



# くすいなたん

霜月号

Vol.124

2014年11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

### 霜寒の候

日本全国物産が21日金曜日から23日日曜日まで池袋サンシャインシティで開催されました。中でもニッポン全国おやつランキングには、沖縄県を代表して『とろ生マンゴープリン』がノミネートされて出品し大盛況でしたが善戦むなく第二位の表彰となりました！初日は早々と完売となり食数が間に合わなかったのも遠方からのハンドだと思います。各地で食のイベントが開催されていますがどこも大盛況ですね！ 年末年始を控えています。設備の点検、クレンジングを再徹底していきましょう！

### 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37語 ■

#### コンコルド効果 と ツァイガルニク効果

#### Concorde fallacy vs. Zeigarnik effect

#### ■ コンコルド効果 (Concorde fallacy)

音速の2倍以上の速さで巡航し、大西洋であれば一気に飛び超えられる超音速ジェット旅客機。イギリスとフランスにより、1962年から開発が始まり、当初は夢の音速旅客機と騒がれました。しかし、わずか16機を製造しただけで、1976年には生産を中止。そして、2000年に大事故をおこし、全ての運航が停止されてしまいました。これがあのコンコルドです。

失敗した夢の交通機関としてはコンコルドがもっとも有名なのではないのでしょうか。このコンコルドの名前を借りたマーケティング用語があります。マーケティング心理用語、マーケティング政治用語と言った方が良いかもしれませんが、それが**コンコルド効果 (Concorde fallacy)**です。

一言にするなら**コンコルド効果**というのは大きな投資をしてしまうと途中で中止の決定ができなくなることです。このマーケティング用語集を読まれている方なら、ビジネスはいつも判断の時点でゼロベースで考えなければならぬのをご存知の筈です。一度使ってしまった埋没費用については、忘れてしまわなければならないのです。埋没費用 (sunk cost) については、第23語で取り上げさせて頂きましたが、それを、取り戻そうとすると大きな深みに足をとられる事になってしまいます。

しかし、投資費用が大きくなればなるほど関連する組織や人も多くなり、中止の決定はますます難しくなってしまうものです。それぞれの担当者の立場の問題もあるでしょうし、合意の形成上の問題もたくさん出てきてしまいます。心理的には賭け事に大金をつぎ込んでしまうと後戻りできなくなるのと全く同じですが、政治という面がある分、正しい意思決定はますます難しくなります。

#### ■ ツァイガルニク効果 (Zeigarnik effect)

クルト・レヴィン (Kurt Lewin) というドイツの心理学者が「人は目標が達成されると緊張感をなくしてしまうので、目標をもって行動しているときの方が注意力が高い」と主張したのを受けて、リトアニア出身の心理学者ブルーマ・ツァイガルニク (Bluma Zeigarnik) が実験的に「人は完成されたものより、未完成のものの方を良く覚えている」ことを示しました。これがツァイガルニク効果 (Zeigarnik effect) です。やり残した仕事は良く覚えていると言うことになりそうです。

ですから、なにかやり遂げたいことがあったら、まずちょっと手を付けてしまうのがよいのです。そうすると何もしはじめなかったときと比べて良く覚えているので、早めに集中力を高めて行くことができそうです。

飲食店のサービスイベント等では、ちょっとだけ難しい課題をお客様に提案するのはどうでしょう。もし、しくじって頂ければ、失敗体験としてお店に対する記憶を深めて頂けるかも知れません。

#### 最後に…

**ツァイガルニク効果**や**コンコルド効果**について考えると、今の日本社会が引きずられている方向について想起されます。エネルギー政策や、夢の交通機関の開発についてです。このようなことをゼロベースで考えるのは本当に難しいことのようにです。

### こーいちのグルメ散歩

食道楽散人 木村 幸一

#### ♪ さんぽ61♪ 中華料理の先生

友達のSさんは、役員定年後料理学校で勉学に励み、奥さんともども調理師の試験に合格したと聞きました。人柄を見込まれ、女子高校の料理講師を頼まれ、毎月の講義と実践の授業、夏休み・冬休みの集中講義など楽しい日々を送っているそうです。

Sさんの中華料理のお師匠さんが、千葉県五井駅の近くでお店を開いていると聞き10月のゴルフの帰り、お店にご一緒しました。

大歓迎されてテーブルにつき、早速オーダーをシェフお任せでお願い。前菜は叉焼 (チャーシュー)、蒸しとこぶし、棒棒鶏 (バンバンジー)、味付け筍など6品。どれもこれも一流店の美味しさ。次はエビ、イカ、ブロッコリーなどを炒めアンをかけた一皿。ご主人どれもボリュームが多いのですが…。このあたりは若い人が多いから沢山出してあげないと…とご主人の弁。

次のカシューナッツの炒め物は、ついに余してしまいました。次にでてきたのは手作り焼餃子。皮もパリッとして旨いし、具も超うま。

Sさんのお話では餃子の皮、麺などは全て師匠の手作りとのこと。今日は得意のジャージャー麺かなあ、と言っているところへ、具沢山のオコゲが登場。私は客の目の前で音をたて食欲を誘うオコゲを発明した料理人を大評価しております。もちろんオコゲも手作り。美味しくて、ボリューム大。これもたいたらげるのは無理です。

次のスープは、青梗菜、えのき、ハムなどが入ったあっさりした味。皆さん小食なので果物でめましよう、と言われたときにはほっとしました。今日はいつものようにお出ししました。様子が分りましたので次回は皆さんに合せますとのこと。

これで3,000円。本物の料理人が五井にいました。華川 (かせん) というお店です。機会があれば顔を出して損はありません。電話 0436-23-0202



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