



くすなたん

長月号
Vol.167
2018年9月

奇数月20日発行

飲食店向け情報満載かわら版
隔月発行

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隔月発行します

■ 秋冷の候

台風21号、北海道胆振東部地震におきましてお亡くなりになられた方々のご冥福をお祈りするとともに、ご遺族の皆様にお悔やみ申し上げます。また、被災された方々に心よりお見舞い申し上げます。甚大な災害が起ってしまった。様々な技術革新が豊かな暮らしに貢献していますが、残念なことです。

酷暑だった夏も漸く終わりを近づけようとしています。秋の走りの食材も出回り始めました。秋の装いの準備をお願いします。

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57語 ■

デイドロ効果 と 帰属効果

Diderot effect vs. Endowment effect

ポケモンブームは止まりませんし、若い方はご存じないかと思いますが「ピクリマンチョコ」などのブームもありました。だいぶ昔に、今はもうオジイちゃんになってしまった少年達は「鉄腕アトムシール」や「野球カード」「戦闘機カード」などに夢中になったものなのです。「チョコQ」だって「チョコQ」だって「ミニカー」だって、色々な種類のカチャカチャだって、一生懸命集めている人がいる。今でもきっと何か爆発的な人気のシリーズ物のオモチャがあるんでしょね。人には「揃えちゃいたい心理」があるようです。

外食企業でも、この手の「揃えちゃいたい心理」は使われています。お客様にお渡しするノベルティーなどでは、たくさん例を思い出せそうです。ミスタードーナツでは以前、ポイントを貯めると豪華なプレゼントが貰えました。良く考えると安価なものなかもしれませんが、イメージが統一されていて、月替わりになっていたの、揃えたくてしまった人も多かったのではないのでしょうか。

ニュートキーオと言うビアホールがあります。このビアホールでは、創立記念日6月9日を挟む週の月曜日から金曜日までをビール祭りと呼んで、絵画を配るサービスをしていました。絵画の配布は1974年にオイルショックで中止になったのですが、期間中はビールの半額サービスと相まって大騒ぎだったそうです。毎回、気鋭の画家がデザインした5枚の絵画が用意されていて、曜日ごとに違った絵柄が配られました。ですから、全部を揃えたいと思ったら、期間中の5日間は毎日ビールを飲みに行かなければならなかったわけです。

今回は、これらのブームを巻き起こすような「揃えちゃいたい心理」に深い関係のあるマーケティング用語を二つ挙げてみました。

■デイドロ効果 (Diderot effect)

カナダの人類学者、グラントマクラッケン(Grant McCracken)が、人が物を揃えたいくなる心理をデイドロ効果 (Diderot effect) と名付けました。このデイドロ (Diderot) と言うのはフランスの哲学者の名前です。デイドロのエッセイにはガウンを買い換えたら、結局、それに合わせて色々な物を買うことになってしまったと言うエピソードがあるそうで、そこからの命名です。このデイドロのガウンの話聞いて思い出すのは星新一のショートショート「趣味」です。インテリアコーディネーターが趣味の妻に新しい絵画を買ってあげて、結局そのために離婚されてしまう男性の話でした。彼女は絵画に合わせて内装を変え、最後にイメージに合わなくなった夫が気になってしまったんですね。そんな極端なことは少ないでしょうが、何しろ揃えたい心理は強い力を持っているようです。

■帰属効果 (Endowment effect)

こんな実験があるそうです。参加者にチョコレートバーかコーヒーカップかどちらが欲しいかを聞くと、殆どの方がコーヒーカップを選ぶ。でも、まずチョコレートバーを渡して、コーヒーカップと交換しませんが、と聞くと多くの人が交換を渋る。

この実験で、人は一度手に入れた物は手放したくないと言うのが確認できると考えられていて、この現象を帰属効果 (Endowment effect) と呼びます。帰属効果を使えば、ショートショート「趣味」の例で分かるように、ちょっとしたきっかけで「揃えちゃいたい心理」に火をつけることもできそうです。



こーいちのグルメ散歩

食道楽散人 木村 幸一

♪さんぽ79♪ 頭の中をイナズマが走る

料理名手で知られるH子さんに「美味しいお店がオープンしたので行きませんか？」と誘って頂きました。H子さんは情報入手も早く、しかも情報は正確です。

お誘い頂いたお店のランチメニューはとてもシンプル。唐揚げ、ハンバーグ、牛スジカレー、焼きサバから1種類選びます。私の体は焼サバに反応しました。

頭を良くするDHA、EPAの必須脂肪酸を多量に含んでいると言われています。最近では青魚の漁獲量は減り、値段は高くなり手の届かない魚になりました。小ぶりでもいいから青魚を食べたいという気分になりました。

運ばれてきたお盆の中身を見てビックリ！
大皿には大ぶりの焼サバ半身、牛肉と大根の煮物。付け合わせの小皿が三種、ヒジキの煮物、豆腐と牛バラの炊き合わせ、マカロニグラタン。
食べきれないほどの量に驚いた瞬間、頭の中をイナズマが走りました！

御飯を少なくしてから何年？今ではかみさんの茶碗より小さいではないですか。おかずを減らしてから何年？家でも一番小さい皿じゃないですか。いつの間にか、私の食べる量は少なめになっていたのです。

店内を見渡すと若者はぺろりと平らげておりました。H子さんは食前にビールを一杯飲んで、おかずもきれいに平らげておりました。ボリュームも味付けも最高です。1000円でしたらおつりがきました。ごちそうさま！



拘りの逸品

藤本 高司

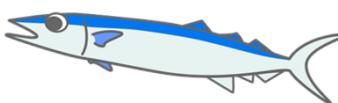
★その30 つみれ鍋 大崎「味楽」さん

鯛、秋刀魚、鯖の青魚専門店です。

絹ごし豆腐、牛蒡、長ネギ、青菜、人參とお野菜の甘みが溶け込んだみそ仕立ての汁に鮮度抜群の鯛をつみれします。

薄味が、素材の旨味を引き立て至福の締め一杯です。

青魚を知り尽くしたお店の逸品です。



店舗名 大崎「味楽」

住所: 〒142-0032 東京都品川区大崎1-21-4

TEL: 03-3494-0335

ぐるなびURL: <https://r.gnavi.co.jp/g925000/>