

関西の名門焼肉店のカジュアル店が東京・大門にニューオープン

焼肉1枚からオーダーできるから、高級肉にもトライ！

2023年6月、東京・大門にオープンした京都の名門焼肉「天壇」の新業態『京都焼肉 tendan+ GEMS大門店』が、はやくも人気店として話題になっています。天壇といえば「お出汁で焼肉を食べる」という、京都由来の上品なスタイルが人気ですが、tendan+でも、このスタイルを踏襲。しかも、1枚から食べることができるカジュアル店で、冒険心をくすぐるお店です。



「厚切タン1000円」をはじめ、創業から56年愛されてきた「名物天壇コース（リブコース）800円」、メディアに必ずと言ってよいほど取り上げられる「名物ミルフィューコース（1枚） ¥800」が、人気メニュー。ミルフィールは、薄くスライスされたコースが3枚重なって、さっと焼けるのにジューシーな肉汁が口いっぱい広がる逸品。天壇の真骨頂ともいえる、絶対に外せない名物メニューです。また、tendan+ではホルモンにも力を入れています。ハツ、レバー、ミノ、センマイがのった「刺身 ばくだん盛り」（1人前800円）は鮮度に自信があるがゆえに提供できる逸品。人気のタンにもこだわり、「並・上・厚・極厚」が揃っており、焼き上がったタンを迎え入れる「タン専用ご飯」も用意されています。

上質なお肉をお財布に優しく頂ける

上質なお肉をスタイリッシュなお店で頂きながら、価格はカジュアルに抑えられた新名所。天壇のお肉は、銀座や赤坂でも頂けますが、初めて門をくぐるなら、tendan+GEMS大門店がベスト。1枚から注文できるので、自分好みのメニューを組み立ててみてください。



『京都焼肉 tendan+ GEMS大門店』

<https://www.tendan.co.jp>

東京都港区芝大門1-15-3 【営業時間】 [定休日: 日曜日]
GEMS大門 9階 平日17:30~23:00 (L.O.22:00)
[TEL] 03-6809-1229 土祝17:00~22:00 (L.O.21:00)

お客様の声「Partner」購読お申込み

- Vol.218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 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

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. 218 2023年12月号

日常生活に溶け込んだ外食に、非日常的な顧客体験を提供しようとする会員制レストランやオールインクルーシブ事業（AICB）を展開する会社が密かに注目を集めています。北海道ニセコでは、AICBを手掛ける「asyatt社」がファミリー向けランチで300万円もの高額チャージをするなど、独特な顧客体験を提供。海外の超富裕層相手に顧客を囲い込み、よりパーソナライズされたサービスを実現しています。asyatt社に限らず、AICBや会員制スタイルも人気があります。特別な限定性が高級感を生み出し、ブランドの独占性を高めることができるため、消費者のロイヤリティや満足度を向上させることが可能なためです。事前の会員情報を利用して、顧客一人ひとりの好みや食事制限に応じたメニューのカスタマイズを行い、特別な食体験を提供することで差別化を図っています。成功の鍵は、美味しい料理を提供するだけでなく、消費者がこれまでに体験したことがない新しい世界観を見ることがポイント。今後、新たな非日常体験を提案する新星を見逃さないようにしたいものです。

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②

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

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

謙虚

謙虚

(けんきょ)

物質的に豊かになったからこそ、恵まれなところを振り返って謙虚に生きる。「ありがたい」「うれしい」「おいしくいただける」という謙虚な気持ちを持ち続けることが大切です。

品性は、食べ物を贅沢にし、高級なものを身につけたからといって、備わるものではありません。また、高い学歴や社会的地位、肩書によって身につくものでもありません。謙虚な生き方が、言葉やしぐさや人相としてそのまま表れ、その人の品性を高めます。

私たちは衣食の豊富さに見合った品性の向上に努めなければなりません。いつもいつも謙虚に生きて品性を高めましょう。

■出前館、2023年度は競合減り、営業赤字が242億も縮小。
株式会社出前館(本社:東京都)が、2023年8月期決算を発表。競合が緩やかになり、また広告費など原価のコストダウンを図ったことで、営業利益は前年の赤字364億4200万円から赤字122億5900万円と大きく改善した。

■「焼肉ライク」社長交代してハンバーグオンザライズ。
ダイニングイノベーショングループの株式会社焼肉ライク(本社:東京都)が運営する「焼肉ライク」で10月24日(火)より焼肉で使用している牛カルビを使用した牛肉のハンバーグを導入する。

