

幸せを運ぶ
“聖獣麒麟”

~The KIRIN, the messenger of Good Luck~



~外食レター~

麒麟がいく

Presented by  **KIRIN**

「LINEでお店予約・注文」をLINE本体が本格推進、LINEヤフー、トレタ買取

LINEヤフーは、飲食店予約管理サービス「トレタ予約台帳」を提供する㈱トレタの株式を取得し、子会社化する。これにより、「LINE公式アカウント」を起点としたSaaS(クラウド型サービス)ソリューションを強化し、飲食・理美容店向けのサービス拡大を目指す。トレタは、飲食店向けの予約・顧客管理システム「トレタ予約台帳」を中心に、予約管理や顧客管理、データ活用などのSaaSソリューションを提供している。飲食店の現場経験に基づいた使いやすいプロダクト設計を強みとし、全国で累計19,000店舗超の導入実績を有している。

LINEヤフーは、「LINE公式アカウント」と「トレタ予約台帳」を連携することで、「LINE」上での予約受付・管理機能を実現するほか、自社開発する注文受付(モバイルオーダー)、再来店促進、データを活用したCRM(顧客関係管理)などの機能を集約。一気通貫で支援できる飲食業種向けSaaSソリューションの構築を目指す。

～1月30日ImpressWatchより～

飲食店の予約革命、はじまります。

日本最大の検索サイト Yahoo! JAPAN を活かした集客と
使い勝手のよさで評判の予約台帳サービストレタとの強力タッグが
予約管理を驚くほど便利にします

 予約 飲食店



TORETA社は顧客目線でデータを分析している企業だったので2社の相性は良さそうです。
LINEとモバイルオーダーなどで連携していた企業に変化がうまれるかもしれませんね。

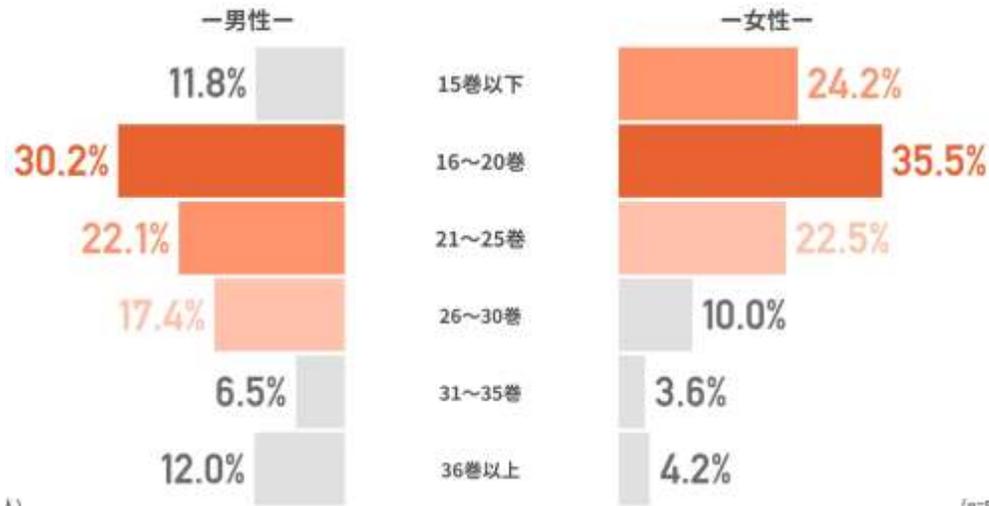


「肉派」が全年代で約7割、重視するのは「ネタの種類」と「価格」

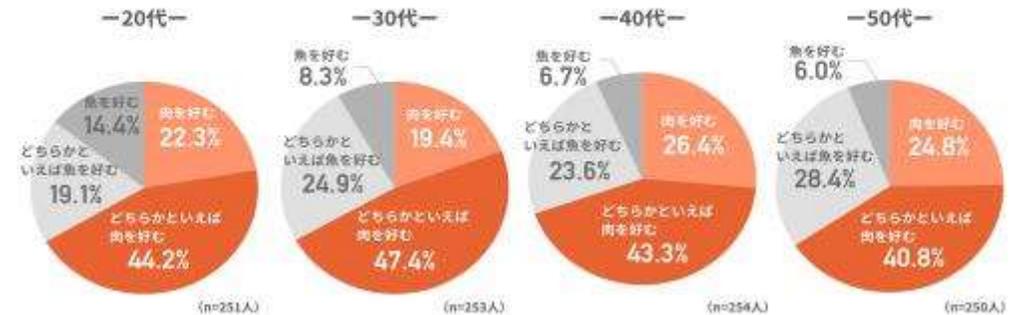
(株)物語コーポレーションは、寿司食べ放題の店を利用したことがある方を対象に、「寿司食べ放題」に関する調査を行った。寿司食べ放題に対する興味は約9割があるとなった（90.2%）。寿司食べ放題の店で、1回の来店では食べられる量は、男性は「16～20巻（30.2%）」、「21～25巻（22.1%）」、「26～30巻（17.4%）」、女性は「16～20巻（35.5%）」、「15巻以下（24.2%）」、「21～25巻（22.5%）」となった。普段の食事で肉と魚どちらをより好んで食べているかは、20代「肉を好む（22.3%）」、「どちらかといえば肉を好む（44.2%）」、30代「肉を好む（19.4%）」、「どちらかといえば肉を好む（47.4%）」、40代「肉を好む（26.4%）」、「どちらかといえば肉を好む（43.3%）」、50代「肉を好む（24.8%）」、「どちらかといえば肉を好む（40.8%）」。すべての年代において、肉を好む方が約7割となり、現代の食生活において肉料理が中心的な存在であることが示されました。

