



くすねたん

如月号

Vol.8

2005年2月

毎月10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

向春の候



立春を向かえ暦のうえでは春になりました。札幌の雪祭りなど冬ならではのイベントや春の訪れをたよりに菜の花まつりなど各地でさかんにイベントが開催されています。春の足音はもうそこまで近づいて来ていますね。旬のお野菜も出荷されています。お店の装いも春を迎える準備を進めて行きましょう。4月からの個人情報保護法の施行に係わる準備はお済でしょうか？フレッシュNEWSでも取上げましたが飲食店舗においても大きな法律制定です。滞りなく準備を進めて行きましょう。ご不明なことが有りましたら弊社までどうぞご相談下さい。
(カラーのお話しと算数学校は今月号お休みします。)

フレッシュNEWS

個人情報保護法



個人情報保護法が、いよいよ本年2005年4月より施行されます。

テナントとして出店されているお店ではデベロッパーよりいろいろな指示が出ていていると思いますが、きちんとした対応が出来る様に準備を進めましょう。直接的なペナルティが大きなイメージダウンになる事は勿論ですが、日々の対応がお店としてのプライバシーについての姿勢が問われる事になります。頂戴した名刺の取扱い方やスタンプカードの申込書、芳名帳などの取扱はきちんとルールを決めて店舗でのオペレーションを徹底できるようにしておきましょう。レジ脇に置き去りにされている顧客カードなどありませんか？施錠が出来る場所にしまう事が基本ですよ。

大方のお店では、飲食毎のスタンプカードやポイント発行のリライト会員カードなどを発行していると思います。あるいは優待券の裏書に住所やお名前を記入出来る様になっていると思います。

4月からはお店からの四季のお便りや忘年会新年会のDMなどを送る際には事前にお客様からの了承が必要になります。個人情報(お名前、住所、性別、電話番号、Eメールアドレスなど)を入手する時には店舗よりのお知らせが有る旨を明確にして提示するように会員申込書やスタンプ満点カードに記載するようにしましょう。(右記の記載例を参考にして下さい)

昨今は、携帯メールやPCメールの普及により誘客方法も様々に進化してより早く、より安く、安易に出来る様になりました。店舗のコンセプトに有った方法を良く検討してメリット、デメリットを理解したうえでの活用が必要でしょう。スマートに飲食履歴を活用して予約時の対応にいかしたり、積極的なプロモーションに活用して限られたコストで大きな成果を出している店舗もあります。お店作り、メニュー、接客サービス、という基本ベースと情報活用という積極的なアプローチがお客様満足には大切です。

～スタンプカードなどの裏書記載例～ 個人情報の取り扱いについて



優待カードに記載頂きました個人情報は、日本工業規格「個人情報に関するコンプライアンスプログラムの要求事項(JIS Q 15001)」に準拠した厳正な管理の下で取扱いいたします。

事前に御了解なく他の目的で利用、提供する事はございません。ご提示頂いた個人情報について開示、訂正、削除のご希望がございましたらお客様相談窓口までお問合せ下さい。

お預かりした個人情報は下記のような目的で利用させていただきます。
店舗のイベント情報 季節のお便り 新メニューフェアのお誘い キャンペーン等の店舗情報のお知らせ

食材の紹介

モロヘイヤ

名称 タイワンツナソ(日) naltajute(英)
シナノキ科コルコルス属

『王様の野菜』と呼ばれています。古代の伝説に難病の王様がモロヘイヤのスープを飲んで回復したという言い伝えがあり王様の野菜アラビア語でムルキーヤと呼ばれるようになったのが語源のようです。

春から夏にかけての野菜です。栄養価がとても高く近年になって消費量が急激に増加しています。鉄分、カルシウムを豊富に含み特にカロテンの含有量は野菜の中では群を抜いています。老化を促進する活性酸素の働きを抑え血管や粘膜を丈夫にしてくれます。また、インフルエンザの予防にも効果があるネバネバは、(ムチン)という成分でオクラやなめこに含まれているものです。糖尿病の予防や胃のトラブル予防になります。

