

くすいなたん

霜月号
Vol.168
2018年11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

■ 霜寒の候

春と秋が無くなってしまったような四季ですが、東京の広葉樹も色づき始めました。

築地も豊洲に移転して市場の皆さんも大分慣れてきた様に聞いていますが、個人店主は通う回数が少なくなってしまっています。もっと通う公共手段を増やして欲しいと思います。築地ブランドと言っても市場でのリアルな商いがあり、それに付随した商いが育った所です。豊洲も市場を優先にその先を描くことが大事に思います。さあ、年末に向けて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58語 ■

PESOモデルとショールーミング PESO model vs. Showrooming

美味しいものをお出しできれば、サービスが充実していれば、立地が良ければ、お店はきっと繁盛するに違いありません。

でも、どんな店であっても、「ここに、こんな料理を出す、こんな店があります。」ということを知っている人に知って頂く必要があります。そして、この知って頂くという活動の環境と方法をメディアと呼んでいます。今回は、このメディアについての言葉から二つを取り上げてみたいと思います。

■ PESOモデル (PESO model)

PESOはそれぞれ、Paid Media (有料メディア)、Earned Media (実績メディア)、Social Media (社会メディア) またはShared Media (共有メディア)、Owned Media (自前メディア) の頭文字です。お店を知ってもらう活動、お店の良いところを発信する活動、すなわちメディア戦略のためには、この四つのメディアを意識して、上手に組み合わせる必要があります。この考え方をPESOモデル (PESO model) と呼ぶわけです。

では、それぞれのメディアについて少し詳しく説明しましょう。

・Paid Media (有料メディア) …有料の広告のことです。チラシや看板、テレビ広告、新聞広告、雑誌広告、インターネット広告、チンドン屋など、お金を出せば、ある程度の効果は期待できるメディアです。

・Earned Media (実績メディア) …テレビ、新聞、雑誌、ウェブの記事などです。

別の言葉で言い換えれば、パブリッシングと言っても良いでしょう。お金が掛からない分、別の努力が必要で、各種のニュースに取り上げてもらうために地道な努力が必要です。どんなことがニュース性につながるのを感じ取るセンスも要求されます。ニュースリリースのタイミングを考えると記者とのコミュニケーションも欠かせません。

・Social Media (社会メディア) またはShared Media (共有メディア) …以前であれば、「口コミ」と一言で片づけられましたが、SNSやブログなどの普及で、色々な形を取るようになって来ています。Twitter、facebook、LINEなどが目立っていますが、他にも色々と考えられます。

・Owned Media (自前メディア) …この「くすいなたん」も立派な Owned Media (自前メディア) です。自社のホームページ、ポスター、配布用レシピブックとか、アイデア次第でいろいろ可能性があると思います。

メディアは明確にこの四つに分けられるわけではありませんし、これ以外のカテゴリを考えたほうが良い場合もあります。それでも、店舗について広く知ってもらうために、これは覚えておいて損はないでしょう。

■ ショールーミング (Showrooming)

ショールームも一種の自前メディアですが、このショールーミング (Showrooming) という言葉はネット販売の世界で良く使われる用語です。実際の店舗では商品を手にとって確認してもらうだけにして、後はオンラインショッピングで購入してもらうことを言います。

逆に、インターネット経由で細かい製品の仕様を確認してもらって、現物は店舗で購入してもらうことは **ウェブルーミング (webrooming)** と言います。売るものによって、どちらを使った方が良いか変わってきます。飲食店ではショールーミングでのビジネスは出来そうに見えませんが、最近はショールーミングとウェブルーミングを組み合わせて効果を上げているお店もあるようです。

例えば、お店ではお客様へのサービスとしてお菓子などをお出しして、それをオンラインショッピングで買ってもらうという方法です。この時、ネットショップのサイトでは来店サービスとして試食が出来ることをアピールすれば、集客効果も期待できるわけです。

拘りの逸品

藤本 高司

★その31 さつまいも天ぷら「天春」さん

大ぶりのさつまいもを丸ごと、数十分素揚げにします。

じっくりと揚げられたさつまいもはほどよく水分が抜かれて甘みが凝縮。

ほくほくな揚げ芋の完成です。

数日間寝かせたさつまいもを、大きな鍋でじっくりと揚げるとポイントのようです。

家庭では味わえない逸品です。



店舗名 天春 四谷店

住所：東京都新宿区四谷3-12 サワノポリビル2F

TEL：03-3359-0011

食器なんでも豆知識

食器研究家 ケイ・大勝

64豆 知る人ぞ知る器！ ～琉球漆器の巻～

沖縄エンゲージセンターを開設しているフジモトは、お察しの通り沖縄に大きなご縁があります。私もそんなことから、沖縄へ行くことが度々ありまして、沖縄の食器については、興味津々ではありましたが、なかなか勉強する機会がありませんでした。

琉球ガラスや、やちむん(焼き物)はメジャーだと思いますが、今回はマイナーな琉球漆器を勉強いたしましたので皆様にご紹介いたします！

琉球漆器は他には無い大きな特徴があります。それは、堆錦(ついきん)です。堆錦とは、ざっくりというと、漆と顔料を混ぜたもの「堆錦餅」を貼り付ける技法です。

他の漆器には無い、立体的な模様を施すことができるのです。模様は南国らしくハイビスカス柄も近年では作られているとか！普段づかいにも使えそうですね♪

東京国立博物館に行けば、琉球漆器「菊堆錦食籠」が展示されているというので、ご興味のある方は、東京国立博物館へGO！次回沖縄へ行った際には、レポートさせていただきます(＾o＾)v



引用
<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E7%90%89%E7%90%83%E6%BC%86%E5%99%AB>