



くすなたん

弥生号

Vol.104

2013年3月

毎月10日発行

発行人：藤本高司

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

春暖の候



沖縄では、プロ野球やサッカーのキャンプが終わり春から夏へ初夏の訪れです。3月10日は、日本女子プロゴルフ開幕戦「ダイキンオーキッド」琉球ゴルフ倶楽部へ観戦に行ってきました。多くのツアー選手の中でも沖縄県選手への声援は否応でも盛り上がります。なかでも中学生の新垣比奈さん5アンダーで28位に入りました。地元とはいえプロの試合でこの成績は立派ですね。ギャラリーのマナーも素晴らしくゴミ箱やトイレも清潔で暖かい声援に心温まる一日となりました！さあ、そろそろ桜前線、本格的な春の訪れです！アベノミクスで景気も上向き傾向！清々しい笑顔でお客様をお迎えしましょう！！

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24話

プライミング効果 と フレーミング効果 ~ Priming effect vs. Framing effect ~

我々は自分自身が自由でとらわれない判断をできていると考えているのですが、実はそれはちょっと違うようです。

どんな風に違っているかの例があって、それに呼び名が付いています。その中の二つに、**プライミング効果・フレーミング効果**があります。片方は我々の判断は大きく過去の体験に引きずられているのだというので、もうひとつはどんな判断も枠の中で行われているのだというのです。

これを知っていれば、お店でお客様へお勧めしたい料理があるときに、ちょっと応用ができそうです。いいえ、これは無意識に我々が良く使わせて頂いている手法なのかもしれません。

プライミング効果 (Priming effect)

直前に見たもの、聞いたもの、体験したものに引っ張られて連想とか意思決定がされることがプライミング効果です。果物の話をしてから、「赤いものをひとつ言ってみて」と聞かれたら「リンゴ」とか「イチゴ」とか答えてしまいませんか。花の話題の後で同じ質問をしたらどうでしょうか。かなりの確率で「バラ」とか「チューリップ」とか答えてもらえるのではないのでしょうか。

「今日は美味しいワインが入りましたよ。…最近ではまたちょっとワインの人氣が上がってきているので…」こんなおしゃべりをしながらお客様をお席まで案内できれば、「たまにはワインにしてみようかな」と考える方も増えそうです。

店内ポスター等はこのプライミング効果を期待して組み立てられているはず。店の雰囲気作りにワインの樽やブドウ畑の写真、そういったものを多く取り入れればワイン。それを麦畑のシーンやビア樽にすれば、きっとビールを思い出して頂けるのです。そう、飲食店では昔から使っているありふれた手法でしょう。

フレーミング効果 (Framing effect)

一番わかりやすい例は、値付けでしょう。980円なのか、930円なのかで迷いませんか。フレーミング効果を考えれば980円です。きちんと実験したわけではありませんから、鵜呑みにしないで聞いてください。

980円だと1,000円の物が20円引きに見えるけれど、930円だと900円の物が30円余計の取られたような気がしてしまう。そうだとすれば、この時、980円の物の枠は1,000円で、930円のもの枠は900円になってしまったということなのです。

判断するときどうしても基準点をどこかに置くわけですが、この基準点も揺れ動くものと言うことです。良くメニューブック作りをするときに、ある程度価格が高いものを目立つところにおいて、それより少し安い価格帯で、売りたい商品を近くに持ってゆく。

みなさんも、良くやるでしょう。すると、「あれ、これはお得な料理なんじゃないかな」って思ってもらえる訳ですね。これは、フレーミング効果を使っているということなのです。間違っても売りたい商品の隣にそれより価格の低い商品をたくさん並べたりしないでしょ。ほら、飲食店では昔から使っているありふれた手法じゃないですか。



Shimaちゃんのおいシーサー うちなー支店 Shima

20びいんなー イーチョーバー(ウイキョウ)編

「はいさい」…3月です。春本番と言うのに、沖縄はそろそろ暑くなってきました。来月あたりからは、ビジネスマンの「かりゆし」姿も見られそうな感じ。まだ、3月というのにこれから来る暑さを考えるだけで、夏バテしそうです。夏バテに効く、野菜を多く取らなければ!!

先日、実家に行ったら長寿の話になり3位に落ちたってよ～から始まり、食生活の話になり「イーチョーバー」(ウイキョウ)の話が出ました。そういえば最近、子供のころよく食べていた「イーチョーバー」(ウイキョウ)や「ンジャン」(ニガナ)を食べてないのに気付きました。

そこで、今回は「イーチョーバー」(ウイキョウ)をご紹介します。

「イーチョーバー」(ウイキョウ)はハーブの一種で、沖縄では薬という事で昔は多くの畑で栽培し食していましたが、最近ではあまり見なくなりましたね。

「イーチョーバー」(ウイキョウ)は、漢字で書くと「胃腸葉」らしいです。腸の働きを良くし、消化を促進させ新陳代謝を高める作用と、風邪をひいた時のせき止めにも良いと言われています。小さな黄色の花を咲かせ、葉の色も鮮やかでそのままとあまり香りはありませんが、葉を摘むと香り(匂い)が強く、苦手な人も多いとか。

私が子供の頃に、風邪でせきが続きたい時によく食べさせられていた記憶があります。

沖縄のやぎ汁にはフーチバー(ヨモギ)ですが、魚汁には「イーチョーバー」が使われており、家庭料理の定番です。やぎのフーチバーと同様に、魚汁の臭み消しとして「イーチョーバー」が使われているのです。やぎも魚もフーチバーもイーチョーバーも、全部身体に良い薬!!

その他の「イーチョーバー」の料理では、ヒラヤーチー(チヂミ)やてんぷらもありそれもまた美味しい!! 一度は食べてみる価値ありますよ。

来県の際は、沖縄の薬草ツアーも良いかもしれませんね。



「イーチョーバー」(ウイキョウ)等、薬草を食べていたから昔の人は長寿だったのかもしれない。好き嫌いをせず、身体に良い物を食べましょ!!

では、「イーチョーバー」(ウイキョウ)編。この辺で「ぐぶりーさびら」(失礼します)。写真転載: wikipedia より2枚
(<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%83%95%E3%82%A7%E3%83%B3%E3%83%8D%E3%83%AB>)