

# お客様は厳しい

## 安く売ればお客様は来る？ 低コストにすれば儲かる？

プロ野球やゴルフのトーナメントなどが始まり、いよいよ春のシーズンの到来です。

アメリカ大リーグでの大谷翔平選手の大活躍のニュースも飛び込み、今年は大いに楽しみですね。飲食業はこの春は天候にはめぐまれていますが、物価の高騰や人手不足が深刻になっています。

最近の安倍内閣はトランプ大統領出で、経済は比較的安定していますが、実態は所得のわずかな増収では物価の高騰や年金の減額などをカバーすることはできず、以前より生活が厳しいと感じている人がほとんどです。外での飲食の回数が減っています。特に20代から40代前半の人達位までが教育費や食費にお金が回って、家族サービスの飲食やお父さんの飲み代は厳しいようです。

昨今の野菜の高騰(大根、葉物、トマトなど2倍以上)、燃料などもジワジワ高騰し、その後なかなか下がりがありません。厳しさが増すばかりが現実のようです。

みなさんのお店では最近、メニューは変えましたか？

人件費が上がり、食材や酒類も値上がったがお客様の懐(ふところ)を考えるとそう簡単にはあげにくいのが現状だ。鳥貴族は全品280円から298円に上げたがここ3ヶ月苦戦している。「ラーメン日高」は生ビール310円が330円、耐ハイ280円に変更されたが売上げを落とさず、収益は改善された。それらはこの時期におけることの難しさを物語っている。

酒類の上げ幅はできるだけ抑えて、料理の値段を調整した方がお客様からの風当たりが弱いようです。価格に合わせて量を少なくするのも得策で一人客が増えている現状にあっているのかもしれない。また新メニューなどを豪華につくり限定数を高価な価格帯のものをつくり、お客様満足と単価を上げるのもあり得るメニュー戦略かもしれない。

ハッキリ目玉品でお客様を惹(ひ)きつけるものと、粗利が高くお店側が息をつけるメニューと混在させないと成り立たない。

コンビニやファーストフード店や食堂と価格の競争するのは勝ち目がありません。

「味も、素っ気もない」お店とコンビニにできないことで存在価値を見出すべきです。

映画、CDを家で見る聞く。それと相反して生の芝居やコンサートとははつきり違うはず。みなさんのお店は生の劇場やコンサート会場と同じです。

生で味わう料理、見る迫力や臨場感こそ飲食店にしかできないことです。

**目に耳に、そして鼻にも訴える。最後に心に響くように。**

中華の鍋とお玉のかき混ぜるハーモニー、ステーキハウスのジルジルの肉汁の匂い、焼き鳥屋のちよっと煙がなつかしき、おでん屋の独特な湯けむりと匂いのシズル感。絶対コンビニにはできないことです。

最近、店内で料理をスマホで撮るがおおくないですか？

思わず撮りたくなるような「インスタ映えする」のメニューが必要です。

座るいすでも「吉野家」や「日高屋」そしてコンビニ椅子より落ち着けるはず。スタッフの挨拶もコンビニより暖かみがあるはず。

リアル店舗(現存)だからできる事はまだまだあるはず、

映画館より芝居やコンサートのほうが料金が高いのが当たり前です。

飲食店に来てもらってこそ味わえる料理や雰囲気をつくって下さい。

家で飲む、食べるより、美味しい、楽しいという満足感。

少し高くつくが病みつきになるお店こそ、最強のお店です。

**店をかまえている強みを出さなければ生き残っていけない。**

「そだね〜」

### 数量限定 2017 INTERNATIONAL WINECHALLENGE 純米吟醸部門 GOLDメダル受賞酒



蔵人栽培米 純米吟醸  
**妙高山 1888**  
はちしりうはち

清酒「妙高山」らしく、米の綺麗な旨味と、気品ある吟醸香とのバランス設計を最大限に意識し、飲み口の柔らかさとシャープなキレは食中酒として抜群です。ラベルの手形は、米の造り手である蔵人頭役「渡部俊之」の手形であり、この手で作ったのだという米づくり、酒造りに対する自信を表しています。

原料米：頸城産五百万石  
日本酒度：+2

1800ml 3,000円 (税抜き)

### 数量限定 出会いに花を咲かせよう。



純米大吟醸  
**甲子春酒 香んばし**

春の風のような華やかな香りと、奥行きのあるボディ。軽やかにそれらをまとめ上げる、微発泡でフレッシュな口当たり。抜栓直後の若々しい飲み口から、ボディ感や甘みが際立つ、角の取れた味わいへと変化していくのも特徴のひとつです。

原料米：山田錦・美山錦  
日本酒度：+0.1 酸度：1.5

1800ml 3,200円 720ml 1,500円 (税抜き)

やつやは364日営業

**日曜配送エリア**  
日曜配送対応ご希望のお店様は各担当営業までお問い合わせ下さい。(ピンクのエリア)  
柏・松戸・鎌ヶ谷・市川・浦安・船橋・八千代・花見川・習志野・四街道・千葉市周辺です。

### 数量限定 アワ ジン AWA GIN

徳島県の素材を中心に、100%国産原料のみを使用。



徳島県産山田錦の等級米を全量使用したライススピリッツを元に作られ、ポタニカルには「すだち」、「木頭ゆず」の果皮(ピール)、阿波晩茶、国産山椒などを使用。柑橘の爽やかな風味と優しいライススピリッツの味わいが特徴的です。また、柑橘系の香気成分を豊富に浸漬させているため、ロックや水割にして飲まれる場合に白く濁ることがあるのも「AWA GIN」ならではの特徴です。

720ml 5,000円 (税抜き)

### 純国産クラフトジン



数量限定 **恵那山**  
純米吟醸 おりがらみ 50

通常の「恵那山純米吟醸」に比べ、フレッシュな香りと、おりが絡む為、味に絶妙なふくらみと幅を感じます。

原料米：山田錦(100%)  
日本酒度：非公開 酸度：非公開

1800ml 3,200円 (税抜き)  
720ml 1,500円 (税抜き)

春にぴったりのお酒 「春季・数量限定です」