

# くすなたん

卯月号  
Vol.117  
2014年4月

毎月20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

### ■ 陽春の候

フレッシュな新社会人、新入学の学生たちが街並みの彩を変えています。あっという間に馴染んでしまっていますが、初心を思い出させてくれます。先月号でマクドナルドのサービスについて書きましたが、パーソナルサービスを始めましたね！画一的なマニュアルサービスからどうやってやり抜いていくのか見とどけたいと思います。増税後の消費を心配してましたが、中小外食(弊社ユーザ)では影響なく前年比をアップしてます！ ちょっと一安心です！！



並べて覚える

広告社ぶれいん 竹田清人

### ■ プロシューマ (Prosumer)

### ■ お店で使えるマーケティング用語集 第31語 ■

#### コンシューマとプロシューマ ～ Consumer vs. Prosumer ～

#### ■ コンシューマ (Consumer)

コンシューマ(Consumer)とは消費者のことです。消費者という言葉で思い出されるのがアメリカの弁護士だったラルフ・ネーダーです。彼は消費者運動のリーダーです。彼が活躍した1960年代は工業化が大きく進み、企業が巨大化し、買い手との力の差を大きく広げていました。このため、結果的に一部の買い手が大きな不利益を被る事も珍しくありませんでした。彼は買い手の被害者を弁護するなかで消費者運動をリードするようになりました。

その頃はJFケネディーが大統領だったわけですが、そのケネディーも消費者保護を政策の一つとして取り上げ、「安全である権利 (the right to safety)」、「選択する権利 (the right to choose)」、「知らされる権利 (the right to be informed)」、「意見を聞き入れてもらう権利 (the right to be heard)」の四つの権利を消費者の権利として確立する事を目指しました。逆に、この四つが脅かされやすいのが消費者ということでしょう。今でもそうですが、消費者は大企業の前ではどうしても立場が弱いものなのです。



ところが、最近では消費者と生産者の力関係が変化して来ています。まず、インターネットの普及などで、消費者が情報を手に入れることが容易になってきています。また、企業の側も消費者の意見を積極的に取り込んで商品を開発する方が巧み行きそうだと考えるようになりました。もちろん、この前提としてもインターネットを通して情報収集が容易になってきていることが挙げられます。情報交換が容易になってきたことで、「知らされる権利」、「意見を聞き入れてもらう権利」の二つの点では、消費者と企業の力関係が少しずつ変わってきているのです。

この知識と情報を持っている、提案できる消費者の中で特に製品やサービスについて提供企業より良く分かっていて、提案力もある消費者を**プロシューマ**と呼びます。

**プロシューマ**もかなり歴史のある用語です。アルビン・トフラーが1980年に発表した「第三の波」の中で使った言葉です。アルビン・トフラーは未来学者と言われているので、そのころから今を見通していたという訳です。そして**プロシューマ**は金銭的な利益以外の目的で行動する特徴がある筈だとも考えていたようです。当初はプロデューサー(producer)とコンシューマの造語を意識していたようで、**プロシューマ**には生産消費者という日本語翻訳があてられています。プロフェッショナル(professional)なコンシューマと言う解釈もなりたつでしょう。

外食も**プロシューマ**の存在を意識する必要があるようです。お客様の中には、我々よりも“プロ”がいらっしゃるに違いありません。その方々からは、ご意見を頂く形で、ご協力を仰ぎたいものです。お客様自ら料理するレストランとかお客様の持ち込みを奨励するレストランとか直接的なご協力を頂く業態もありえると思います。

こーいちのグルメ散歩

食道楽散人 木村 幸一

### ♪さんぽ58♪ 持つべきは友達！！ その2

能登の牡蠣を美味しくいただいているさなか、次から次へと美味しいご馳走がとびこんできました。

甘夏10個、金柑焼酎煮、昆布の佃煮、いかなごの釘煮、ジャンボ生しいたけなどなど。

甘夏10個はマーメイドに。白皮を取り除き、皮を刻み、水にさらし、果肉種を取り出します。それをグラニュー糖、三温糖、ハチミツで煮詰めれば、あめ色のマーメイドの完成です。甘夏5個でマーメイド大瓶2個ができます。マーメイドをお礼にお返しするので、甘夏を毎年送ってくれます。

昆布の佃煮は、故郷の大阪に帰郷したご夫妻のお土産です。椎茸入りのふっくらとした少し甘めの佃煮で、関西では超有名品だとか。早速我が家の取り寄せリスト入りです。

いかなごの釘煮は、神戸にお嫁に行った娘さんからのこの季節の定期便。どこでも売っている代物ですよ、とは言うのですが、一つまみ口にしたカミサンは、これは私がいただきますと言った程の代物です。

私はなんとか一口だけの味見(私が独占しかった)。4月、デパートでも淡路島の釘煮の出張販売がよくありますが、お店により味は様々です。

ジャンボ生椎茸は伊豆の友達から届いたとのことで、大きくなりすぎて商品価値が無いようです。なんと、直径13センチもありました。バター、醤油で炒め、レモンをたらしたいつもの食べ方。

肉厚を頬張るとなかなかの美味。コチュジャンをつけてみたら、また違った濃厚な味。私はもっぱらコチュジャンでいただきました。これ、試したことのない方にお勧めです。



私の周りにも夫婦二人だけの家庭が多くなりました。少々高くても美味しいものを少しいただいている様子が伺われます。日本中あちこちに故郷を持つ友達のおかげで、それぞれの故郷の美味をいただいています。感謝、感謝。