



くすなたん

葉月号

Vol.157
2017年8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

■ 晩夏の候

沖縄を除いて天候に恵まれない夏となりました。東京では、8月に入って40年ぶりの連続降雨を記録しました。やはり、夏は夏らしく暑くならないと経済と食物の成長に影響が出てしまいますね。ピンポイントな時間単位での気象予報精度は上がりましたが、長期予報は難しいのでしょうか。お野菜の値が上がって来ます。レシピと調理の精度を上げてロスの無いようにしていきましょう。



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52語 ■

重要目標達成指標 と 重要業績評価指標

KGI : Key Goal Indicator vs. KPI : Key Performance Indicator

■ 重要目標達成指標 (KGI : Key Goal Indicator)

この言葉は外食のコンサルタントなどに良く取り上げられます。そして、**重要目標達成指標** : KGIを利益にするべきか、売り上げにするか、来客数にするか、などが焦点になっている場合が多いような気がします。それらに具体的な数値を割り振れば**KGI**が出来上がりというは余りにも単純です。そして、**KGI**をそんな単純なものにしたにも関わらず、店のモットーが「地域一番店を目指す」だったりします。

店の目標と**重要目標達成指標**は対応していなければいけません。もし目標が「地域一番店になる」だったとしたら、それが達成できたかどうかを確認するのに最適な指標は何でしょうか。これを考えるのが**KGI**を決めるということです。**KGI**を決めることは目標を決めること、そのものなのです。目標は営業や経営に関わる全ての人たちにやる気を起こさせ、お客様や関係者にも納得してもらえるものである必要があります。その上、目標に近付きつつあるのか、離れはじめてしまっているのかを測る必要があるのです。

「地域一番店になる」と言うのは目標として適しているのでしょうか。諦めてしまうことはないと思います。上手にアンケートを取ったり、聞き取り調査をしたり、それらを外部の機関に依頼することも可能です。どうなれば地域一番店なのかを明確にして行く中で、**KGI**が明らかになって行くでしょうし、他の目標に変える必要があればそれも良いのだと思います。目標を測定可能な対象にするということが重要で、**KGI**を決めるとは「目標と、その達成度を測定する方法を同時に考える」ということなのです。

■ 重要業績評価指標 (KPI : Key Performance Indicator)

KGIと必ず一揃いで登場するのが**重要業績評価指標** : KPIです。

「おはじき」をされたことがありますか。おはじきをするときに、的のおはじきと自分のおはじきの見通しに小指の先を置いて仮的的にするテクニックがあります。「おはじき」では、この小指をどれくらい正確に置いてのかを測定する指標を**KPI**にすることができます。

先ほどのKGIの例で考えてみましょう。**KPI**は中間地点のように感じられたかもしれませんが、道のりの途中ではないのです。ですから、「地域一番店になる」為の**KPI**は「地域三番店になる」や「地域二番店になる」であってはならないのです。地域一番店になるために我々はどんなパフォーマンスをどれ程、実施することが出来るでしょうか。我々が行えるパフォーマンスを数値化する必要があります。

これを考えられるのが本当のプロフェッショナルなのだと思います。目標を達成するために何が出来るかを考えることが重要です。その中でキーになるものを選び出してゆくのです。この重要度は状況によって異なってくるに違いありません。場合によっては単純で退屈なことを**KPI**にしなければならないかも知れません。例えば客席係がきちんとお客様に挨拶ができていないか、料理が適切な時間で提供できているかとかです。そしてそれらがどれくらいできているかを測る方法も考えなければなりません。

KPIを決めるとは「目標を達成するために何をどれくらい実行することができるか。」を考えることなのです。



そして、**KPI**は何度も見直しを繰り返さなければなりません。**KPI**が達成に近付いてゆく過程で**KGI**はどの様に变化したかを観察しましょう。場合によっては、より適切な**KPI**を模索する必要があるかも知れないのです。

こーいちのグルメ散歩

食道楽散人 木村 幸一

♪さんぽ75♪ 立派なプロ

今年のブルーベリー狩りも、猛烈な暑さの中で行われました。農園オーナーのM夫人は我々4人のために、東京の自宅から相模湖まで出向き、冷たい飲み物や、豪勢なお昼ご飯を作ってください、本当に感謝しております。

M夫人はハーブにめっぽう詳しく、毎年イギリスに研修に行かれており、このハーブティを飲むだけでも相模湖まで来る価値があります。

炎天下のブルーベリー狩りは熱中症が心配という方も多いのですが、実はブルーベリーの実は、表にあるより葉の裏側にある方が多いので、葉の裏側で摘んでいる分には熱中症になるわけがありません。我々がいくら摘んでも一向に減りそうにないぐらいほどのたくさん実をつけているブルーベリーについて、尋ねてみました。



【収穫量は？】年平均120キロ。

【推定落下量は？】M夫人は即答、20%。

内訳：自然落下10%、摘み取り時の枝に触れての落下4%、摘み取り作業での落下6%。

【木はどのくらい？】74本。種類はラビットアイ系64本 ハイブッシュ系10本。更にラビット系は7種の木（ウッタード、ティブルー等）、ハイブッシュ系3種の木等……

立て板に水のごとく返答。

ブルーベリーに取り組まれて15年、M夫人は立派なプロでございました。無農薬ブルーベリーはそのまま食べてよし、ジャムにしてもよし。

来年もまたやっかいになります。よろしく願いいたします。

拘りの逸品

藤本 高司

★その20 山羊汁 石垣島「一休食堂」さん

沖縄郷土料理の中でも好き嫌いが分かれる山羊料理を紹介します。

地元では、上棟式のお祝いに山羊を一頭つぶしてお祝いをする習わしがあると聞いています。刺身から炒め物、そして山羊汁と一頭残すところなく食します。

山羊刺しをつまみにちよつと臭みのある島酒（泡盛）を常温で流し込みます。

爺じいの話では、ロックの島酒では山羊の油が小腹で固まってしまうらしいです。

締め、臭みを抜き丹念に調理した山羊汁は、この上なく美味しい！

地元でしか楽しめない至福の逸品です。

店舗名 一休食堂

住所：沖縄県石垣市石垣716-1

TEL：0980-82-1803

食ベログ：https://tabelog.com/okinawa/A4705/A470501/47000278/



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

