



くすなたん

葉月号

Vol.86

2011年8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

■ 秋暑の候

今年、秋の訪れが早いのか台風が日本列島を襲来しています。節電列島としては記録的な猛暑とならず安心ですが、やはり夏は暑くないと飲料の売れ行きが伸び悩みです。先日、高知のお客様を訪問した際に噂の「ひろめ市場」<http://www.hirome.co.jp/index.html> について来ました。本物のレトロ感と食の熱気に大感動でした！食の楽しさを思い知らされてやっぱり食は「鮮度」「一生懸命さ」「粋」そんなのが原点なんですね！！

フレッシュNEWS 1

コンプリートコネクション
高野 賢一

飲食店経営者の最も大切な仕事はレシピ開発やサービス改善だけではありません。本当に必要な経営スキルを手に入れるチャンス…あなた自身がお決めください。

私は数年前まで「株式会社ひらまつ」のマーケティング担当役員でした。「ひらまつ」はフランス料理店を中軸に高級レストランを展開する飲食事業会社です。私が入社した15年前はまだ成長途上でした。しかし、現在は高級レストランブランドとして高く評価されています(東証一部上場企業)。

何故、ここまで成長できたのでしょうか？
「ひらまつ」はオーナーシェフの平松社長が率いる職人集団でした。しかし、ある時は経営者の仕事がレシピ開発やワインリストの整備、ましてや社員の退職に苦悩することではないということを知ってしまったのです。

その真の仕事とは…「マーケティング」です。
「マーケティング」とは簡単にいうと「集客とセールスのプロセスを仕組み化し、顧客&売上を獲得すること」です。しかし、多くの経営者はどうやって「マーケティング」を実践するのか判っていません。「マーケティング」には原理原則があります。例えば、「売上UPには新規集客より既存・休眠顧客の活性化」、「社員のやる気UPにはお店のウリを強化する」、「目標管理は簡単に、指標は数多く」…。「マーケティング」を切り口に経営の全てを見なおすことが大切です。但し、個店毎にとりかかる順序や方法論が違い、それが成否を分けるのです。

まだ間に合います。今すぐ、マーケティングスキルを手に入れませんか？
当社では経営&マーケティングスキルを身につけるプログラムやビジネススクールなどの環境を用意しています。
それを手にするかどうか決めるのはあなたです。

【お申し込み・お問い合わせ】株式会社コンプリートコネクション(高野)
TEL:03-3451-4451 e-mail:info@starchef.jp
<http://www.starchef.jp/proudish/> (学校説明)
<http://www.facebook.com/PROUDISH> (授業の実況中継、他)

Shimaちゃんのおいシーサー

うちなー支店 Shima

15 びいんなー コーレーグースー編

「はいさい」…8月に入り、「ていーら」(太陽)も絶好調。又、学校も夏休みに入りビーチパーティー(ビーチパーティー)のシーズン到来！！北部の古利島では、ウニ解禁になり、「うちなーんちゅ」(沖縄の人)から観光客まで、ウニ丼を目当てに古利島へ向かう車が多くなりそう。ちなみに、ウニ丼を食べに古宇利島に行ってきましたが、どこもかしこも品切れで、島民のおじさんに聞いてやっと探して、食べてきました～。(満足)

それでは、本題に入りましょう。
今回は、「コーレーグースー」(島唐辛子)を紹介します。「コーレーグースー」は、朝鮮から伝わり沖縄で栽培されている島唐辛子です。「コーレーグースー」は、島唐辛子の方言名ですが、それがそのまま商品名になり、沖縄では定番の「コーレーグースー」の商品になりました。その商品は、液体調味料的なもので小瓶に泡盛を入れそれに島唐辛子を2・3週間漬けたものが「コーレーグースー」です。沖縄の食堂では、必ず置いてあり「沖縄そば」に薬味として入れます。泡盛の香りと島唐辛子のピリ辛さが、スープの味を引き立て沖縄そばも美味しく頂けます。しかし、入れすぎには注意しましょう。…ほどほどに！！

「コーレーグースー」は、作りやすい為、沖縄では自家製の「コーレーグースー」を作ります。実は、私も7月に苗木を購入し「コーレーグースー」を作る準備を行っています。漬ける泡盛は古酒でなくても良いのですが、18年古酒でチャレンジしたいと思っています。出来上がりが、楽しみです。又、沖縄そばだけではなく「ちゃんぶるー」(炒め物)に隠し味としても最高ですよ！！

現在、ネットショッピング等でもよく見ますが、そこまで流通するとは思っていませんでした。今では、ビジネスとして成り立つ程です。色々な「コーレーグースー」が販売されているので、各メーカーの商品を試すのも良いかもしれません。味は、微妙に違いますので、必ず自分に合った物が見つかるはず。辛党の方は、是非お試しあれ！！
もう一つ、島豆腐に摘んだばかりの島唐辛子を少し漬けて乗せ醤油をかけるとピリッと辛さで、たまらなく豆腐が旨い！！

今、ハマってます。
では、「コーレーグースー」編。この辺で「ぐぶりーさびら」(失礼します)。



フレッシュNEWS 2

東京富士精版印刷 河野 公広

一枚から作成可能になりました。 デザイン制作から印刷まで、質の高いものをご提案いたします。

印刷物のデザインのグレードアップや効果的な集客ツールにいかがでしょうか。
メニューブック・リーフレット・ポスターなど店内ツールのグレードアップやDM・チケットなど、集客ツールの内容見直しなどにお声がけください。印刷はもちろん、デザイン制作からのサポートもいたします。ラミネート加工などの表面加工も可能です。私たちになんでもご相談ください。

メニューブック、DM、チラシ、リーフレット、ショップカード、
チケット、ポスター(A3)、パンフレット etc...

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

ご注文やサービスに関するお問い合わせは、電話・FAXで承ります。お気軽にお問い合わせください。(担当：佐々木・小倉)

東京富士精版印刷株式会社 TEL 03-3451-5991 FAX 03-5440-7685 ogura@fujiseihan.co.jp

集客の為にDMを作りたい

でも、予算もあまりかけたくない、数量もそんなにたくさんは必要ないんだよね…。

新規開店のためのツールを作りたい

メニューを新しく作りたい

チケットでリピートを増やしたい

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