

燕五輪亭



水の章

…メニュープランニング

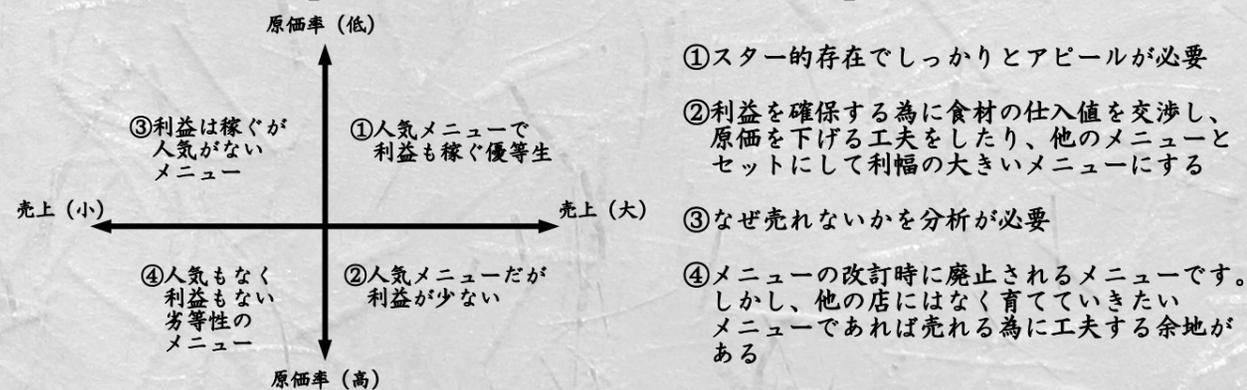
今回の水の章ではスタディーコーナーとしてフードプロデューサーでもある浅井茶々こと淀殿と一緒にメニュープランニングについて考えてみました。

メニュープランニングとは、「お客様に喜んでもらえる事」「売れる事」「利益を生む事」を基本とします。売れるメニューを作るのに大切なのはお客様の欲求が満たされる事、つまり、お客様が欲しかった、求めていたメニューを提供する事です。その為に必要な事は、店のコンセプトを明確にし、自店のターゲット層をしっかりと把握しなければなりません。お客様にこの店がどういうお店なのかをしっかりと伝え、何が強みで、お客様にどう過ごして頂きたいか？を明確にしていきます。

そして、立地条件を加味した上でどんな客層が来るのかあるいは、来て欲しい店なのかを考え来店の時間帯、来店するお客様の年齢などをイメージしたメニュー作りをする事が売れるメニュープランニングのポイントです。

定期的にメニューを見直しする事で、今お客様が何を欲しがっているかをしっかりキャッチし、どうお客様のニーズにお答え出来るかが売上アップに繋がるポイントの1つです。

【メニューの性格分析のマトリックス】



(著書『フードコーディネータ教本』より抜粋)



三姉妹の絆は今も深い 浅井 茶々 (淀殿)



マラソン好きな 服部半蔵 中遠支店 岡村 芳輝

担当者から

火の事

：災害に強い
LPガス

今回、空の章では防災の日のある9月にちなんで災害時のLPガスの優位性をご紹介したいと思います。

日本は「地震大国」と呼ばれるくらい地震の多い国です。ライフラインであるエネルギーは、早急な復旧が必要となります。エネルギーの中でも、LPガスは災害時に強い優位性を持っています。LPガスは都市ガスの集団供給とは違い、個別供給の為、災害時にガスの供給が寸断されても、個別に調査、点検を行い容器から末端設備まで異常がなければ使用することができ、都市ガスに比べて早く復旧させることができます。停電したら電化製品は使用できませんが、ガスであれば、コンロを使用し湯を沸かしたりすることができます。またガス発電機を使用すれば、発電することもできます。災害時に炊き出しなどで使用されるのもLPガスがほとんどです。

このようにLPガスは災害に強く、大変役立つエネルギーなのです。そしてLPガスを提供させていただく私たちが自身も、高い意識を持たねばなりません。これからも、お客様にLPガスを安全にご利用いただけるよう努めてまいります。