～1月26日PRTimesより～

お寿司食べ放題のお店を利用するとしたら、
1回の来店では何巻くらい食べられると思いますか？



あなたは普段、肉と魚どちらをより好んで食べますか？



寿司食べ放題、頑張って食べて30貫が限界って感じでしょうか。
日常の食生活は肉中心であるとのこと。調理のし易さ、支出金額などを考えると納得。それを踏まえ、外食で何をどのように提供するか考えると良いですね。



カクヤス、飲食店向け受注サイト「カクヤスナビオンライン」での回収依頼受付を開始

(株)ひとまいるの子会社である(株)カクヤスは、廃食用油回収サービスを通じて循環型社会の実現に取り組んでいる。飲食店や家庭から出る廃食用油を、店頭または配達時に回収し、(株)レボインターナショナルを通じてSAF（持続可能な航空燃料）等へ再資源化。自社物流の強みを活かし、商品配送と同時に廃食用油を回収する仕組みを構築している。これにより、追加の温室効果ガスを伴わずに、資源の有効活用を実現している。

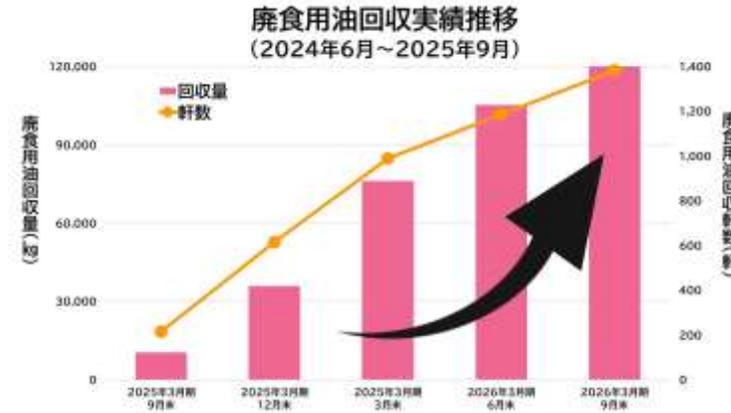
2024年6月より、首都圏・関西・九州の営業エリアで同サービスを開始。この取り組みにより、2025年9月末での累計回収量は300トンを超え、依頼軒数は1,400軒に達した。2025年10月より、従来の電話や店頭での受付に加え、飲食店向け受注サイト「ナビオンライン」からも回収依頼の受付を開始した。

～1月26日PRTimesより～



使用済みの揚げ物油(廃食用油)回収いたします!

