



くすいなたん

水無月号

Vol.119
2014年6月

毎月20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

初夏の候

マニラ、バンコクへと外食店視察に行ってきました。現地でのミドルレンジ以上、日本人駐在員等が利用するお店を中心に回りました。なんちゃって日本食もありますが、確実に日本食のレベルが上がってますね！刺身の切り方、煮物の味付け、日本と遜色ないお店も多々あります。しかし、いずれも日本人がメインとなっている、現地スタッフではまだまだ程遠いのが現実です。どの層をターゲットに店舗運営をしていくか、日本より明確なコンセプトが必要です！しかし、魅力あるマーケットに違いはありません！

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33語 ■

グローバル化とカニバリゼーション ～ Globalization vs. Cannibalization ～

■ グローバリゼーション (Globalization)

情報交換網や交通機関の発達により政治、経済、その他の人々の暮らしが国境を越えて影響を与えあうようになってきていますが、これを**グローバル化(Globalization)**と言います。外食の世界もこのグローバル化の問題は無視できません。

このところ海外への出店も伸びているようですし、外食企業の海外への出店意欲は今後も下がらないでしょう。日本の食に対する世界中からの興味は高まってきており、昨年12月には「和食」がユネスコにより無形の世界文化遺産として登録されています。2015年のミラノ万博でもきっと日本は「食」についての出展に力を入れることでしょう。

また、2020年には東京オリンピックが開催されます。今後は、海外からの旅行者数も大きく伸びるに違いありません。従って、そういった旅行者向けのメニュー整備や言葉の教育、それに「ハラル食品(豚肉などイスラムの教で食べられないものが入っていない食品)」などに代表される各国の人々へのおもてなし意識の普及も重要でしょう。

■ カニバリゼーション (Cannibalization)

Cannibal はカリブ語を語源とする英語で「人食い」の意味で、それが「共食い」と言う意味にも使われています。新しい商品などが旧来の自社製品のマーケットを奪ってしまうと、開発費や販売費などの無駄遣いに終わってしまいます。これが、あたかも共食いのようなので、**カニバリゼーション(Cannibalization)**と言います。

新しい商品の開発にあたっては、この**カニバリゼーション**については、よく考えておく必要があります。

売れる商品を開発するつもりで、前からある商品と同じようなものを開発してしまうと、開発に掛かる費用が無駄になるだけでなく、価格の決め方によっては利益を大きく損なってしまいう可能性があります。ただ、飲食店にとって商品開発でのカニバリゼーションはあまり大きな問題にならないでしょう。商品毎の売り上げをきちんと見ていけば、直ぐに事態がわかるはずですし、対応も容易です。

問題になるのは新店舗の出店の時です。新店舗の出店はある程度同じ地域に出店する方が次のような有利な点があります。

経営者の目が届く、従業員の交流ができるので教育がし易い、仕入先などの選定が容易である、立地の見極めがきちんとできる、などです。

ただ、あまり近くに似た業態の店を出店してしまうと、同じお客様を複数の店に取り合ってしまうこととなります。実は出店計画の段階では大所高所から店作りについて考えられる担当を付けることができるので、この問題が顕在化することは少ないものです。ただ、チェーン運営について十分な技術や文化が社内にはない企業では現場の店長や調理長の責任で店のあり方を変えることができるがあり、この問題が顕著になります。近くにある、売れている同僚店の真似をして売り上げを伸ばす店が出てくると大変です。真似をする店の方は簡単に成績を伸ばせることになるので、まさに「共食い」になってしまい、その外食企業全体としては、とんでもない問題となってしまいます。

このため、出店のときには店のありかたを、業種、販売商品、販売価格、対象顧客などについてきちんと明文化しておき、それを外さないようにするなどの対策が必要になります。この資料をお店のコンセプトシートと言いますが、それには「なぜ」をきちんと書き込んでおきたいものですし、もちろん同僚店との棲み分けの方法について盛り込んでおくのも忘れないようにしたいものです。

フレッシュNEWS

担当：原田 剛
mail:topaz@fujimoto.co.jp

居酒屋産業展に今年も参加いたします！

東京ビッグサイトで開催される、居酒屋産業展に今年も参加いたします！外食業界では日本最大の商談会です。居酒屋はもちろん、飲食店開業支援や、ホテル関係、全国名産品の出展もあり、外食産業の最先端情報が集結いたします。

私どもは、クオリカ株式会社殿と共同で出展予定です。注目いただいております、レンタルPOS「TOPAZ QF」も出展いたしますので、ご興味ある方はぜひお越しください。

第7回 居酒屋産業展

日時：2014年7月29日(火)～31日(木) 10:00～17:00
会場：東京ビッグサイト 東1・2・3ホール
入場方法：チケット制(¥5,000)

入場が無料になるご招待券をお配りしております。ご興味がある方はお気軽にフジモトの原田までお問い合わせください



Fujimoto

発行所 フジモト株式会社 <http://www.fujimoto.co.jp>

〒166-0011 東京都杉並区梅里1-7-7SKTビル2F TEL:03-5378-6830 FAX:03-5378-6823