健康野菜の王様ですので、ヘルシー志向メニューには最適最強です。味にくせがありませんので炒め物、和え物、汁の実にも重宝します。

春のヘルシーメニューのこだわりに加えてみては。。。



こーいちのグルメ散歩

木村 幸一

さんぽ3 みんな大好き♥ハンバーグ

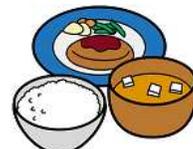
お客さんが好きで、美味しいものを、できるだけ楽しく食べていただきたいと考えて、頑張っている料理人は沢山います。

30年ほど昔にお会いした、東中野のお兄ちゃんご主人もその一人でした。そこで食べたお昼のボンポーヌが美味しくて感激しました。ボンポーヌというのは、メルティチーズがかかっているハンバーグで、そのころでもお昼の定食ではめったにお目にかかれない代物でした。

若ご主人は(まだ二十代だったと思います)、なんといっても美味しいものを、楽しく食べていただきたいという気持ちがなければ駄目だ、と言ってから、たまねぎをジックリ炒めること、練ったお肉は一晚寝かせること、焼くときはベシャメルソースをかけること、チーズをのせるタイミング、デミグラスソースをかけるタイミングなどを、作りながら教えてくれました。あのお兄ちゃん主人もいよいよ親父さんになったろうなあ……。

今回は、またまた美人のお姉さんが頑張っている、新高円寺のお店です。得意はハンバーグで、二種類あります。大根おろしで食べる和風ハンバーグとハンバーグパリジャンがあります。ハンバーグパリジャン、なかなか洒落た名前です。どんなハンバーグとお聞きしたら、和風と対で洋風です、という答えでした。ブラウンソースをかけて食べるのをパリジャンと洒落たようです。お昼時にもなると女性客中心に大賑わいです。ハンバーグ、それとえびフライ。いまの時期だとカキフライも食べたいと、しばし迷ってしまいます。でもご安心を。このお店ではハンバーグやえびフライの単品はもちろん、好きなもの、食べたいものの組み合わせは自由です。どうも女性にはハンバーグとえびフライのセットが一番人気ようです。さて私の今日のお昼はカキフライの単品にしました。広島産のカキで、甘く、とてもジューシーでした。ソースはタルタルソース、ブラウンソース、お醤油の三種類。ブラウンの酸味、甘みが絶妙でした。付け合せは、もやしとひき肉の煮びたし小さいジャガイモの揚げもの。贅沢といいていい位のプラスアルファでした。

今日も感謝の気持ちでいただきました。美味しい気持ちになりました。



RETAILE TECH JAPAN2005 出展のお知らせ

『展示会場のほっと一息つけるBARでお待ちします』

フードサービス業の情報活用について語らしましょう。ご来臨の皆様方には小さなスペースでございますが、美味しいエスプレッソを焙れてお待ちしております。昨今のIT活用の現状や個人情報保護法への取組などお話しが出来れば幸いです。ごゆっくりお寛ぎ下さいませ。
ブース担当 藤本高司

日時: 2005年3月1日(火)～4日(金)

会場: 東京国際展示場【東京ビッグサイト】東ホール
ブース番号 RT7239

アクセス: 日本経済新聞社HPを確認下さい。

<http://www.shopbiz.jp/pages/index>

招待券をご希望のお客様は下記までお問合せ下さい。

お問合せ先: 03-5378-6830

フジモト株式会社 コンサルテーションサービスグループ 石井



Fujimoto

発行所 フジモト株式会社

〒166-0011

東京都杉並区梅里1-7-7SKTビル2F

<http://www.fujimoto.co.jp>

TEL03-5378-6830 FAX03-5378-6823