

- ・ふわふわ泡
- ・濃密な味
- ・驚きの香り

それは日本を超えて
台湾・中国のお茶の文化と
融合して開発した
レストランでのみ
楽しむことができる抹茶

本気抹茶 [HONKI-MACCHA]



本気抹茶

HONKI
MACCHA

ご繁盛ニュース!

Vol.106 2019年春号

発行：株式会社マス久本店
Masukyu Honten INC.

676-0008 兵庫県高砂市荒井町新浜 2丁目13-10
TEL:079-442-0241 / FAX:079-442-5908

13-10, 2, Sinhama, Arai, Takasago,
Hyogo, 676-0008, JAPAN

Spring

ご繁盛 ニュース!

—特集—

増税を転機に！実践されている
お取り組み事例



他にない強みを作る



チャーシューメロンパンを食べにくる



2019年 春号

Vol. 106

発行：株式会社 マス久本店
676-0008 兵庫県高砂市荒井町新浜 2丁目13-10
TEL:079-442-0241 / FAX:079-442-5908

Masukyu Honten INC.
13-10, 2, Sinhama, Arai, Takasago,
Hyogo, 676-0008, JAPAN



類をみない甘酸っぱい美味しいジャムを作る

ごあいさつ

増税を転機に!

ご繁盛ニュース!

いつもお世話になり誠にありがとうございます。

4月となり新年度を迎え、新たなスタートとなり気持ちも弾けます。そして新たなメニュー、サービスを色々なことを考案されていることと思います。10月の消費税変更では、消費の冷え込みがあると思われま。しかし最近の消費傾向では価値のある物への消費は堅調であることより、今までにない満足感、贅沢感等をご提供すれば、それを機に良い方向へ進むと思えます。今回のご繁盛ニュースでは他店様の取り組みやアプローチ、そして本気ジュースの新たな挑戦について書いてみました。今号もどうぞよろしくお願いいたします。

他にない強みをもっているお店の取り組み

他店では味わえない独自の味の開発

—オリジナルドレッシングやソースの開発—

オリジナルの他店で味わうことのできない、そのお店の名物となるドレッシングやタレなどを作り出す。その美味しさに帰り際に購入されたり、それだけを求めて買いに来られる方のために店頭で物販としても販売。魅力となる驚きの美味しい味を開発することでそれもお店の力となり、お客様の来店動機に繋がっています。



／お店自慢の味を販売してみては?／



自慢の料理にちなんだお土産サービス

—ここにしかない料理を家でも思い出す—

お通しの生野菜につけて食べる自家製肉みそを小さな容器に入れ、帰り際にさりげなくプレゼント。再来店時にその容器を返すとまた貰えるという嬉しいサービスをされているお店があるそうです。そんなお店の心遣いに心があたたかくなります。常連客としてしてもらっているという嬉しさもあり、つつい何度でも通ってしまう動機になりますね。



／お店からのちょっとしたお土産／



新たな取り組みを一丸で考える

消費税 10%となり新たな需要やニーズに変わろうとする今だからこそ新規客を確保するチャンスでもと思います。これを機にお客様のお店独自で何か強い武器となるものを新たに考えられてはいかがでしょうか。



くまさんぽ

CUMA SAMPO
VOL.01



旅先で出会った
美味しいもの・サービスを
おすすめメニューや
新しいサービスに!



東京都 浅草

あさくさ このえ
浅草 九重

浅草、浅草寺の仲見世通りを歩いていると「あげまんじゅう」の文字。店頭には揚げたてをほおぼるたくさんのお客さんが。もういてもたっても



いられません。あんなの甘いものだけかと思えば、カレーやもんじゃなどのお惣菜系もあり、おもわず「もんじゃ」を注文。なんと中にもんじゃ焼きの具材がそのまま入って



**あげまんじゅう
もんじゃ味!?**



上：浅草のメインストリート、仲店通りに位置する
左：どれも美味しそう…選ぶ幸せ。



います! 少し甘い皮とソース味のもんじゃが相性バツグン! 衣には青のりと紅しょうがが入っておりとってもいい香り。これはおやつを超え、お酒のお供にぴったり。少し甘いまんじゅうの皮と天ぷらのようなサクサクの衣が色々な具材にマッチします!

