



くすなたん

如月号

Vol. 9 2

2012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

暦のうえでは春になりましたが、今年の日本列島寒さが厳しいです。雪に不慣れな都会では、綺麗な雪景色を楽しみたいところですが、外食の売上がとたんに落ち込みますのでカ雪は勘弁して欲しいですね。さて、1月の売上良かったですね！皆さんの店は如何でしたか？仙台、福島等の震災エリアは軒並み活発ですが、この調子で2月もいきたいですね！！宴会で飲み放題が定番ですが、ちょっと差別化した『プレミアム飲み放題』ノンアルコールも取り入れて受けてますよ！！

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16話

プレミアム と フリーミアム Premium vs. Freemium

プレミアム (Premium)

特定の条件のものに希少価値が出れば、プレミアムと呼ばれるようになります。プレミアムということばがつくと、とても良いもの、良いサービスが提供されそうに見えます。いろいろなメーカーやストアがプレミアムを利用して顧客の歓心を買おうとします。プレミアムチケット、プレミアムモデルとかプレミアムレストランとかをよく耳にしませんか。

一般の商品やサービスの品ぞろえ以外に、少量の高級品を提供したり、高級なオプションを用意すればプレミアムとして本物志向、高級品志向の顧客の関心を引き付けることができるかもしれません。これらの人々は少数でしょうが彼らに興味をもってもらえ、人気になれば、良いアピールになります。プレミアムで知名度が上がれば、標準品の販売にも貢献できるでしょう。

プレミアムを利用したマーケティングのわかりやすい例にはカシオの腕時計 "G-SHOCK" などがあります。

"G-SHOCK"は同じブランドでかなりの価格幅の商品を提供するという手法を取っていて、プレミアムの開発にも力を入れているように見えます。

フリーミアム (Freemium)

ラインアップの中の高級なものがプレミアムなら、逆側にはどんなものが考えられるでしょうか。エコノミーという呼び名で廉価版を提供する方法もあるでしょうが、タダで提供できるもの考えるのはどうでしょう。これがフリーミアムです。無償のものを配ってしまって、商売になるのでしょうか。いろいろな方法が考えられていて、実際に使われています。良くあるのは、無償のものを広く配布して、オプションとして有償のものを提供することです。これはコンピューターソフトウェアの販売などで良く使われています。

ちょっと年配の方は紙芝居をご存じかと思います。紙芝居を見るのはタダなのです。でも、水あめを買って前の方の良い場所に座らせてもらって、友達に水あめを見せびらかせて、とちょっとしたぜいたくを楽しめたものです。これも典型的なフリーミアムです。

スーパーマーケットの試食も大々的にやれば、一種のフリーミアムになるでしょう。飲食店でも、試飲会や試食会を無償でやって、追加の注文は有償にしたり、無償のイベントを開催して、料理や飲み物は有償にしたりとフリーミアムを工夫することは可能でしょう。

こーいちのグルメ散歩

食道楽散人 木村 幸一

さんぽ45 精進料理

精進料理を食べたことはありますか？

お寺さんの近くで、精進料理のお店の看板を見かけることは間々ありますが、私は残念ながら本格的なものは食べたことがありませんでした。この1月、稲村ヶ崎の藤井まりさんのアトリエ「不識庵」で、精進料理のお話を聞きながら、料理を作っていただき、それを美味しくいただきました。当日の献立は以下のとおり豊かなものでした。

かやくご飯(人参、牛蒡、戻し椎茸、油揚げ) 養老蒸し(長芋すりおろし、人参、百合根、銀杏など) 切干し、春菊のごまあえ ごま豆腐 けんちん汁(コンニャク、牛蒡、戻し椎茸、大根、人参、小松菜、豆腐) すももどき(細切り油揚げ)、あわびもどき(生椎茸)、牡蠣もどき(舞茸、海苔)

藤井さんは砂糖を一切使いません。だし汁は昆布と椎茸のもどし汁のみ。味噌は自家製。醤油、みりん、酢、ごま油などの調味料は、野菜の味を引き出す最高のものを厳選して使っているようです。けんちん汁を作る為に藤井さんは、牛蒡と椎茸から炒めはじめました。アクの強い野菜は旨みも強いと言うのです。それに少量の醤油をたらし蒸し煮にします。醤油の塩分が牛蒡、戻し椎茸の味を引き出すと言うのです。その後で大根、人参を入れて炒め、だし汁を幾度も追加して煮続けます。頃合をみて、手でちぎった豆腐をいれ、最後にザク切りにした小松菜をいれ出来上がり。豆腐をちぎるのは、味を染込ませるためかと思ったら、食事時には、偉いお坊さんも小僧さんも皆平等の精神をあらわしているのだそうです。包丁で切ると、豆腐の数が数えられ、心の中で多い少ないとなるのだとか。そして、食後は有機栽培のみかんと庭の金柑でした。生姜シナモンハーブ茶の味も格別で、思い出深い一日になりました。



フレッシュNEWS

「コールセンター支援セミナー in 沖縄」開催のお知らせ

株式会社グッドモーニング沖縄様、クオリカ株式会社様との共催で、フジモト株式会社は、「コールセンター支援セミナー in 沖縄～オペレーターの離職率低減と即戦力化、ここまで便利な音声認識:最新事例～」を開催いたします。

コールセンター運営における皆様の共通の悩み、「離職率の軽減」「オペレーターの業務負担」「業務効率改善」等を解決するための便利なツール【音声認識ツール:VextResume】のご紹介や、最新の事例など、情報が盛りだくさんです。参加費は無料ですので、是非お気軽にお運びください

日時:2月20日(月)14:00～16:30 場所:沖縄産業支援センター
参加費:無料 詳しくは下記ご覧ください

http://www.fujimoto.co.jp/company/seminar_120220.html

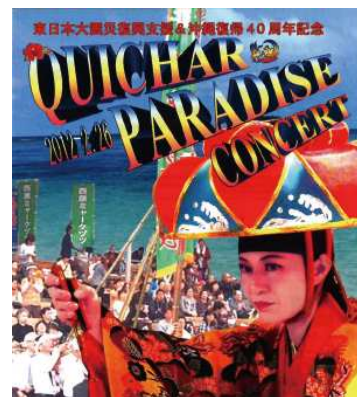
東日本大震災復興支援 & 沖縄復帰40周年記念 クイチャーパラダイス・コンサート開催!

関東沖縄経営者協会理事の仲本光正さん率いる三線教室「クイチャーパラダイス」がチャリティーコンサートを開催!琉球民謡を現代風にアレンジした演出は必見です!

日時:2月26日(日)開演13:30
場所:日本教育会館大ホール
当日券:4000円 前売券:3500円
特別前売券:3000円

URL:<http://www.quipara.jp>
メール:info@quipara.jp

主催:チャリティーコンサート実行委員会
(03-3982-2446)



後援:関東沖縄経営者協会

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