



くすねたん

如月号

Vol.103
2013年2月

毎月10日発行

発行人：藤本高司

飲食店向け情報満載かわら版 毎月発行

飲食店舗さま向けにかわら版を毎月発行します



■ 梅花の候

東京は、寒い日が続いています。札幌の雪祭りも終わり、沖縄では桜が満開となっています。季節の変わり目となるとあらためて狭い日本と言っても縦長な特徴的地形は四季折々に恵まれている国だなと思います。世界中を旅したわけでは有りませんが、帰国して一番に思うのは街が綺麗なこと羽田についても成田についてもゴミ一つ落ちていないし日本を自慢できる素晴らしい一つだと思います。これは、お金をかけているからという次元の話でなく国民一人一人の心がけですね。飲食店も同じです。クリンリネス、接客サービス、おもてなしの心を繋いで行きたいですね！

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23回 ■

埋没費用 と 機会費用

～ Sunk cost vs. Opportunity cost ～

問題1.

ア:費用として帳面には付けられているけれど、費用だとは考えない方が 良いものと、**イ:**帳面には記載されない上に普通は費用だと考えられていないけれど、費用として意識しておいた方が 良いもの。「埋没費用」と「機会費用」、どちらが、どちらだと思いますか？

問題2.

なぜ、バーゲンセールや、安売りの専門店や、アウトレットなどがあるのでしょうか？

こんな事を考えてみたらどうでしょう。

お店で、お弁当の受注を100食分受けましたが、当日、急にキャンセルされてしまいました。もう、お弁当は作ってしまいました。

材料費と人件費を考えると、お弁当ひとつあたり500円は掛かってしまっています。知り合いに引き取ってもらえるかどうか相談したところ、何ヶ所からか申し込みがありました。100食まとめてであれば全部引き取ってくれるところと、50食を引き取ってくれるところと、100食引き取ってくれるところは400円ですと言っています。50食引き取ってくれるところは600円ですと言っています。どちらか一方にだけ販売するしかない場合、あなたはどちらを選びますか。

この時、製造に掛かった50,000円が**埋没費用**、100食売ったときは30,000円(50食売った場合に得たはずの利益)、50食売ったときは40,000円(100食売った場合に得たはずの利益)が**機会費用**です。

埋没費用に捕らわれずに次の手を考えなければいけません。

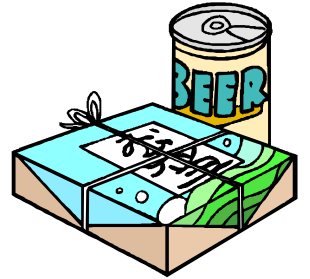
単純な例なので、500円の原価の物はそれ以下で売ってはいけなくとも考える人はいないでしょうが、実際の状況ではこの**埋没費用**が気になって、正しい判断ができなくなることもあるのではないのでしょうか。

逆に、**機会費用**はきちんと考えなければなりません。

もし、100食売れる可能性がなければ、50食を売って、30,000円を手に入れるべきです。

でも、100食売れる可能性がある時に50食しか売らなければ、手に入った可能性のある**機会費用**の40,000円を失うことになる訳です。

すみません、なぞなぞみたいになってしまいましたね。



■ 埋没費用 (Sunk cost)

もう、発生してしまって取り戻せない費用は全て、埋没費用です。ですから、いちど作ってしまったお弁当は幾らかけて作ったかは忘れてしまわなければならないのです。もう、取り戻せない費用は埋没費用ですから。

■ 機会費用 (Opportunity cost)

いくつかの選択肢がある場合、それぞれをできるだけ丁寧に考えてみる必要があります。機会があったのにその機会を生かすことができなかったとすれば、そのとき得られた筈の利益が機会費用です。

答え

そう、**ア:が埋没費用**、**イ:が機会費用**です。もう、作ってしまったものについては、製造原価を考えて売値を決めるべきではなくて、どんなチャンスがありえるかで売値を決めるべきなんですね。そうすると、問題2の答えもわかるというわけです。

こーいちのグルメ散歩

食道楽散人 木村 幸一

・♪さんぽ50♪ 大豆に恋した男

スローフード横浜の仲間の岡本さんは、大豆に恋をした男です。岡本さんが神奈川県津久井に在来種の大豆があることを知ってからは、大豆の栽培を広める運動を展開し、大豆の加工品の開発、販売に情熱を注いでいます。

岡本さんの豆腐や油揚げ、納豆などはみなコクがあり、大豆そのものの風味があり、甘みがあります。

問題は商品をなかなか手に入れることができないということです。

私は納豆が大好きですが、なんと納豆が販売されるのは毎月12日のみです。その岡本さんが津久井の大豆を使い「テンペ」の開発に挑戦し、成功にこぎつきました。テンペは、煮た大豆をバナナの葉についているテンペ菌で無塩発酵させた、インドネシアの伝統食品です。納豆と一緒に？いいえ納豆のようなネバネバやニオイは全くありません。テンペの特徴・効用は右の通りです。(学問的にはまだまだ説明する必要がありますが)

その① 塩分とコレステロールがゼロです。脂質異常症や高血圧症の人に期待大。

その② テンペ菌の働きで食物繊維、ビタミンB群、必須アミノ酸が増加で、整腸効果(便秘解消)などが期待されています。

その③ 加熱しても栄養分は変わらず、幅広く料理に使えるので、肉や魚、卵の代用として使えば、メタボ改善に役立ちます。

その④ テンペの大豆に含まれるリノール酸の働きに注目！テンペを使い、味噌汁の具、タマゴ焼き、ピザトーストなど子供の朝食に。リノール酸は脳の神経伝達物質に作用するので頭の良い子になるかも？



インドネシアからやってきたテンペは日本の食を変えるかもしれませんね。

岡本さんのお店は...「豊国屋」

〒252-0326 神奈川県相模原市南区新戸3024

電話 046-251-0048