鳴くまで待てない 徳川家康
浜松支店 志賀洋介

都市ガス

集団供給



LPガス

個別供給



火の事

：ガスを安全に
お使い頂く為に

火の章ではCO（一酸化炭素）中毒について紹介したいと思います。近年、業務用ガス器具の劣化などが原因となるCO中毒事故が多発しています。こうした事故は業務用厨房にて起こるケースが多く、CO中毒事故への対策は喫緊の課題となっています。CO中毒の症状については、表にまとめましたのでそちらをご覧ください。事故は、ガスの燃焼に十分な酸素が供給されない場合に完全燃焼せずCOが発生します（不完全燃焼）。COは無色無臭なので、気付かないうちにCOを吸いこみ、中毒事故が起きてしまうのです。不完全燃焼が起こりうる原因には、次のようなものがあります。

- 一、ガス器具の経年劣化
- 二、日々のメンテナンス・お手入れ不足
- 三、不完全燃焼防止装置のついていない器具の使用

当社では未然に事故を防ぐためにも、器具のメンテナンスやCO警報器の設置をすすめております。何か気になることがあれば何でもご相談ください。お力になりますよ！

CO濃度	吸入時間と中毒症状
0.02%	2～3時間内に軽い頭痛
0.08%	45分で頭痛、めまい、吐気 2時間で失神
0.16%	20分で頭痛、めまい 2時間で致死
0.64%	1～2分で頭痛、めまい 10～15分で致死
1.28%	1～3分で死亡



フォークソング好きな 上杉謙信
静岡支店 山梨 俊将

火の事

：お得な情報

風の章では皆様へのお得な情報の提供をしたいと思います。現在、弊社では業務用のお客様への価値ある情報やサービスを提供させて頂く為に結成した営業社員による「侍プロジェクト」と、一般家庭のお客様の為に「なる情報」を提供させて頂いている女性社員による「なでしこプロジェクト」があります。この、なでしこプロジェクトでは、一般家庭のお客様に「トレンドや、季節の食材を使ったレシピを掲載している情報誌『Bouno』（ポーン）を発行しています。

この度「なでしこプロジェクト」と「侍プロジェクト」がコラボし情報誌『Bouno』を活用して、業務用のお客様の紹介をさせて頂きたいと考えております。具体的には、『Bouno』にクーポンを付けて、おすすめ料理などお店のPRを掲載し、集客に繋げ業務用のお客様に喜んで頂けるような企画です。

詳細は、改めて『美味しいもの瓦版』を配布し案内をさせて頂きます。この企画は、業務用のお客様皆様のお力が必要になってきますので、担当武将（担当営業）がお伺いした際には、是非ご協力をお願い致します。



眼鏡をかけている 山本勘助
富士宮支店 岩田 友輔

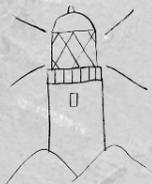
火の事

：地域の情報

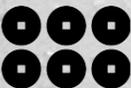
地の章では地域の情報として今回は、御前崎について紹介します。みなさんは御前崎といえれば何を思い浮かべますか？まずはなんととっても海ですよ。静岡県の最南端の岬という伊豆にあるかと思いがちですが：

実は、静岡県最南端の岬は御前崎なんです。御前崎にある灯台は1874年に初点灯され現在200円で見学する事も出来るんです。この灯台も含め、御前崎はさまざまな映画の舞台としても利用されてきました。景色がきれいな証拠ですよ。さらに御前崎といったら忘れてはならないのが、ウミガメの産卵地として国の天然記念物に指定されていることです。毎年6月から8月にかけてアカウミガメが産卵をします。私はまだ見たことが無いのですが、一度は見たいものです。そしてなにより、御前崎の良さは人の温かさです。御前崎は人の笑顔が溢れる街なのです。

みなさんが御前崎を訪れた際には、きっと温かく迎え入れてくれることでしょう。みなさんも御前崎に心を癒されに行ってみてはいかがでしょうか？



幸村 作



蹴鞠（けまり）好きな 真田幸村
榛原支店 戸倉 康祐