



くすいなたん

神無月号

Vol. 159
2017年10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

■ 錦秋の候

コンビニ、外食など店舗での就労する日本人を見かけることが減ってきていると体感しています。かつては、学生のバイト先の花形で社会勉強をする良い時間でした。サークルとは違った上下関係、お客様との接し方、お金を稼ぐことの尊さなど学校では身に付くことが出来ない経験をする事が出来てました。お迎えする立場、お客様の立場、双方を経験することが人材育成にはかけがえのない事だと思います。



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53語 ■

自然実験と疑似実験

Natural experiment vs. Quasi experiment

「メニューの品ぞろえを増やすと売上げが伸びるから、メニュー開発に力を入れて商品数を一気に増やそう。」「いやいや、あまりメニューを増やすとオペレーションに負担がかかって、反って売上げを落としてしまう可能性もありますからね。」「営業時間を延ばしてみるのはどうだろう。最近は夜遅くまで人通りがありますよ。」「従業員の採用が厳しくなっていますし、営業時間を延ばすのは経費負担になりますから。」

外食企業を経営する中では意思決定をしなければならない場面がたくさんあります。この時に、我々は何を根拠にして判断しなければならないのでしょうか。星の運行の予測や天気予報などと違って、人の心の問題でもある経済活動や社会活動では、結果を予測するための理論が完全に出来上がっているわけではありません。ですから、もし、何らかの根拠を合理的に用意しなければならないとすれば、統計学的に考えなければならないはずなんです。

「こうすれば、あなる。」というのが因果関係ですが、この因果関係に関する捉え方はいろいろです。この因果関係を知る方法については、うっかりすると未だ我々は迷信の範疇の知識しかありません。

例えば『笑顔で売上げが伸びる』『商品の値段を下げないとお客さまが減る』『Web広告にお金を掛ければお客様が増やせる』『店を改装すると売上げが伸びる』『全部正しように思えますが、これらについて何か合理的な説明が出来るでしょうか。悲しいことに、深く考えると私もきちんとした説明は出来そうもありません。

この場合、統計資料があればどうでしょうか。すっきりと合理的な説明が出来るはずなんです。

ただ、この統計分析には幾つかの罠があります。「良く歩くから健康なのか、健康だから良く歩くのか、良く歩く人が健康なのは偶然なのか？」時々、原因と結果を取り違えてしまう可能性がありますし、ただの関連性を原因だと思ってしまう可能性もありえるのです。

これらの間違いを冒さないためには、「原因だと考えられることをしなかったときにどうなったか」との比較を見る必要があります。調査対象を無作為に選びだして比較する「ランダム化比較試験」と言う方法が、この比較には一番良いと考えられています。

ただ、現実の世界では「試験」が何時も出来るわけではありません。この試験の代わりに既に手に入った資料から「原因だと考えられることをしなかったときにどうなったか」（これを反事実といいます）を調べる二つの有力な方法があります。これが、**自然実験**と**疑似実験**です。

■ 自然実験 (Natural experiment)

偶然に起きた事故などで、反事実が起きたのを利用する方法です。広告を載せなかったときに売上げが下がるかどうかなどの試験は営業に対する影響が大きすぎてできそうもありません。しかし、何かの事故で広告が出せなかったことがあったとすれば、その時の数値が広告の効果を知る良い機会となります。

■ 疑似実験 (Quasi experiment)

実際の資料から、原因だと思われること以外は非常によく似ているものを選び出して、原因と思われること、その反事実との関係を調べる方法です。例えば、商品の価格が売れ行きに与える影響を調べたい時には、商品の価格は違っても他の条件はそっくりな店を選び出して情報を集めます。これによって、地域差などの他の条件に影響されずに結論を出すことが出来ることになるのです。

参考文献：「原因と結果」の経済学 中室 牧子、津川 友介 共著 ダイアモンド社



拘りの逸品

藤本 高司

★その2 2月鍋「比良山荘」さん



今年も月鍋の季節となりました。

命あるものを食すことにあらためて感謝の気持ちを持って自然と手を合わせてしまうお料理です。

全く人工的でない肉身の美しさ、芳醇な脂肪味。

1年に一度だけ食させて頂ける逸品です。

店舗名 比良山荘（ひらさんそう）

食器なんでも豆知識

食器研究家 ケイ・大勝

五十八豆 模様のお話 その1 ～網目柄の巻～

食器に描かれている模様、定番からちょっと個性的なものまで、たくさんありますよね。その中でも、昔からよく見る定番で使われている模様について、スポットを当てていくシリーズの今回はその1です。

【網目】

和柄の中の定番ではないでしょうか。漁業用の網の目を文様化したもので、江戸時代に広がったそうです。

シンプルながらも曲線が美しく、二色の組み合わせで定番、モダンどちらも表現し易いですね。

併用して魚介類と描かれることも多いとか。やはりここは、お魚料理などに使っていただきたいところ！

今後不定期ですが、模様についてお話させて頂きたいと思っておりますので、お楽しみにしてくださいませ。



定番



モダン

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