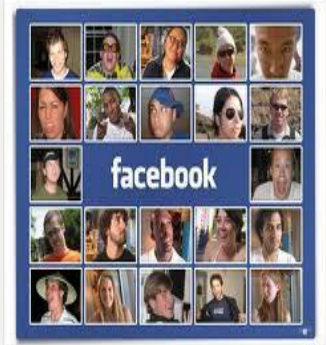




最新切抜きトピックス



▼11/4【MJ15面】

弁当店で居酒屋営業 オーシャンシステム 東京の直営店。
→首都圏でランチタイムなどを中心に弁当を販売するオーシャンシステムは直営店を利用して、夕方以降の居酒屋営業に乗り出す。第1弾として東京都千代田区にある店で串揚げや新潟の地酒などの提供を始める。店の賃料や魚沼産コシヒカリの新米価格の上昇に対応する。居酒屋営業を始めるのは、9月末に開業した弁当販売の直営店「百米 神田司町店」で店舗面積は約25㎡、午前11時から「魚沼健美膳：450円」と「魚沼和膳：480円」の2種類の弁当を販売。いずれも店内で炊いた魚沼産コシヒカリを使っている。11月中をメドに、午後5時から居酒屋としての営業を始める。串揚げがメインの立ち飲みスタイルで、新潟の地酒やワインも提供する予定。客単価は約3000円を見込み、月間100万円程度の売上を目指す。同社はこれまで東京、千葉、神奈川にある直営店とFC（フランチャイズチェーン）店約80店舗で弁当を販売してきたが、直営店はこのうち約1割を占め、年内をメドに中央区にも弁当販売と居酒屋営業の直営店を出す計画だ。さらに月1店のペースで同様の直営店増設を検討している。

居酒屋が二毛作で昼間ランチ営業したりテイクアウト販売したりはこれまでもありましたが弁当店が居酒屋営業するのはあまり聞いた事はないかも・・・立ち飲みスタイルが定着し、更に進化しているのでもいいアイデアだなあと感心する坂井です。

▼11/2【MJ15面】

「スシロー」韓国・中国に進出
→回転寿司チェーン大手のあきんどスシローは早ければ2013年にも中国に進出する方針を明らかにした。米や魚などを食べる文化が中国に根付いていることもあり、回転寿司への来店が見込めると判断。積極出店により2020年9月期の売上高を2010年度のほぼ倍にあたる2000億円まで増やす計画。12月9日に韓国・ソウルの繁華街に海外1号店となる「スシロー 코리아 001 チョンノ店」をオープンする予定で、韓国には日本と同様に生魚を食べる文化があることから需要を見込み、2012年内にさらに3店舗出店、今後7年で80店舗体制にする計画だ。韓国1号店では約80アイテムをそろえ、主力商品は一皿1700ウォン(約120円)で販売する。月間売上高目標は2億5000万ウォンで、月間1500人の来店を目指す。

★ワタベウエディング、フェイスブックで挙式写真を共有 (12月11日付9面)

結婚関連サービスのワタベウエディングはこのほど、交流サイト(SNS)「フェイスブック」上で挙式の写真を共有できるサービスを始めました。

ネット上で公開したい写真を最大5枚選ぶと、フェイスブック上の利用者の個人用ページとワタベの公式ページに自動的にアップされます。同社が主力とする海外挙式は列席者が少人数になりがちとのことで、式に参加できない人にも写真を見てもらいたいという要望に応えます。

皆さん フェイスブック利用してますか？知り合いと思われる人たちがズラ～と表示されるのはびっくりしますね・・・私、坂井も怖くて登録だけして放置プレ～してましたが先日の飲み会である社長さんがリアルフェイスブックとして利用すれば入りやすいし利用価値あるてと関西弁で教えてくれました。なるほど・・・と重い腰をあげた坂井です。

★ハウス食品、ユーチューブにレシピ、商品PR (12月14日付15面)

ハウス食品は、動画投稿サイト「ユーチューブ」にレシピを動画で紹介するブランドチャンネル「ツクレシピ」を立ち上げました。食材を選択していくと、それを使うレシピの動画一覧が表示される仕組みで、まずカレーなど100種類を掲載します。

ブランドチャンネルはユーチューブが企業のPR用などのために用意したサイトです。短期的な販促目的以外でブランドチャンネルを立ち上げるのは、食品業界ではハウスが初めてということです。