



くすねたん

卯月号
Vol.94
2012年4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

■ 春暖の候

桜満開の東京です。東京って桜が多いなあって毎年思います。桜を見ると元気になりますよね！4月という季節でもあり新しい門出を応援してくれている気持ちになります。先日、中目黒のお寿司屋さんで欧米のお客様がお鮓をつまんでました。アメリカでは日常食の様に食されていますが、日本のカウンターにどんと座っていると流石に目立ちますね。近くのホテルから紹介されて来店されていました。観光客が戻って来て良かったです。飲食店も元気です！はりきってお迎えしましょう！！



並べて覚える

広告社ぶれいん 竹田清人

■ お店で使えるマーケティング用語集 第17語 ■

お手ごろ と 誘発特性 ~Affordable vs. Affordance~

お手ごろ (Affordable)

“I can't afford a Ford.” という成句があるそうです。「フォードすら買えないんだよ。」という雰囲気です。フォードは発売当初、ほかのメーカーの車に比べると、とても安かったと言うことなのでしょう。それで、手にいれやすい、お手ごろと言うのが、“アフォード出来る”と言うことで、アフォードブル(Affordable)です。

外食店でも、この『お手ごろ』がどのあたりになるのかは、いつも意識しておく必要があります。一皿一皿の値段を考えるのも大切ですが、お客様がトータルでいくら使ってくださいと、それで、どの程度ご満足いただいているかを考えるのは、より重要です。

いろいろとお勧めして売り上げを伸ばしても、満足感と支払いがマッチしていなければ、ごひいきの店にしていだけないでしょう。また、社会情勢によってお客様が「お手ごろ」だと考える値段も大きく変わります。このあたりの感覚も非常に大事になってきています。

誘発特性 (Affordance)

アフォーダンス(Affordance)と言うのは、もともとは環境が生物にあたえる“意味”のことだそうです。例えば、空は鳥にとって“意味”が大きいけれど、魚にとってはあまり“意味”がない。それで、空は鳥に対して大きなアフォーダンスを持っていることになるのです。

これが、マーケティングやデザインの世界で使われると、少し違ってきます。人が行動するときその手がかりとなる環境をアフォーダンスと呼ぶのです。良く例に挙げられるのがドアです。ノブが付いていれば「引く」という行動をうながすでしょうし、プレートがついていれば「押す」という行動をうながすでしょう。これは環境の持つ“意味”の拡張されたものと考えることが出来るでしょう。

このアフォーダンスは日々の営業で意識する必要があります。ゆっくり食事を楽しんで頂きたい店とファストフードの店では内装やイス、メニューブックの作り方から、服装、あいさつの仕方や言葉遣いまでみんな違って来ます。お客様へのアフォーダンスを変えるわけです。

逆に店側が意図していないアフォーダンスを作り上げていて、それが来客数や売り上げに悪い影響を与えている可能性もあります。アフォーダンスを意識して、ときどき店を見直すのはとても良いことだと思います。



こーいちのグルメ散歩

食道楽散人 木村 幸一

♪さんぽ46♪ カレーライスで元気に！

カレーライスを無性に食べたくなるときがあります。カレーライスを食べると何故かテンションが上がって元気になる、という説も世に広まっています。ミーハーを自認する私はその説に大いに賛同し、あちこちのお店に出発しております。「日本人はカレーライスがなぜ好きなのか」(平凡社新書)という本が出版されているくらいですから、私がカレーを食べたくなくても当然といっていでしょう。

新高円寺で仕事をするようになったとき、美味しいカレーライス屋さんを見つけるのが楽しみで、会社のそばにあるルクク商店街をはじめ、カレーのお店をせっせと探しまわりました。

美味しいカレーのお店は意外と早く見つかりました。新高円寺駅を青梅街道を西へ(荻窪駅の方へ)数分行くとある、「サラム ナマステ」というお店です。ネパール人が経営している、こじんまりとしたアットホームな雰囲気のお店です。

チキン、ベジタブル、マトンなどのカレーの注文が多いようですが、私はダールカレー(レンズ豆、ヒヨコ豆などが入っている豆カレー)や、マトンカレーなども食べます。マトンカレーはネパールや北インドなどでよく提供されるようです。「少し辛いですよ」という店主の話がありましたが、そんなことはありませんでした。



ここのカレーはマイルドで食べやすく、もちろん美味しいのが特徴です。辛みを強める、玉ねぎを使った調味料があるのもうれしい限りです。

ナン、サフランライス両方を食べられるランチ(1,000円)もあります。私ももっぱらナンをお願いしています。焼きたてのナンは香ばしく、しっとりとして、バター風味があり、食欲をそそります。ナンは全体的に甘めです。私はおかわりをしたことはありませんが、お昼はナン、サフランライスがおかわりできるようです。

機会がありましたら一度は食べてみてください。

フレッシュNEWS

福島復興応援！東京銀座に会津若松が現われた？！

知っていますか？会津専門飲食店「会津ふるさと居酒屋 よつてがんしょ」に併設された会津若松物産販売店は、会津若松の食品や、古くから伝わる縁起物「起上り小法師」「あかべこ」などを多数取り扱っており、居酒屋とともに東京が会津若松を満喫できる名スポットです。店内では会津若松の情報発信コーナーなどもあり、旬な観光スポットや物産情報の発信も行っています。会津若松をたっぷり堪能するなら、ここで決まり！

会津さ、おんもせもんいっぺえあつから見てって好きになっくなんしょ！

(会津には面白いものが沢山あります。是非ご覧になって好きになって下さい)

住所：東京都中央区銀座6-4-18 TEL：03-5537-5702

営業時間：11:00~24:00 (日曜日は11:00~17:00)

※詳細は店舗様へお問い合わせください。

