



くすなたん

卯月号

Vol.82

2011年4月

毎月10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

■ 春暖の候

甚大なる被害を受けられた皆様には心よりお見舞い申し上げます。原発不安、計画停電等今年の桜は心苦しいお花見となりました。節電の影響で公共機関、街並みが暗く不便を感じますが、日本人の柔軟性はそんなことなどお構いなく皆で協力している姿勢が素晴らしく改めて感動してしまいます。そろそろ自粛ムードを払拭して街へ出かけましょう！公園散歩、屋台で一杯！とても清々しい季節です。お店も元気一杯でお迎え準備をお願いします！！

並べて覚える

廣告社ぶれいん 竹田清人

例えばですが、素敵な外食店舗が街に出来ると、地域全体のイメージが良くなる、こんなことでしょうか。

■ お店で使えるマーケティング用語集 第10語 ■

外部不経済 と ネットワーク外部性 External Diseconomies vs. Network externality

外部不経済 (External Diseconomies)

古くは工場廃水などの公害問題、最近では地球温暖化の問題、これらが外部不経済の分かり易い例でしょう。一部の人の利益が他の多くの人の不利益に繋がることがあれば、それが外部不経済です。不利益がもたらされるという影響が経済活動の外で起きるので、これを外部不経済と言うようです。将来、振り返ってみれば原発なども、外部不経済だったということになるかも知れません。

外部不経済は単純な方法では排除することができません。これは、現代の社会の仕組みが、経済取引は、お互いの利益を増大させ、それが社会全体の利益につながるということを前提に出来上がっているからです。

この外部不経済の影響を抑えるために法律などによる規制が必要になってきますが、これも単純な罰金や懲役罰などによる強制の方法ではありません。巧く行かないことが分かってきています。これに対して、経済活動で起きてしまう外部に対する不利益な影響を経済活動の中に取り込んで解決しようとするのを、内部化とよんでいます。地球温暖化対策の「二酸化炭素の排出権取引」などが、この内部化の良い例でしょう。

この外部不経済の逆が外部経済(External Economy)です。

ネットワーク外部性 (Network externality)

ドコモやソフトバンク、au、イーモバイルなどの携帯電話のキャリアがシェア争いに血道をあげるのは、このネットワーク外部性の影響もありそうです。ネットワークは多くの人々が利用することで始めて効果がでるものです。契約者としては、多くの人々が使っているキャリアを利用した方が低額で通話できる人が多くなり得です。ネットワークを利用することが、直接ネットワークを利用している人同士の関係を超えて多くの人に参加意欲という影響を与えます。これがネットワーク外部性です。このネットワーク外部性の特徴的な例が最近、Webの世界で起きています。Twitter や Facebook などの作り出すネットワークです。これらはソーシャルネットワークとよばれていますが、外食店舗でも店のアピールやお客様とのコミュニケーションに使われるようになってきています。

飲食店はコミュニケーションの場所でもあります。ここにもネットワーク外部性の効果がでます。多くの人とコミュニケーションが取りやすければ、外部性が働いて新しいお客が増えることになるでしょう。「あそこの店に行ってみない？」と言う感じでしょうか。

このネットワーク外部性と切り離せない言葉に「クリティカルマス (Critical Mass)」があります。参加者が、ある人数を超えると急に普及が広まりますが、これがクリティカルマスです。外食店舗でも、お得意様がある人数以上になると、急に活気づいてくることあるでしょう。営業が厳しい時にも、お客様を大事にしていれば、どこかで、お得意様がこのクリティカルマスを超え、急に店が活気付くことがあるに違いありません。

Shimaちゃんのおいしいサー

うちな一支店 Shima

13 びいんなー ★カニステル(エッグフルーツ)編★

「はいさい」…沖繩は、4月に入り暑い天气が続いております。この調子でいくと、真夏はどうなる事やら！！沖繩で生まれ・沖繩で育ち・沖繩に住んで〇〇年、今だに夏が苦手な私です。本土では、桜が満開。本土の桜は綺麗ですよネ。それでは、本題に入りましょう。

沖繩で果物といえばマンゴやタンカンが有名ですが、最近ブームになりつつある「カニステル」(エッグフルーツ)を紹介しましょう。「カニステル」は、熱帯アメリカやフィリピン、沖繩で生息していて、収穫時期は1月～4月。最近では民家でもよく見かけます。熟した色は濃い黄色で、卵の黄身のような舌触りで甘い焼き芋のような味で不思議なフルーツです。フルーツなのに果汁は無く、中身はホクホク。最高に熟すると、皮がしわになりつまむだけで、裂けてしまいます。この「カニステル」、ポリフェノールやカリシウム等の栄養分も多く含まれ、特にポリフェノールは黒ゴマ等より多く含まれているそうです。不思議な「カニステル」、好き嫌いも極端だと思えますが一度ご賞味をお勧めします。インターネットでもお取り寄せ可能なので、是非どうぞ。

プチ情報: サラダでもOKですって!!
まだまだ、色々な物がありそうな沖繩!!
…次回をお楽しみに!!

では、「カニステル」(エッグフルーツ)編。
この辺で「ぐぶりーさびたん」(失礼しました)。



食器なんでも豆知識

食器研究家 ケイ・大勝

三十三豆 伝統の形には訳がある ~ティーカップの巻~

関東ではもうすっかり春日和ですね。東北地方太平洋沖大地震により、落ち着いた日が続いていた折に、ふと見上げた先には満開の桜が咲いていました。東北地方では未だ今も被災されている方々がたくさんいらっしゃいますが、いずれ心穏やかに過ごせる日が来られますよう、心よりお祈り申し上げます。

今回はちょっとほっとする、ティータイムのお話を。

紅茶を頂く時、皆様は「ティーカップ」を使われていますか？なだらかな曲線を描くカップ、ソーサーとカップの織り成す、美しい模様...など見ているだけでもうっとりしてしまいます。口が広く、底が浅い、ソーサーと一対となっているティーカップですが、どうしてこのような形になったのでしょうか。そこには紅茶を美味しくいただくための工夫が凝らされていることが分かります。

紅茶は香りや色を楽しむことも楽しみの一つですよ。そのため、飲み口を広くすることでよりたくさん香りや色を楽しめるようになっております。そしてそれに伴い、カップを軽くして片手で優雅に持てるように、底を浅く作ったそうです。そして、カップの底についている「フット」と呼ばれる足と、ソーサーの間に温かい空気を保たせることで、より長時間温かい紅茶を飲めるようになったというわけです。

色鮮やかにしていくこの季節、華やかなティーカップを並べてリッチなティータイムはいかがでしょう。



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