



くすんたん

水無月号

Vol.84
2011年6月

毎月10日発行

飲食店向け情報満載かわら版
毎月発行

発行人 藤本高司
発行所 フジモト株式会社



飲食店舗さま向けにかわら版を毎月発行します

■ 向暑の候

サマータイムを実施されている企業が多いのか、早い時間から電車の乗降客が増えている気がします。私は通常毎朝5時に起きて6時過ぎには電車に乗ります。山手線は楽々座れていましたが6月に入ってからビジネスマンが増えています。退社も早いのか新橋界隈では明るいうちから一杯楽しんでる諸兄もお見かけしますね。飲食店も値引戦略だけでなく時間対応、直ぐに出せるメニュー、本日のお値打ち、曜日厳選などわくわくどきどき店舗作りが大切です！！

並べて覚える

廣告社ぶれいん 竹田清人

■ お店で使えるマーケティング用語集 第12語 ■

企業間取引 と 個人間取引

Business to Business (B to B/B2B) vs. Person to Person(P to P/P2P)

このコラム「並べて覚える」に書くマーケティング用語を探そうと、「シェア：〈共有〉からビジネスを生み出す新戦略」と言う本を手に入れました。飽きっぽい私は数十ページでダウン。ピンとこないのです。シェアすると言うのは、日本ではごく普通に昔からあるビジネス形態なのです。長屋・貸本屋・風呂屋・貸衣装、これらは、かなりの昔からあったのではないのでしょうか。たぶん、他の国も同じ状況だと思います。それに、この本の著者、レイチェル・ポッツマンとルー・ロジャースの二人は「PtoP trade」個人間取引をテーマにしていたのではないかと思います。なぜなら、この本を開くと何度も「PtoP」という言葉が出てくるのですから。

少し前に米国の有名雑誌、WIREDの編集長だったクリス・アンダーソンの書いた本が日本では「フリー：〈無料〉からお金を生み出す新戦略」という題名で良く売れたようですが、「シェア」は、この二匹目のドジョウを狙っての題名でしょう。でも、ちょっと失敗かなと思います。「シェア」の原題は「What 'is mine is yours」ですので、これならP2Pについて書いた本だととて問題ない。「フリー」の原題は「FREE：The Future of a Radical Price」で、こちらは当たりました。

このP2Pの取引が最近注目されるようになったのは、インターネットの普及によって、初めてP2Pがマーケットとして成立したからだと考えます。

インターネット以前は、個人のレベルで売りたい人と買いたい人が情報を交換するのは手数がかかりすぎたのです。

この一番分かりやすい例が、前回も少し取り上げた、インターネットオークションなどです。ただ、P2Pと言っても、この取引がまったく個人間でなされているとらえるのは間違いでしょう。それはP2Pマーケットには、企業やボランティアによる場の提供が前提になるからです。また、インターネットサービスによるフェアな取引の保障なども重要になってきます。

場の提供と言うことでは、飲食店舗もP2Pの考え方を取り入れたプロモーションができるチャンスはありそうです。例えば、顧客の持込みによる利き酒会とか、ワイン好きの方が用意するメニューやワインリストによる販売とかで、それにはお客様がお客様を呼んでくださるモデルのヒントが隠れているので

企業間取引 (Business to Business)

電子取引の場面で使われるようになった用語で、企業と消費者間の取引(Business to Consumer・B to C/B2C)などと対比して使われる。企業が従業員福利厚生の一環として社員向けの優待制度の一環として行う(Business to Employee・B to E/B2E) というものもある。

個人間取引 (Person to Person・P to P/P2P)

P to P とほぼ同じような意味でC to C(Consumer to Consumer)と言う言葉がある。この方が日本では一般的だと思われるが、P to Pの方がマーケットに参加する人々の積極性が出ていてピツタリくるような気がする。情報処理関係の用語、ピアツーピア(Peer to Peer)の略として「P2P」が普及しているのややこしい。

Shimaちゃんのおいしいシーサー

うちな一支店 Shima

14 びいんなー ★アーサとスヌイ編★

「はいさい」…沖縄は、梅雨です。ジメジメの日が、多くなってきました。又、台風2号も停電や農作物被害等大きな爪痕を残し、過ぎて行きました。今年は、台風の当たり年かもしれません。小さな島国、できれば台風も避けてほしいと祈るばかりです。

それでは、本題に入りましょう。

今回は、「アーサとスヌイ」(アオサとモズク)を紹介します。

「アーサ」は、アオサの事でヒトエグサの種類に属し沖縄では、2月～4月にかけて収穫が始まります。浅瀬の海岸では、鮮やかな緑色が印象的です。食物繊維に鉄分、ミネラル成分も豊富で、沖縄の家庭では欠かす事の出来ない食べ物です。乾燥詰めのパックを開けると磯の香りも最高です。

食べ方は簡単で、味噌汁やてんぷらで食べます。最近、「アーサ」てんぷらにはまっている私です。

次に「スヌイ」(もずく)ですが、沖縄のモズクはフトモズクの種類で昔から酢の物で食べられており、「スヌイ」は、酢のりの意味から「スヌイ」と呼ばれる様になったそうです。沖縄でも、養殖が盛んで4月から6月の最盛期を迎えます。県外への出荷も増え、今では4月の第3日曜日を「もずくの日」にする等、力を入れています。

「スヌイ」には、カルシウム、ビタミン、ミネラルも豊富に含まれており、身体に良いらしいです。(あのヌルヌルが良いのかも!!)

又、抗がん作用のある成分も確認されている等、注目を集めそうです。「スヌイ」は酢のものが主流ですが、「アーサ」と同じ味噌汁やてんぷらでも美味しく頂けます。前文でも書きましたが、「アーサ」・「スヌイ」のてんぷらは最高です。てんぷらといっても本土のてんぷらとは、少し違うと思います。が沖縄てんぷらも一度試してみてください。

まだまだ続く、沖縄ブーム！！ お楽しみに！！

では、「アーサとスヌイ」(アオサとモズク)編。この辺で「ぐぶりーさびたん」(失礼しました)。



アーサ



アーサの天ぷら



モズクの天ぷら