



# くすいなたん

長月号  
Vol.134  
2015年9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

### ■ 秋冷の候

今年の夏は残暑もなく急に秋の訪れを感じます。8月号で手作りのお店を紹介させて頂きましたが、多くのお問い合わせを頂いて何回かお店に顔を出しました。流行るお店ってお客様がお客様を連れてらっしゃる好循環があるんだなとつくづく思います。流行るお店のキーワードがこのお店には二つあります。①仲間に教えたくなる何かがある ②思っている値段よりちょっと安い こんなのが食の楽しさですね。食欲と爽やかな秋。元気な笑顔で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43語 ■

#### 新聞売の誤謬 と 鉄道会社の誤謬

Fallacy of Newspaper Boy vs. Fallacy of Railway Company

今回は、マーケティングの本によく出てくる有名なお話を二つ取り上げてみたいと思います。誤謬(ごびゅう)とは、論理の誤りという意味です。

#### 新聞売の誤謬 (Fallacy of Newspaper Boy)

毎朝、この街角には新聞売りの少年が立っています。出勤前に、たくさんのビジネスマン達が彼から新聞を買っていました。そう、つい先月までは。

彼はとても働き者でまだ薄暗い内から寝床を起き出して親方のところに新聞を仕入れに行きます。彼は「駆け出し」だったころに親方から新聞を預かって売り歩いていました。毎朝100部もの新聞をもって、街角に立ちます。お昼前にはひと段落ついて、売れ残った新聞を親方のところまで持って帰ります。親方は彼の売上代金と残った新聞の部数を確認すると、売上代金から彼に手数料を払いました。少年は愛想が良く気が利いて、たくさんのお客さんのことも覚えることもできたので、親方の世話になっている少年達の中では何時も売り上げが一番でした。それで親方は彼に新聞を預けるのではなく卸すことに決めました。親方自身も昔そうやって親方の親方に育ててもらったのです。

新聞を卸してもらおうと手数料を貰うのではなく、毎朝、親方から新聞を掛で買うことになります。売れ残りが出ると損になりますが、一部あたりの儲けは桁違いです。それに、勘定が合わないからと言って叱られることもありません。新しいお得意さんを作るために、めばしい人に人気の新聞を只で配ることだってできます。新聞を卸してもらおうようになった最初の週、彼はいつものように100部の新聞を持って街角に立ちました。そして、その週を振り返ってみると平均12部の新聞が売れ残っていることに気がついたのです。彼は翌週から仕入れを90部にしました。



果たして、その週も平均10部の新聞が売れ残ります。3週目からは80部に減りましたが、やはり平均すると売れ残りができました。このようにして彼はどんどん仕入れ部数を減らしたので、売り上げはガタ落ちになってしまいました。いや、良く言われる「ロス」というものは、ほとんど出なくなっただけです。

#### 鉄道会社の誤謬 (Fallacy of Railway Company)

「くすいなたん電鉄会社」は60キロの小さな路線だけで経営していました。古い路線なので、駅数も19箇所と少なく、十分な複線化の余地が確保されておりながら単線のままでした。このような状況で長年の経営努力にもかかわらず、成績不振をかこっており、最近、経営陣の入れ替えがありました。新しい経営陣は早速、路線全体を見直すことにしました。若手の経営陣は何度も会議を重ねE駅とF駅の間に開発に適した広大な場所も、そこにあることに目をつけました。その地域は風光明媚で、その上に他の電鉄会社も進出を図っているという噂もあります。

早速、くすいなたん電鉄の新経営陣は特別プロジェクトを立ち上げて市場調査をはじめました。担当は古くから取引のある有名コンサルティング会社「報告社ぶれいん」のマーケティングチームです。「E駅F駅間に新駅を作りたいが市場はどうか。」という命題に答えるために、マーケティングチームは数百人の市場調査員をE駅F駅間に送り込んで、大々的に調査を始めました。そして、2ヵ月後に驚くべき報告書が上がっていました。「E駅F駅間に駅のニーズは全くありません。」くすいなたん電鉄の新経営陣は早速・・・報告社ぶれいんのマーケティングチームとの契約を解除しました。



報告社ぶれいんは2ヶ月もかけていたいどんな調査をしていたかって？勿論、通行量調査ですよ。全長6キロの沿線に毎日200メートル毎に調査員を送り込んで通行量調査をしたのです。報告書には「E駅、F駅に近い場所以外殆ど通行料なし。」と言うのが非常に具体的に数字で示されていました。

教訓: 新しいチャレンジに否定的な情報のほうが数値化し易い。または、チャレンジの成功は数値化が難しい。

味噌炒めや、島豆腐とポークを入れて汁物も美味しいです。

「野菜パパヤー」(パパイア)。シリシリして、シーチキンとちゃんぶるーすると最高の食材。昔から、産後「パパイヤー」を食べると、母乳の出が良くなると言われてます。上記にシリシリと書いてますが、シリシリは沖縄独特の調理ということにもびっくり！！スーパーで、シリシリ器が売られてます。沖縄の居酒屋だと人参シリシリとかパパイヤーシリシリとか普通にあるので、注文してみてください。千切りとは違いますよ～！！



ここで紹介した食材は一部ですが、沖縄には体に良いとされる野菜果物は豊富ですが、何故メタボや肥満が多いのでしょうか？それは、食べ物が変わったからではないと思います。それは、歩かないからです(笑)。良い物を食べ、運動をして、健康な人生を送りましょう。では、この辺で「ぐぶりーさびら」(失礼します)。有難うございました「感謝」！！

Shimaちゃんのおいシーサー Final

うちな一支店 Shima

### === 沖縄の健康食材「くすいなたん」編 ===

「はいさ〜い」・・・9月です。早いもので、沖縄支店開設から今月で7年が経ち8年目に突入です。今年度も上期の最終月、皆様も決算などで多忙な毎日だと思いますが、無理せず体には気をつけて下さいね！！沖縄も暑さも和らぎ、秋の気配です。朝・夕と涼しくなりました〜！！

今まで、沖縄の食材を色々紹介してきましたが、今回は、総編集ということで沖縄の「くすいなたん」(薬になった)食材を紹介致します。代表的なのは、皆様も良くご存じの「ゴーヤー」(ニガウリ)。年中栽培され、苦味が特徴なビタミン豊富な野菜。夏バテ防止にも良いと聞きます。

次に「ナーベラー」(へちま)。沖縄では食材として使われますが、本土ではアカスリに使うとか。これにはびっくりでした。