



くすいなたん

睦月号
Vol.138
2016年1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

■ 初春の候

2016年新年あけましておめでとうございます。『くすいなたん』創刊して12年。干支でいうと申年でスタートして12年一周しました。何年継続できるのかと思いつつもご愛読頂き感謝申し上げます。飲食店舗様の情報誌としてスタートして休憩時間にでも息抜きにさらっと読んで頂ければと思い発行しています。あまり特定のお店は掲載せずにはきましたが、今年からは専門店を中心にこれらと思うお店を紹介させていただきます。作り手には当たり前なことでもこんなにもこだわりを持って作っている。お出しする理由がきちんとあるなど、表立ってはいませんがそんな逸品を紹介させていただきます。あくまでも個人的嗜好ですのでお許しくださいね！

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45語 ■

完全競争と独占的競争

Perfect competition vs. Monopolistic competition

「最近競争が厳しくなったので大変だ。」と思いませんか。競争という言葉はよく聞きます。さあ、本当に競争が厳しくなっているのでしょうか。「コンビニが増えたので中食が普及して、外食企業は益々辛くなってきた。」「少子化でお客様が減ってきているので、競争が厳しくなるだろう。」「外部からの参入組が増えて外食産業の競争が熾烈化している。」などなど。でも、本当に競争は外食企業にとって悪いことなのでしょうか。

競争にも段階があります。「完全競争」、「独占的競争」、「寡占」、「独占」です。一番競争が激しいのが完全競争で、独占的競争、寡占の順で競争が無くなってきます。独占であれば一つの企業が市場を押さえてしまっていて、全く競争がない状況です。独占が起きると消費者にとって不利な状況が発生してしまうと思われていて、ご存知の通り多くの資本主義の国では独占が起きるのを防ぐ仕組みを持っています。今回は、この中から完全競争と独占的競争を取り上げてみます。

外食産業も食品という同じ物を売っているが上手に差別化することができる、まさに独占的競争の業界だといわれています。このように見ると、競争もそれほど悪くないのかもしれませんが。外食企業は独占的競争の業界なのですから、完全競争の業界とは違い競争を極端に意識する必要はなさそうです。逆に自身の特徴を出す努力、専門性を磨く努力をすることによって、チャンスが掴めるはずですよ。

また、適度な競争状況が消費者を刺激して業界を豊かにしてくれる可能性も高いのです。これはショッピングセンターなどのレストラン街を考えてみれば想像がつくかと思えます。多くの特徴的なお店があることが豊かな環境を作って、集客力に貢献してくれるのです。

■ 完全競争 (Perfect competition)

数多くの小さな企業が同じ物やサービスを提供していて、また消費者も十分に多量に起こります。このような状態であれば、どの企業も他の企業に取って代わることができます。提供側の企業にとっては気を抜くことができない厳しい状況で、価格競争になり易く利益を出すのは難しいでしょう。利益を出そうと思って、考えなしに価格を上げても、お客様を他の企業にとられてしまうだけです。

要するに、どの企業も価格決定権を持っていないので、市場が自然に決定する価格に従わざるを得ないこととなります。逆に、消費者にとっては、たくさんの選択肢の中から一番安いものが選べます。

ただ、現実の世界の中では純粋な完全競争になることはないと考えられています。

■ 独占的競争 (Monopolistic competition)

やはり多くの小さな企業がある状態ですが、その中でそれぞれの企業が上手に差別化した商品やサービスを提供している時に、独占的競争が起きます。このような環境では、独自の特徴を出すことによって、企業は独占的な地位を築くことができ、ある程度の価格決定権を持てるでしょう。衣類は同じ機能を持っていてもデザインを変えることで差別化できるというのが分かり易い例でしょう。ですから、衣類は安価なものから高価なものまで多くの選択肢が用意されています。また、多くの嗜好品も同じだと言えるでしょう。

こーいちのグルメ散歩

食道楽散人 木村 幸一

♪さんぽ66♪ 本物をお店

1月4日の仕事始めを終えた11時過ぎの帰り道、新宿東口にあるベルクに立ち寄りしました。11時過ぎだとポークアスピックのついたジャーマンセットが食べられるのです。

コーヒー豆は毎日届けられ、ハム・ソーセージの保存料ほとんどなし、パンは天然酵母使用という本物をお店がこのベルクです。

私はそれまで出会ったことのないポークアスピックに魅せられています。製造元の東金屋さんも自慢の商品のようです。

食の安全性が叫ばれますが、本物志向の製造職人、販売者のベルク、それにベルクファンの人たちがいる限り、安心だと思っています。ベルクは食の未来を明るく照らしているような気がします。

ジャーマンセットは、ポークアスピック、レバーパテ、ポークハム、スモークチキン、サワークラウト、バケット、ライムギ黒パンそれにコーヒーです。これでたったの609円です。

もしもまだ行ったことがないなら、ぜひ一度行ってみてください。(写真はジャーマンセット。丸い器がポークアスピック)



拘りの逸品

藤本 高司

★その1 牛乳プリン

本年より、飲食店のメインメニューではないけれど、こだわりをもって提供されている副菜を紹介させていただきます。

おでん屋さんの老舗 浅草おでん 大多福さん

大多福さんは江戸前のおでん屋さんです。透明に澄みきった旨味を凝縮した出汁のおでんをメインにお刺身、焼き物、酒あてと和を中心とした品ぞろえです。

おでんのメは茶飯となりますが、そのあとの楽しみはちよつと濃厚で甘めの牛乳プリン。良く冷えたプリンがメに最高です！

浅草おでん 大多福

住所：東京都台東区千束1-6-2 TEL:03-3871-2521
URL：http://www.otafuku.ne.jp/



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