ペットボトル (1本あたり) 3円
一斗缶 (1缶あたり) 110円



業務用酒販店のSDGs活動事例です。事業の特徴を活かした取り組みですね。

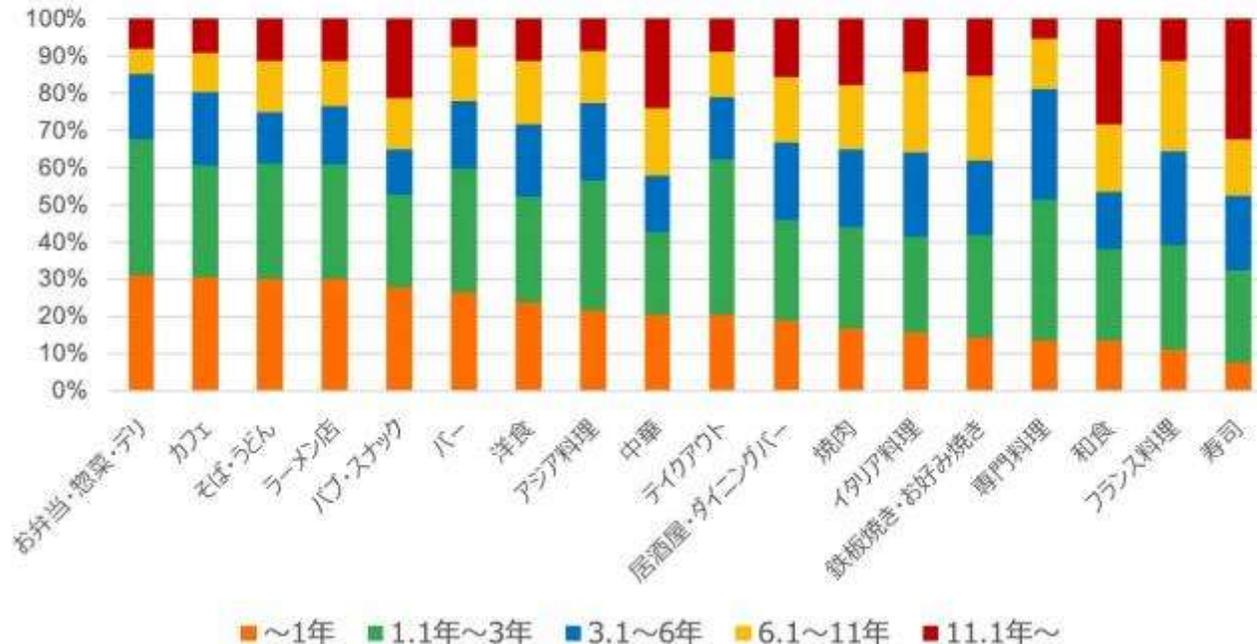


「開店1年未満で閉店しやすい業態、業態別閉店年数

(株)シンクロ・フードは、当サイトの造作譲渡情報より、閉店した飲食店の業態と営業年数を調査した。「開業から1年未満」で閉店した割合が高い業態順に、「お弁当・惣菜・デリ (31.3%)」、「カフェ (30.7%)」、「そば・うどん (30.0%)」、「ラーメン (30.0%)」が上位に挙げた。11.1年以上営業を続けた店舗は、「寿司 (32.5%)」、「和食 (28.4%)」、「中華 (24.1%)」が上位に並んだ。
～1月28日PRTimesより～

閉店した飲食店の営業年数 (業態別割合)

— 「1年未満の閉店割合」が高い業態順 —



毎年発表されていますが、大きな変化はありません。
少額投資で出店でき、且つ、専門技術があまり必要としない業態は、開業しやすい分、閉店の決断も早いのでしょうか。



「The Tabelog Award 2026」を発表

(株)カクコムが運営するレストラン検索・予約サービス「食ベログ」は、ユーザーの投票により、日本が誇る「美味しい」お店を選出する「The Tabelog Award 2026」を発表。各賞の受賞店数は、「Gold : 36店」、「Silver : 160店」、「Bronze : 537店」、「Best New Entry (部門賞) : 12店」、「Best Regional Restaurants (部門賞) : 6店」、「Chefs' Gold」(部門賞) : 13店」。

～1月26日PRTimesより～



今年も発表されました「食ベログアワード」。お馴染みのメンバーに加わり、ニューフェイスもいくつかありますねえ。



参考料飲店情報

Joy brings us together

DESAYUNO Y ANTOJITOS 3Hermanas (浅草)

デサユノイ アントヒストレス エルマナス

2025年12月13日開業



ガチタコスの火付け役「Tacos 3 Hermanas」を展開するトレスエルマナス社の新業態。「朝食と軽食」をテーマにしたガチメキシカン。



- ・メキシコの定番朝食「Chilaquiles (チラキレス)」(カットしたトルティーヤを揚げたTotopo、いわゆる“トルティーヤチップス”がベース。その上に、蒸し鶏やタコミートや牛肉のステーキをトッピングし、サルサソースをかけた料理。ガチ“ナチョス”)
- ・ガチメキシカンの空気感 (店舗スタッフ、商品構成など)



住所：東京都台東区雷門2-1-11 リバーテラス浅草 2F
席数：32席
客単価：2,500円～3,000円
営業時間：8:00 - 20:00 火休



PRONTO THE FIRST (銀座)

2025年12月2日開業



・「プロント」の新業態。「プロント」1号店をリニューアルし、創業のコンセプトに回帰したカフェ&バーの二毛作業態。



- ・“キッサカバ（軽食のある喫茶店&大衆酒場）”から“創業のコンセプト（カフェ&バーの二毛作）”に原点回帰したリブランディング
- ・バー文化を落とし込んだメニュー構成（**今のお客様の気持ちを伝えることでカクテルをメイク、バーテンダースキルを習得したPA、バーとしてのフードメニュー**）
- ・朝食の考え方（こだわりコーヒーで売価が上がった分を補う**低価格モーニングセット**）



住所：東京都中央区銀座8-6-25 河北新報ビル 1F・2F
席数：66席（1F：カウンター5席、テーブル26席 2F：カウンター11席、テーブル24席）
客単価：9,000円～12,000円
営業時間：平日08:00 - 17:00、17:00 - 23:00 金土08:00 - 17:00、17:00 - 27:00

