



くすいなたん

皇月号
Vol. 171
2019年5月

奇数月20日発行

飲食店向け情報満載かわら版
隔月発行

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隔月発行します

■ 緑樹の候

元号が『令和』となり新しい時代がはじまりました。飲食店経営もキャッシュレス決済、消費税増税、働き方改革と対応と変革の波が押し寄せています。大手資本外食が、しのぎを削ってある特定の層で勝負をかける。個人店は、専門性を高め生業を極める。食の豊かさは、その時季、その場所、その目的に応じたお店を適正なお値段で選べる。作り手と食すお客様との信頼関係で結ばれていること。昭和店主から平成育ちの店主へバトンが渡され個人店が元気の街。そんな街が素敵ですね。



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59語 ■

キャプティブ製品とロスリーダー

Captive products vs. Loss leader

製品の価格を決める時にはどうされますか？

製品の原価に率を掛けて売値を決める。

競合店や近くのお店やインターネットの情報を参考にする。

他にもいろいろありますが、今回はその価格決定に関するキーワードから二つを取り上げてみました。

■ キャプティブ製品 (Captive products)

わかりやすい例は、髭剃りやプリンターです。髭剃りは替え刃が売ればよいので

ホルダーの方は安く価格設定されています。プリンターもインクで利益が出れば

よいので本体は比較的価格を抑えられます。

この様に専用の消耗部品や専用の材料を前提とする商品は廉価に抑えて販売する

ことが有利に働きます。これらをキャプティブ製品 (Captive products) と呼びます。

この様な製品を開発することが出来れば長期の安定した販売が可能ですし、

利益も上手に上げてゆくことが出来るので多くのメーカーも製品開発時には

キャプティブ製品化の可能性を検討することが多いでしょう。

プリンターメーカーが新製品を出す度に新しいインクカートリッジを採用する理由は

互換インクが市場に出回る迄の時間を稼ぎたいからです。

髭剃りの刃が数年ごとに2枚刃、3枚刃、4枚刃と製品ラインナップを

増やしてきたのも多くの替え刃ストックを家庭に置かせたいからでしょう。

そう、今はもう髭剃りは5枚刃ですね。

■ ロスリーダー (Loss leader)

一部の商品の価格を安くすることによって、来客数を増やせるなら

それがロスリーダーです。目玉商品と言う日本語がしっくりくるのかもしれませんが。

一部の商品の廉価を売り物にして集客に繋げるのがポイントです。

来客数が増えて他の商品の売り上げで十分採算が取れば成功です。

何時も同じ商品をロスリーダーにすることもできますし、季節や週や日により

ロスリーダーを変えることも良いかもしれませんが、ただ、ロスリーダーとなる製品を

変える場合には十分な予告が必要なのは言うまでもありません。

外食で明確なキャプティブ製品やロスリーダーの事例は見あたりません。

ただ、大昔にアンナミラズと言うアメリカンパイの店でパイ皿を買うとパイが

安くなるというサービスがありましたし、タリーズコーヒーではマイカップを買うと

コーヒーが安くなったりしました。これはキャプティブ製品に似ていませんか？

キャプティブ製品やロスリーダーは別の業界の常套手段ではありますが、

メニュー作りのヒントに出来るかもしれません。

この10月から消費税が10%になるそうです。

飲食店でもこのための対策が必要です。

物価も上がってきているので早めに値上げを始める

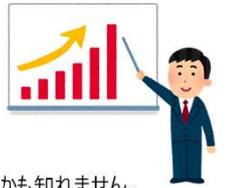
ところがあったりします。逆に暫く我慢してみよう

と考えているところもあるでしょう。

売値の決定にはいろいろ方法がありますが、

ヒントとしてキャプティブ製品を考えたり、

ロスリーダーを考えたりすれば、なにか良い対策になるかも知れません。



こーいちのグルメ散歩

食道楽散人 木村 幸一

♪さんぽ82♪ 平成と共に消えた楽しみ

ついに神田界隈では超有名店の漁楽洞が、2月末でお店を閉じました。

ご主人も76歳、引退してもおかしくはない歳です。

しかし、それが引退ではないんです。

長年にわたって築いたお客様やお店の信用を一旦ご破算にして、新たに

岡山の海近くに古民家を買求め、美味しい魚を食べていただけるお店を

開くというのです。主人は自分の料理を廣山料理と呼び、敬愛する

魯山人料理同様に深く研究をする人でした。

ご主人はお店がお休みの日、弟らと「魯山人料理と廣山料理研究会」を

開催しておりました。そして、いつしか常連客も忌憚ない感想を述べるという名目で

参加することになりました。お酒に詳しい奥様は、経験・知識・知恵の全てを振り絞る料理に合うお酒を出し続けました。89回をもって研究会も終了です。

3月開かれていけば山菜を口にしたいと思えます。

ある年の3月の研究会では、魯山人料理3品、廣山料理3品でした。

以下魯山人料理「春の佳肴盛」の風景です。

お料理は、向かい合う4人計8人分がワンセットでした。焦がした杉板の上に

料理が置かれ、担いで運びこまれます。豪快です。蛤大和焼き、ザリガニ手毬

揚、山独活胡麻和え、露味増、

鱒木の芽酢焼き、沢蟹唐揚げ、鯨旨煮、

白貝オイスター炒め、

筍の木の芽焼き、鮑、姫サザエ肝和え。



楽しみの一つが平成と共に消えました。

くすいなたんリニューアルのお知らせ

皆様、いつもくすいなたんをご愛読いただき、ありがとうございます。

さて、元号は令和となり、くすいなたんもリニューアルすることとなりました。今号で一旦お休みさせていただきます。

只今、新しい形の「くすいなたん」を準備中です。皆様のお役に立つ、ほっと一息つけるようなニュースをお届けするコンセプトはこれからも変わらず、より皆様のおそばに寄り添う形を目指します♪「ニューくすいなたん」を乞うご期待ください(°o°)



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

