



くすなたん

飲食店向け情報満載かわら版 毎月発行

如月号

Vol.115
2014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

飲食店舗さま向けにかわら版を毎月発行します

■ 春寒の候

例年になく大雪で大きな被害がでてます。自然には勝てませんが、大雪予報が出ていて前もって分かっていたのに何か準備不足ではないかなと思ってしまいます。でも、ご近所で雪かきして普段では会話も盛り上がりませんが、同じ汗をかくことで連帯感が持てて良いですね！！オリンピックでは、JAPANの活躍で心が躍ります。みんな頑張っていて、順位ある競争なので順列で判断されてしまいますが、胸を張って帰国して欲しいですね。さあ、今日も明るくお客様をお迎えしましょう！！



並べて覚える

廣告社ぶれいん 竹田清人

■ お店で使えるマーケティング用語集 第30語 ■

ブランド・レゾナンス とブランド・ハイジャック ～ Brand Resonance vs. Brand Hijack ～

■ブランド・レゾナンス (Brand Resonance)

ディズニーのブランド力には頭が下がります。京葉線に乗ると良くミッキーマウスやミニーマウスの帽子をかぶって大きなお土産を持った子供たちや、さらには大人達まで見かけませんか？

ついつい、若い二人の結婚式にはディズニーキャラクターのお祝い電報を送ったり、ミッキーとミニーマウスの格好で結婚式を挙げる人たちもいるくらいです。こんな風にブランドに夢中になっている状況が **ブランド・レゾナンス**です。

ディズニーは著作権等も厳しく管理していて、ブランドを維持するために企業が主体となることができる事はなんでもやっているという感じです。

ブランド維持には企業力や大きな費用が必要ですが、一度良いブランドイメージが出来上がって、**ブランド・レゾナンス**が作り上げられれば、お客様は減りにくくなったり、売り上げも伸ばせそうで、こんなすばらしいことはありません。ですから、多くの企業はブランドを維持するために多くの手間を掛けているのです。

■ブランド・ハイジャック (Brand Hijack)

ブランドをハイジャックするということですが、このハイジャッカーは誰だと思いませんか？ 実はお客さんなんです。お客様にブランドをハイジャックしてもらいます。ブランドを大好きな人を増やすのですが、このブランド自身は企業側ではあまり管理しないのです。上手にハイジャックしてもらって、彼らが好きなのところに連れて行ってもらうというとてもない作戦です。

ですから、最初は、あまりたくさんの人に知ってもらう必要はないのです。一部の熱狂的なハイジャッカーをどうやって作り上げるか、それがこの**ブランド・ハイジャック**のポイントです。インターネットやSNS (Facebook twitterなどのコミュニケーションの仕組み) の利用が広がる中で、一人ひとりの消費者の情報発信力が高まっています。この情報発信力を最大限引き出すためには、もう、ブランドはハイジャックしてもらっちゃった方が早いと言うことです。

ブランド・ハイジャックは、アレックス・ウィッパーフアース (Alex Wipperfurth) が、ブランド・ハイジャック ～マーケティングしないマーケティング～ (Brand Hijack: Marketing Without Marketing) という本で発表した言葉です。

大阪難波千日前「釜たけうどん」の開発したブランド、キムチと具入りラー油を使った料理「キムラ君」などは、このひとつの例だと思のですが、どうでしょう。「釜たけうどん」は自社が作ったブランドを自由に使うように公開して一時、評判になりました。われわれも良く考えれば応用できそうです。

フレッシュNEWS

★ レンタルPOS

「TOPAZ QF」を展示会に出展いたしました！

第14回 厨房設備機器展に参加！

去る2月18日～2月21日に東京ビックサイトにて開催された、厨房設備機器展に参加してまいりました。

これまでご紹介してきました、レンタルPOS「TOPAZ QF」も展示され、大変ご好評いただきました。

中でも、「POSをレンタルする」という仕組みにご興味をいただいたお客様もいらっしや、今後またたくさんの人に知っていただけたらと思います。

当日は大雪との予報のところ、風は冷たいですが快晴となり、展示会にはたくさんのお客様がご来場いただきました。この場を借りて、御礼申し上げます。

次回、展示会出展をお楽しみに！



食器なんでも豆知識

食器研究家 ケイ・大勝

mini-seminarレポート

去る1月30日(木)、先月号でご案内いたしましたmini-seminarにて、講師を務めさせていただきましたので、今回はそのご報告をいたします。会場は昭和初期に建てられた、銀座のニュートーキョー本店 9階ラステラ。今の建築には見られないデザインの建物で、落ち着いた雰囲気でのセミナーとなりました。

今回のタイトルは、**「語りかける食器」～ 器の歴史を知れば、食はもっと豊かになる ～**

今回は器の中でも「焼き物」に焦点を絞り、その起源から現在までの歴史を振り返る内容です。

主題の間には、動画や豆知識を挟み、最後はクイズを出題したりと、バリエーション豊富なセミナーになったと自負しております。

ご来場の方には鋭いご質問などいただき、セミナーは大いに賑わいました。当日はかなりの大雨になったにも関わらず、たくさんの方にご出席いただきましたことを御礼申し上げます。