■日本初の会員制焼鳥店「熊の焼鳥」が、非会員制「熊の鳥焼」をオープン。予約が即1,600人。
2014年8月、大阪・天神橋筋六丁目にオープンした、懶熊のマネージメントが経営する「熊の焼鳥」(本社:大阪市)。

■GYRO HOLDINGS、焼肉「ビーフキッチン」4店舗を買収。
GYRO HOLDINGS株式会社(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:根本 寿一)が、焼肉「ビーフキッチン」を運営する株式会社OYA(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:大矢 貴博)の株式を10月19日付けで取得し、子会社化した。

■物語コーポレーションが「焼きたてのかるび」10店舗目を出店。
物語コーポレーション(本社:愛知県)が、熟成肉を使用した「カルビ丼」と牛テールを煮込んだ「ユッケジャンスープ」の専門店『焼きたてのかるび』10号店を10月13日に、埼玉県熊谷市に出店した。

■「焼きたてのかるび」は注文毎にカルビ肉を強火で一気に焼き上げて、肉本来の旨味と香ばしさを引き立て、タレは20種類の調味料を秘伝の配合でブレンドし、甘み、辛味、酸味を絶妙なバランスで仕上げた。「ユッケジャンスープ」は、牛テールをじっくりと煮込んだスープに、辛味のある韓国合わせ味噌とコチュジャンで味に深みをもたせた。他にも冷麺、サラダなども取り揃え、ほとんどのメニューがテイクアウト可となっている。

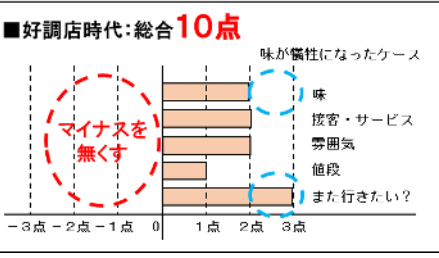
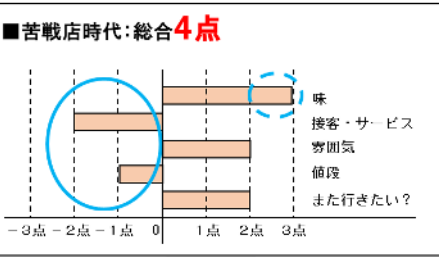
こちら飲食店繁盛支援室 繁盛店への虎の巻

繁盛店への近道 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②

■飲食店のクレーム上位「呼んでも来ない」はセルフ化で解決。
飲食店のクレーム上位の座に君臨している「呼んでも来ない」は、セルフ化すれば無くなります。又、同じくクレーム上位の「接客態度が悪い」に関してもかなり改善出来ます。「接客態度が悪い」と感じる場面は「ご案内の時」「オーダーテイクの時」「料理提供時」「お皿を下げる時」

また、セルフレジは違算が発生しないばかりか不正防止にもなります。今の時代にセルフ化のメリットは測り知れません。

■お客様のマイナス評価をセルフ化で無くす。
右のグラフはある飲食店のアンケート結果です。マイナスを無くすと総合点が増えていきます。セルフ化の効果です。



飲食店のセルフ化・DX化「フロア編」
出来て当たり前、失敗するとクレームになる「作業ベース」の仕事をセルフ化する
・お客様マターになる
・機械任せになる
・クレームは無くなる



配膳ロボット「サービスショット 8号機」

~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

製品仕様書 ■ パワフルなのに低コスト

Table with specifications for the robot: 大きさ (幅×奥行×高さ) 526mm×493mm×1320mm, 棚サイズ 底層:480mm×400mm, 他層:500mm×430mm, 本体重量 47kg, 耐重量 40kg, 充電時間 約3.5時間, 連続稼働時間 約12~15時間, 最高移動速度 約1.2m/秒, 最大傾斜角度 5度, 最大段差 10mm, 有効通路幅 650mm.



当社出展! 焼肉ビジネスフェア 居酒屋Japan 外食ソリューションEXPO

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

ラーメン産業展
同時開催 FOOD STYLE Japan / FOOD STYLE Kansai

2024年1月24日 水 - 25日 木
10:00 - 17:00 (最終日 16:30まで)
会場 インデックス大阪

当社出展! 国際ホテルレストランショー
セミナー開催! フード・ケータリングショー
HCJ2024 厨房設備機器展

2024年2月13日 火 - 16日 金
10:00 - 17:00 (最終日 16:30まで)
会場 東京ビックサイト 東展示棟

The 49th International Food and Beverage Exhibition
FOODEX JAPAN 2024

国際食品・飲料展
2024年3月5日 火 - 8日 金
10:00 - 17:00 (最終日 16:30まで)
会場 東京ビックサイト 東展示棟