



くすいなたん

神無月号

Vol.123

2014年10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

朝寒の候

金木犀が香る季節になりました。散歩していると花木を見つける前に香ってきます。この香りは、年代によってはトイレの香りって思う年齢の方もいらっしゃる様ですね。お料理も香りが美味しさを連想させ際立ってます。学術的なことはわかりませんが、過去の経験から香りや色で味を想像して思った以上に美味しかったとかちよっとかなと思うような気がします。シュークリーム屋さんで、バニラエッセンスをこれでもかと店頭で匂わせていた繁盛店もありましたね！ お客様に不快感を与えないように香りにも気をつけましょう！！

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36語 ■

ワンツーワンマーケティング と ゴンゾーマーケティング ~ One to One Marketing vs. Gonzo Marketing ~

マーケティングと言えば、現在でも多くの場合、マスマーケティングのことを指します。この“マス”はマスコミとかマスゲームとかにも使われている“マス”で、多数、大衆の意味です。マーケティングは、多くの消費者の傾向を知ることによって、市場の要求にそった商品を提供するものです。

当然のことですが、この場合に想定するお客様の指向や生活スタイルは平均的なものになります。大量生産には向いていて製品の製造にかかる費用を抑えられる効果があります。マスマーケティングは、大量生産が前提ですので、大がかりな調査ができ、長期にわたる経験がある企業が有利になります。

■ ワンツーワンマーケティング (One to One Marketing)

1994年に、ドン・ペパーズ(Don Peppers)とマーサ・ロジャーズ(Martha Rogers)の二人が「ワンツーワンの未来：お客様と個別に取引上の結びつきを構築する」という本を書きました。インターネットの発達により、一人ひとりのお客様について詳しく知ることができるので、ビジネスが大きく変わると主張したのです。

最近ではWeb広告もSNSの広告も一人一人に別々の表示がされるようになりました。一度、商品検索すると、暫くそれに関連した広告が画面に表示されませんか。確かに、これは広告効果が高いでしょうが、果してドン・ペパーズとマーサ・ロジャーズが思い描いたワンツーワンとはこういったことだったのでしょか。

■ ゴンゾーマーケティング (Gonzo Marketing)

ゴンゾージャーナリズムという言葉があります。これは米国のジャーナリスト、ハンター・S・トンプソン(Hunter Stockton Thompson)が使い始めた言葉で、報道は客観的であるべきだという考え方の対極の考え方です。

マスメディアは、客観的だからという立場で非常に権威的になり、その為に反って報道の客観性や独立性が歪められる可能性をもっています。ゴンゾージャーナリズムは主観的ではあるけれど、自身の報道の限界と意味を理解して発信する姿勢を言うようです。



クリストファー・ロック(Christopher Locke)は、このゴンゾージャーナリズムのゴンゾーを借りて来て**ゴンゾーマーケティング**を提案しました。マスマーケティングやワンツーワンマーケティングでは、お客様個人に対して、企業という大きなものが存在します。また、個人情報保護の観点からも問題が残ります。**ゴンゾーマーケティング**では売り手側はもうすこし引いた立場でお客様と接します。いろいろな方法が提案がされていますが、従業員と顧客を結びつけるアイデアは良さそうです。顧客対従業員という本当のワンツーワンの構築は外店舗にも有用なヒントになるでしょう。

Shimaちゃんのおいシーサー

うちなー支店 shima

25びいんなー ★グルクン編★

「はいさ〜い」・・・10月です。日中は、まだ日差しは強く感じますが、朝・夕は肌寒く感じる、今日この頃です。沖縄も秋の気配ですかね〜！！大きな台風も2個発生し、オフィスの停電の心配をしていましたが何事もなく安心しました。

では、今回のくすいなたんは「グルクン」を紹介したいと思います。「グルクン」とは、沖縄名の魚の名前で和名：タカサゴでフエダイ科の魚になります。夏が旬ですが、沖縄では一年中食べれる魚です。ほとんどが、から揚げメインですが、新鮮なうちは、刺身もOKです。味が落ちやすいので居酒屋等では、あまり出ないかもしれません。又「グルクン」だけを使用した、かまぼこは格別美味しくいらしいです。

「グルクン」は、水中では青色で釣り上げると赤色に変化する不思議な魚です。本土の皆さんは、熱帯魚と勘違いするかもしれませんね。

から揚げは、骨までパリパリ食べられるのでお酒のおつまみにも最適です。惣菜として、沖縄のスーパーでは、普通に売られています。



大衆向けで、多く水揚げされる魚で、沖縄県の県魚として指定されています。釣り方は、コマセカゴにオキアミを入れ釣り上げます。群れて回遊するため、当たれば入れ食いです。以前は、船で沖釣りにも行きましたが、最近は無沙汰しています。

今回は、沖縄の県魚「グルクン」でした。では、この辺で「ぐぶりーさびら」(失礼します)。

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