是非! メニューにご考察下さい
バリエーションはあったほうが良いかも

🐾 チーズや明太子の惣菜系はビールにぴったり



🐾 カスタードやあんの甘系はバニラアイスに添えてデザートに



茶葉にこだわる

日本の誇れる近江の茶葉のみを使うこと。それは今までにない美味しさを届けたい。



HONKI MACCHA

HONKI MACCHA



SHAKE!

シェイクと泡にこだわる

抹茶はシェイクするほど美味しくなります。その秘密は抹茶の泡にあります。シェイクした泡は、香り・味にインパクトを与え、テイストをまるやかにします。その極上の泡を本気抹茶で実現します。



極上の本気抹茶を、本気ジュース秘伝のレシピで作ります。ご期待下さいませ。

本気抹茶

インスピレーションの世界
本気ジュースは、日本の誇れる茶葉を新しい日本のお茶としてお届けするために作っています。

talking
 談義
 タイム

Topic 03

日々の雑談や、意見交換から
サービスに展開できることも…?

完全オリジナル商品、そして
極みを感じる商品を開発する

お客様がご来店される同機は様々ですが、一つの商品を目当てにご来店されることは大変シンプルでありながら、最強のインパクトを感じているはず。そこで、私たちは色々なシチュエーションでこんな商品・サービスがあったらいいな！を談義してみました。

遊園地編

絶叫マシンが好きな人へ

333mの高さを誇るジェットコースター！それは東京タワーのてっぺんから地上への降下なみ。お客様は気絶寸前？現在では安全面で許可されない？こんなジェットコースターは今までないはず。



神戸牛編

お肉が好きな人へ

一回、たらふく神戸牛を焼肉で食べたいなあ。正真正銘の神戸牛の食べ放題は無いはず！この体験をした方は、他の食べ放題では物足りなくなる！



全てでなくとも最初の一皿提供が神戸牛だったら食べ放題の満足度が上がる！

居酒屋・レストランでの利用回数が多いお客様に

提供する特別室を作る

利用回数に応じて航空会社では、搭乗前にドリンクが飲めるラウンジがあり、同じくホテルでは滞在中に自室外に入れるラウンジがあります。居酒屋・レストランでもあればきっと上客の囲い込み・リピートに繋がるのではないのでしょうか。



サプライズ編

演劇、コンサートが好きな人へ



その日の主役に舞台後、抽選で直接会える権利！来場者すべてにチャンスがあるので、わくわく度は半端じゃないサービスになるのでは？

こんなサービスあったらいいなあ



まとめ

不可能でも、考えることでヒントになり得る。

皆様のお店でも一度ディスカッションをしてみてください。

それが実現不可能なことでもきっと何かのヒントになるはず。

紹介 日本酒の匠

井戸水100%で作る難しさ

黒牛は仕込みに和歌山名水50選に選ばれた井戸水のみを使用しています。衛生面で井戸水は使用が難しいとされるが、その美味しさは他に替えられないと濾過、毎年の井戸がえ（清掃・消毒）を徹底し、分析結果も毎回公表している。その執念に圧巻。

井戸水でしか
味わえない
ミネラル感がある

この万葉の黒牛の水はミネラルが多く含まれ発酵が強くなる特徴がある。それは旨味になり、そして他にないスッキリとした爽快感を感じる。そして最後に米の旨味だけが口に残る凄酒。

限定酒

蔵元予定数量
になりしだい
販売終了



名手酒造さんから

価格を抑えて造られた
極上の純米大吟醸。
地元限定酒を、皆様の元に。

KANZAN
黒牛 環山 1800ml / 720ml
【純米大吟醸・地域限定酒】

お米の旨味と甘みがずっと残る極上の純米大吟醸

天然井戸水
100%で作る黒牛

