集中させる事で機動的な経営判断を行う体制を確立するという。野本氏は2022年11月15日付けで代表取締役社長 CEOに就任したばかりで、在任期間はわずか11ヶ月だった。日本相撲協会のスポンサーになってちゃんこ鍋で挽回するはずだった。

■コロナ禍の勝ち組「焼肉」、倒産が急増。焼肉市場は価格競争に。

コロナ禍で「勝ち組」とされた焼肉店で倒産が急増している。8月までに16件が倒産。2022年の同期間と比べ約3倍に達した。帝国データバンクが焼肉店の倒産発生状況について調査・分析した。
焼肉店業界は、コロナ禍の外食制限でニーズが高まった外食への「プレミアム感」に加え、「一人焼き肉」など新たな形態のヒット、テーブルごとに吸気ダクトが備えられた店内設備が「換気がいい=三密回避」のイメージが定着。コロナ禍の「勝ち組」として業容が拡大した。一方で、焼肉人気に着目した居酒屋やラーメンチェーンなど異業種の参入が相次いだほか、既存大手の新規出店も重なり競争が激化。加えて、輸送コストの増加や円安の影響により、安価だった輸入牛肉価格が高騰、光熱費、人件費などの上昇も重なった。しかし、大幅なメニューの値上りも難しく、不採算店舗の撤退などに動くケースが出始めた。

■ワタミ、国産ホタテキャンペーン。中国が日本産水産物の全面禁輸で。

ワタミ株式会社（本社：東京都）が、福島第一原発の処理水の海洋放出による風評被害で特に影響を受けている国産のホタテを使用したキャンペーンを9月11日（月）～20日（水）まで開催した。
福島第一原発の処理水の海洋放出が始まると、中国政府が日本産の水産物を全面禁輸、香港政府においても10都県を産地とする水産物の輸入禁止を政府が発表したことにより、ワタミの香港の店舗でも予約のキャンセル等が相次ぎ、売上高は約15%減少したという。
そこでワタミグループでは国産のホタテを使用したキャンペーンを開催する。キャンペーンは国内で直営する「ミライザカ」「鳥メロ」の計116店舗で展開する。第1弾として、11～20日、北海道産のホタテを使ったカルパッチョやバターステーキ、すしなどを提供したという。ワタミでは水産会社、各漁港と連携しながら、今後も日本の漁業を少しでも応援できるようなキャンペーンを継続する。

■「お通し」が減って、「席料」増える。

「お通し代」を請求する飲食店は50%から38%に減少も、70%が何らかのチャージ料を請求している。（調査：株式会社シンクロ・フード（本社：東京都）／ネット調査を2023年8月実施）
お通し代やサービス料の発生する業態を運営していると回答した人に対し、会計時の請求に含まれる項目について聞いたところ（複数回答可）、「お通し代（38.2%）」、「サービス料（15.1%）」、「席料（28.7%）」、「いずれも請求していない（29.4%）」という回答となった。
18年の調査と比較すると、「お通し代」を請求している飲食店（50%）は12%減少。代わりに「席料」の請求が6%増加する一方で「いずれも請求していない」飲食店も6%増加する結果となった。
尚、お通し代のボリュームゾーンとしては「200円～299円（11.5%）」、「300円～399円（40.4%）」、「400円～499円（14.4%）」、「500円～599円（21.2%）」、「600円～699円（5.8%）」という結果。18年の調査と比較すると、全体的に価格が上昇傾向にある。
また、直近1年での「お通し代」の価格変更について聞いたところ、「値上げした（20.2%）」、「値上げを検討中（16.3%）」、「値下げした（1.9%）」、「変更していないし、する予定もない（61.5%）」という結果。
更に、「お通し」を提供する上で実施していることについて聞いたところ、64.4%が「お通しの質にこだわっている」と最多の回答。続いて、42.3%が「定期的なメニュー変更を行っている」、25%が「お通しの説明を目立つ場所に明記している」と回答。その一方、お通しへの理解が得られないお客が一定数いるようで、「『お通しカット』を可能にしている（22.1%）」、「外国人客へは提供を行っていない（16.3%）」という結果が出た。

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 飲食店の「セルフ化・DX化」の効果を2倍、3倍にするヒント！-シリーズ①

■飲食店の「セルフ化・DX化」とは、結局、何なのか・・・

飲食店という業態は、ご存じのように「サービス業」と「製造業」が一つの店舗に同居する業態です。これが飲食店の経営を難しくしている原因でもあります。そこで飲食店の「セルフ化・DX化」を考える時には「サービス業」と「製造業」の両方を対象として考えないと本当の効果は期待できません。このシリーズでは順番に話を進めますが、今回は、サービス業＝フロアスタッフの方を見て行きましょう。まずはフロアスタッフの仕事「作業ベース」と「意識ベース」に分けてみましょう（下図参照）。まず作業ベースの仕事は教育と経験が必要だという事が分かります。これは入れ替りの激しいアルバイトには難しい事が分かります。しかもお客様のクレームになりやすいものばかりです。

飲食店のセルフ化・DX化は、まず最小限のフロアスタッフで、尚且つお客様のクレームを無くす事から始めましょう。一見すると相反する事に見えますが、実はお客様自らやって頂く事で、一石二鳥の結果が得られるのです。

■世の中にセルフ化が浸透し始めた今がチャンス！
コロナを契機に一気にセルフ化が進みました。全国チェーンの回転寿司店が日本全国に出展する事で、セルフに文句を言うお客様も減って来ました。セルフ化するなら今がチャンスですね。何故なら、先にセルフ化したライバル店は作業ベースでのお客様のクレームが劇的に減っているからです。貴店がまだセルフ化していない場合、相変わらず「呼んでも来ない」などでお客は不満を感じているでしょう。これではライバル店に負けてしまいます。（次号へ続く）



～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



外食セミナー情報

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す

当社出展！ 2023国際ロボット展
INTERNATIONAL ROBOT EXHIBITION 2023

2023年11月29日（水）～12月2日（土）
10:00～17:00 東京ビッグサイト
会場：1～8ホール、3～4ホール

2023年11月22日（水）～12月15日（金）
会場：オンライン会場

主催：日本ロボット学会、日本ロボット工業会、日本ロボット協会、日本ロボット工業振興会

リアル会場 2023年11月29日（水）～12月2日（土）
東京ビッグサイト 10:00～17:00

オンライン 2023年11月22日（水）～12月15日（金）

第5回 スマートレストラン EXPO 東京
飲食店の自動化・DX展

設備・調理ロボット POS 人手不足解消 集客支援 業務効率化

第4回 フードテック Week 東京
先端テクノロジーで食品業界の自動化・DXを実現！

2023年12月6日（水）～8日（金）
10:00 - 17:00（最終日 16:30まで）
会場 東京ビッグサイト

焼肉ビジネスフェア 居酒屋 Japan
外食ソリューションEXPO
Food Service Solution Exposition

2024年1月17日（水）～18日（木）
10:00 - 17:00（最終日 16:30まで）
会場 池袋サンシャインシティ文化会館ビル