

くすいなたん

皇月号

Vol. 142
2016年5月

毎月20日発行

発行人 藤本高司

発行所 フジモト株式会社



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

■ 新緑の候

新緑が綺麗な季節になりました。『時は金なり』という格言がありますが、時間を大切にしないと教わりました。便利な世の中になり時間をお金で買うことも出来ます。早い分高い。時間をかけているから高い。真逆なことです。何だかこの辺りにビジネスの本質と、新たなチャンスが隠れているように思います。

ファーストフードは、値段が安いという概念がありますが、高いファーストフードがあっても不思議ではないです。そんなところもフードサービスの楽しいところです。安全で豊かな食を育てていきたいです。



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46語 ■

アイエンガーの法則とメラビアンの法則 Iyengar theory vs. Mehrabian theory

最近が良い時代になりました。勉強するのに本を読まなくても大丈夫なので。本を読むのは楽しい作業ですが、時に退屈でもあります。インターネットで検索をすれば、その苦痛から少しは解放されます。そればかりでなく、文章を読む手間を掛けなくても勉強が出来るようになったのです。私が昔そうだったような面倒くさがりな学生や、忙しい社会人には最高です。実は世界中の多くの大学が無償で講義をインターネットに公開しています。それを真似たNHKの「白熱教室シリーズ」なんてどうでしょう。ワクワクさせてくれます。

また、TED(Technology Entertainment Design)はご存知ですか。TEDとは、世界的な講演会を開催するための団体です。その講演の幾つかがYoutubeで見ることが出来ます。面白いです。これもワクワクさせてくれます。(「くすいなたん」もそのうち動画になるかも?) そう、今回テーマにしたコロンビア大学のシーナ・アイエンガー教授は「NHK コロンビア白熱教室」でも、YoutubeのTEDでも見ることが出来ます。

■ アイエンガーの法則 (Iyengar theory)

シーナ・アイエンガー (Sheena Iyengar) 教授は選択についての研究の成果を発表しています。その結論として巷で良く見かけるのは「選択肢は少ないほうが売上げが上がる。」と言うものですが、これはアイエンガーの法則の一部、第一法則と言うべきもので、実は、「選択が楽しければ売上げが上がる。」が結論のようです。

そう、彼女は良い選択をしてもらうための方法を研究しています。

アイエンガーの法則(Iyengar theory)の全容は次のようなものです。第1法則 切り詰めよ / Cut (Less is more)。第2法則 表現を鮮やかに / Concretize (make it vivid)。第3法則 分類せよ / Categorize (More categories, fewer choices)。第4法則 調子に乗せる / Condition。これは自分自身の選択の時にも重要だと彼女は言います。不要な選択肢を切り捨て、具体的な例を作り、選択者にとって意味のある分類にし、選択するのが楽しくなるように仕向ける。

彼女は選択するということの意味についても深い考察をしています。アイエンガーの法則についてもっと知りたくなりましたか。もしそうなら、あなたに三つの選択肢があります。

1. Youtubeで見る。
2. NHK コロンビア白熱教室を見る。
3. 本屋に走り込み「選択の科学」を買う。

■ メラビアンの法則 (Mehrabian theory)

カリフォルニア大学ロサンゼルス校のアルバート・メラビア (Albert Mehrabian) は、人は視覚情報、聴覚情報、言語情報、それぞれから矛盾する情報を受け取った時に、どの情報を優先させるかを研究しました。

この時、言語情報が7%、聴覚情報が38%、視覚情報が55%であることを発見しました。だから、怖い顔をして優しい言葉をかけるより、優しい顔をして酷いことを言うほうがマシと言う事になります。お客様には全ての面で丁寧に接するに越したことはありませんが、服装、笑顔、態度、声の調子等が良ければ、多少のミスはカバーできるということになるのでしょうか。

お客様に商品を選んで頂く時にもこれが重要なヒントになるかもしれません。

こーいちのグルメ散歩

食道楽散人 木村 幸一

♪さんぽ68♪ まもなく150年。

横浜に「太田なわのれん」という名の店があります。もちろん店の入り口になわのれんを掛けてはいるが、居酒屋ではありません。

1868年(明治元年)創業の牛鍋屋で、鍋の形、いただき方も創業時のスタイルを踏襲しているというから恐れ入ってしまいます。

明治を迎える頃の横浜は外国人も多く、牛肉を好む食習慣を日本人にも広められないか、と考えたのは創業者の高橋音吉氏。

日本人が、しし鍋を味噌仕立てで食べるのをヒントに、味噌を使うの思いついたそうです。お店の牛肉は写真のようにサイコロ形状になっています。

調理場の音吉はほろ酔い加減のときが多く、サイコロ型に捌いたほうが手取り早い、というのでこの形状になったというエピソードがあります。

軽く噛むと、サイコロを切り裂く歯ごたえが牛肉を一層美味しくしており、「牛鍋はサイコロに限る」、といいたくなります。

まもなく150年。昔ながらの伝統を守る名店です。



拘りの逸品

藤本 高司

★その五 タイで食べる 蕎麦 『みつもり』さん

今月は番外編で、タイはバンコクの逸品を紹介します。

なんちゃって日本料理店がほとんどのバンコクですが、その中で際立ってちゃんとした料理を提供しているお店が、スクンビットにある『みつもり』さんです。

日本では定食屋さんのチェーン店が母体ですが、ここでは、焼き鳥、お刺身、焼き物を中心とした和食屋さんです。日本酒も取り揃えていて現地駐在員さんの評価も二重丸です。

そのなかで、なんといっても『蕎麦』が美味しい!

どう打っているのかは敢えて聞きませんでしたが、店主の粋を感じました!

TEL: 02-640-8283 MOBILE: 089-209-9818
Address: 47/1 Soi Sukhumvit 23 (Prasanmit), Klongtoey Nua, Wattana, Bangkok 10110

URL: <http://www.mitsumori-bkk.com/>



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

