



くすしなたん

神無月号

Vol.147
2016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

紅葉の候

夏の天候不順による売上低迷をカバーできずに秋に突入しました。マクドナルドは、施策が効きV字回復。コロワイドがハンバーガー業界に参入。牛丼チェーンは、様子を伺っている状況でしょうか。10月は年末年始の繁忙期に向かって新規顧客を来店させる大切な月です。店舗コンセプトにぶれないメニュー内容とプライスを考慮して、季節感を出した店づくりでお客様をお迎えください。

並べて覚える

広告社ぶれいん 竹田清人

■ お店で使えるマーケティング用語集 第48語 ■

プロダクトアウト と マーケットイン Product out vs. Market in

「並べて覚える」のテーマとして、こんなにピッタリの、この二つの言葉を何で今まで取り上げてこなかったのでしょうか。全くウツカしてました。この言葉は、どなたかが作られた和製英語の様ですが、プロダクトアウトとマーケットインは大抵の場合、二つ並んで話題に取り上げられます。それは、それぞれが左足と右足の様な関係だからです。右足を踏み出したら、次に左足を踏み出さないと前には進めないのです。プロダクトアウトとマーケットインは製品開発の考え方の両輪です。

■ プロダクトアウト (Product out)

製品から考える 製品 (product) という内側の物から考えてマーケットという「外へ」と考えを進めて行くのを表現して、Product out と言います。

■ マーケットイン (Market in)

市場から考える 市場 (market) という外部から考えて製品という「内へ」と考えを進めるので Market in と言います。

プロダクトアウトかマーケットインかが良く議論されます。しかし、これは全般的な外れです。もう、読者の方にはご理解頂いたように、これは片方だけでは意味がないからです。ただ、こういうことは考えてみるのも面白いかと思えます。「どちらから考え始めるのか」「どちらを重点的に考えるべきか」「どちらを考慮するのに費用が掛かるのか」「どちらを考慮するのに時間がかかるのか」。製品開発には必ず一種の試行錯誤が伴います。プロダクトアウトとマーケットインの繰り返しのプロセスのどこに試行を挟むかも重要になります。以下は全くの私見ではありません。

どちらから考え始めるのか…

プロダクトアウト 例えば、あなたが長年修行を積んだ調理人やシェフやパティシエだったとしましょう。自分の店を出したいと考えたら、既にプロダクトアウトのプロセスは始まっているのです。自分の提供できる製品について良く考えて素晴らしいメニューを提案してください。

マーケットイン あなたはお父さんのやっていた店を引き継ぎました。お客様が少なく、売り上げは今一ですが、何とかお店は残したい。お店の場所を変えられないとすれば、市場は大きく変えられないと言うこと。だから、マーケットを良く理解することから初めて、どんな外装、内装にしてどんな料理を、どうお出ししたら良いかを考えなければならぬ。マーケットを理解して製品についてじっくり考える必要があるのです。

どちらを重点的に考えるべきか…

小さいお店であれば、プロダクトアウトを重点的に考える。大きいお店であれば、マーケットインを重点的に考える。

それほど多くの人の支持を受けなくても良いなら、特徴のある個性的な商品があれば十分な売り上げが確保できるかもしれません。多くの人に来て頂かなければならぬなら、ある程度一般的な商品でなければ受け入れられないでしょうが、お客様がなぜ自店を利用して下さるのかはよく理解しておく必要があるでしょう。

珍しい商品で市場開発に時間が掛かり、逆に製品開発にはあまり費用や時間が掛からなければプロダクトアウト重視。製品開発に時間や費用が掛かるのであればマーケットイン重視。

時間と費用は重要です。多くの時間や費用が掛かるならどちらかを省略してしまつてもあり得るでしょう。

皆さんは、どう考えられますか？

拘りの逸品

藤本 高司

★その10 餃子「二代目げんこつ屋」さん

新横浜ラーメン博物館にお店を構える二代目げんこつ屋さんの餃子。この餃子は、ラーメン屋さんの域を超えています。

先代が横浜中華街の料理人を迎えて作らせた一品。荒挽きの肉感と野菜の旨味。春雨がその旨味を包み肉汁たっぷりに仕上げた小籠包を彷彿させる餃子です。勿論、ラー油もお酢も醤油もつける必要はありません。

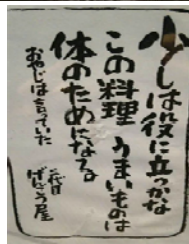
人気ラーメン店の素晴らしい逸品です。

店舗名 二代目げんこつ屋

住所：神奈川県横浜市港北区新横浜2-14-21

TEL：045-471-0503 (新横浜ラーメン博物館代表)

URL：http://www.raumen.co.jp/shop/genkotsuya.html



食器なんでも豆知識

食器研究家 ケイ・大勝

53豆 おかずの形に合わせる ～和食器の特長～

秋も一層深まり、肌寒い日も増えてきました。日々、冬が近づいてくる気配がいたします。今日は、和食器の面白さについて、ふと思いついたことを書きたいと思います。

先日、初サンマをいただきました。秋のサンマは、塩焼き！最高です。あの長身のサンマをいただくときは、やっぱり焼き魚用のお皿がいいですね。

日本の食器は、世界の様々な食器文化と比較しても、形状や材質、柄が多いのではないかと思います。それというのも、以前お話ししたと思いますが、自分用のお茶碗やお箸があったり、おかずに合わせて柄を変える等、不揃いを楽しむ文化が根底にあるからなのではと思うのです。

「このおかずにはどういった食器が合うかな」、
「お気に入りの食器は毎日使いたい」
不揃いもあり、という文化なのですから、これからも和食の時には、大いに楽しみたいものです。



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