



くすなたん

文月号

Vol.132
2015年7月

毎月20日発行

発行人 藤本高司

発行所 フジモト株式会社

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

■ 向夏の候

東京の海水浴場が50年ぶりに再開したというニュースがありました。環境が改善されているんですね。顔をつけても大丈夫ということらしいですが、見たところ綺麗とは言えるレベルではなさそうです。環境を破壊するのは簡単ですが、元に戻るには長い年月と努力が必要です。未来を守っていく責任を感じます。さあ、夏本番です。気張っていきましょう！

並べて覚える

広告社ふれいん 竹田清人

■ お店で使えるマーケティング用語集 第42語 ■

ネガティブ広告 と ネイティブ広告

Negative advertising vs. Native advertising

■ ネガティブ広告 (Negative advertising)

ネガティブ広告 (Negative advertising) は簡単に言ってしまうと、悪口広告です。競争相手や競合製品を攻撃するのです。あまり日本では好まれないようですが、個人的にはなかなか悪くないと思います。悪口も頭を使わなければなりません。あまり直接的にやったら営業妨害や名誉棄損で問題になるかもしれません。ここは、智恵が必要です。

東洋経済オンラインにマクドナルドの**ネガティブ広告**の例があがっていました。シアトルで「4ドルなんて馬鹿らしい。エスプレッソをどうぞ」の看板を100以上もの場所に出したのだそうです。シアトルはスターバックス・コーヒーの本拠地ですから、これはマクドナルドからスターバックスへの挑戦状になっているわけですし、それが消費者にもわかります。

スターバックスは、この挑戦を無視したそうです。スターバックスとマクドナルドでは全く業態が違いますので、これは正しい選択でしょう。ペプシコーラのコココーラに対する**ネガティブ広告**も有名です。コココーラも受けて立ちません。



しかし、受けて立つ手もあるわけです。ネガティブ広告の応酬が話題になれば、消費者の関心を引き付けることが出来ます。自分から打つかどうかは別として、競争相手から仕掛けられた時にどうするかは、ちょっと考えておくのも良いかもしれません。

■ ネイティブ広告 (Native advertising)

オンライン出版が盛んになって、インターネット広告の世界も大きく変わりつつあるようです。以前からあった、バナー広告などでは十分な広告効果が得られなくなって来ている中で、あたらしい提案がなされているのです。それが、オンライン雑誌やネット新聞の記事に自然な形で記事広告を載せるという**ネイティブ広告 (Native advertising)**です。これは雑誌社や新聞社側がそれぞれの知名度を上手にビジネスにするために考えた広告スタイルといえるでしょう。

広告主からみても、これは悪くない提案です。読者は自然に広告を目にすることになり、大きな広告効果が得られる筈です。また、紙と異なるWebの利点として、読者の数などを正確に掴むことが出来るので、広告主は効果に対しての支払いを選択することも可能です。

このように、広告主にとっても利益が大きいので、**ネイティブ広告**の範囲はどんどん広がっておりfacebookなどのソーシャルネットワークサービスにも取り入れられています。ただ、十分な注意が必要な広告手段であるとも言えるでしょう。**ネイティブ広告**では、きちんと広告であることを明記していなければ消費者の信用を大きく損なう事になるでしょうし、媒体の特性をきちんと意識しないで掲載すると読者から思わぬ反発を受けることにもなりかねません。

こーいちのグルメ散歩

食楽楽人 木村 幸一

♪さんぽ63♪ 孫娘の台湾旅行

小学校卒業記念に孫娘と二人で、4日間の台湾旅行(台北と高雄)に行ってきた。孫娘は食べるのが大好きで、4、5歳の頃には小魚の小骨をきれいにより分け、エビの頭やアナゴの骨の天ぷらの食感を楽しむようになっていた。台湾旅行を決めたのは孫娘。台北にある鼎泰豊(ディンタイフォン)本店の飲茶を食べたいというのが台湾旅行の理由だという。

あいにく台北は雨で、台北101展望台から見る景色もほとんど見えませんが、着いた日の夕ご飯が、期待の鼎泰豊本店の飲茶というのが、孫娘を元気にしていた。

店は若い男女で大混雑。清潔な白い仕事着を来た店員さんが、素晴らしい笑顔で迎えてくれた。素早く手荷物を受け取り、テーブル側の荷物いれにいれ、カバーをかけてくれるなど至れり尽くせり。そして、同時に別の店員さんがお茶のサービス。

流れるようなスピードだ。お茶で咽喉を潤したところに、小籠包のたれが運びこまれ、千切りショウガに醤油1、酢3の割合が一番美味しいです、と力説したのは面白いところ。

今まで幾度か小籠包の熱さに懲りている孫娘は、スプーンに小籠包を乗せ、熱い汁を少し出して熱いながらも飲み込めるのを確認し、じっくり味わっているよう。なまじ大人より食べ方が上手い。

次は菜肉蒸し餃子。中の野菜はチンゲンサイ。これはさっぱりしていていくらでも食べられそう。

その次は海老シュウマイ。あとはスープとチャーハン。全ての料理美味しくいただいた。

孫娘は、本場の飲茶が食べられたことに、またその味が予想に違わず美味しかったことに満足したようだ。

孫娘が食の経験を積んだら、「おじいちゃん、イヌイットのキビヤックを食べに行きましょうよ」と言うのではないかと想像しながら、台北の夜が過ぎた。

