

店舗お役立ち情報



[NO.205] 2018 SEPTEMBER  
**NEWS LETTER**  
 発行/(有)リード・クリエーション  
 〒815-0083 福岡市南区高宮3丁目-11-8-1F  
 tel: 092-522-3330 fax: 092-522-3332  
 http://www.misezukuri.com

あつという間の9月です。みなさんの今年の夏はいかがだったでしょうか。まだまだ寝苦しい夜ですが、話題の著書『スタンフォード式 最高の睡眠(西野精治/著)』の中で、“スマホは光よりも、「指で操作する」ことで脳が覚醒し、睡眠が妨げられる”との研究結果が述べられていました。という訳で、秋の夜長、眠れない夜には読書がオススメです!

Recommend Books



肉ひと筋で、勝つ。

『いきなり!ステーキ』と一瀬邦夫 —— 尾崎弘之 著

攻めて!攻めて!攻めまくる!!  
 “常識破り”の出店計画。

ステーキに特化した「いきなり!ステーキ」は2018年の1年間で200店を出店するという常識破りで前代未聞の計画を打ち立てました。これまでステーキ専門店チェーンで過去に現在の店舗数に達した事例はなく、出店スピードも型破り。2013年2月の1号店から、わずか4年で200店を出店し1000店を目指しています。売り物は量り売りのステーキのみで、原価率はなんと60%を超える、肉しかないことが最大の強み。

2017年2月には海外1号店をステーキの本場である米国・ニューヨークのイーストビレッジ、12月には同じニューヨークに2号店チェルシー店をオープン。日本で生まれた、「世界中どこにもないステーキチェーン」の大舞台での活躍が目が離れません。(参考:月刊食堂2月号)

一瀬 邦夫 ベッパーフードサービス代表取締役。1942年生まれ、76歳。既存チェーン(ペッパーランチ)は、5年以上にわたって既存店売上が前年をクリア。2017年売上高334億8500万円。



注目が集まる「福岡」にフォーカスした3冊!!

振り返れば福岡大学に入学し、地元で働くようになってから50年。わが街、福岡市はいつの間にかとても魅力的な街に変貌しています。先日、6月30日にスタートアップカフェ福岡で行われた「福岡はすごい」の著者、牧野洋氏の出版記念トークショーに参加しました。登壇者は福岡市長・高島宗一郎氏、九州大学教授・熊野正樹氏の3名。福岡の人口増加率は東京を超えて1位となり、「世界の住みやすい都市ランキング」の上位に常に名を連ねるようになりました。

なぜ、福岡が“勝ち組”になれたのか。その理由を紐解くオススメの3冊です。<Reiji>



旧大名小の「Start Up Cafe」にて撮影。福岡の魅力を語る高島宗一郎市長(左)

▲左から、「福岡の正解」(ブルーラス)、「福岡市が地方最強の都市になった理由」木下育/著、「福岡はすごい」牧野洋/著。

“取付けカンタン”なフラッグで、店舗の存在をアピール。

通り沿いのお店の場合、歩道からは見えにくい場合がありますよね。お店の開店時間にもよりますが、電照看板を取り付けるほどではなくても良いとお考えの方にはお勧めです。遠く離れていても、「ここにお店がありますよ!」と、効果的な看板広告がフラッグです。お店のイメージカラー、店名をシンプルにデザインできます。素材は耐久性・防炎性があるものにプリントします。耐候性としては、場所にもよりますが3~5年です。風に揺れ、はためくフラッグがお客様を呼び込んでくれますよ。<ミチカ>



▲例えばガラス面など平面個所には「吸盤タイプ」のポールを使用すると更に安価です。(¥2100程度)取り外しも簡単ですので、強風の際の取り込みも楽です。

Googleが、評価基準に関わるウェブサイトの「SSL化」を推奨。

Google Chrome や Safari などのウェブブラウザで、アドレスバーに「保護されていない通信」と表記されているのを見たことがある人は多いかと思います。SSL化とは、アクセスしているウェブサイトと、みなさんのパソコンやスマホ間の通信を暗号化し、個人情報の流出などを防ぐ技術で、これが導入されたホームページには、httpではなく、“https”と表示されます。つまり、「あなたの通信は守られていますよ」という証明になります。義務化とまではいきませんが、今後少なからず検索順位や、お店の信用度にも関わってくることを考えると、導入を検討されてみてはいかがでしょうか。年間実費用は1,000円~と安価です。<ウンダ>



『パティスリー・ラ・フェヴ』ファサードをリニューアル!

オープンから10年、那珂川で愛され続ける「パティスリー・ラ・フェヴ」様。この度、外装をリニューアルしました。10年間頑張ってくれた“木”素材の看板に替わり、以前のような親しみやすさを残しつつ、シェフが腕を振るう絶品スイーツの上品な美味しさにふさわしいイメージの外装に仕上げました。小看板のフレームは手作業で塗り、アンティーク調の「ザラッ」としたテクスチャにしています。これからも末永く愛される洋菓子店になりますように。<フクダ>



①ステンレス切り文字のロゴは、スポットライトで印象的かつ上品に ②木製のフレームを手作業で塗装し、雰囲気のあるアンティーク調に ③ドア下部のキックプレートは真ちゅう製にし、お店全体の印象に統一感を出しました。

**patisserie la feve**  
 福岡県筑紫郡那珂川町仲1-123  
 営業時間: 10:00 ~ 20:00 (毎週火曜日)  
 TEL: 092-953-5003

喫茶去

いつも読んでいただき有難うございます。ここで他愛もない話と、お茶でも一服...

福岡で生まれ育って、ン十年。一度も福岡を離れることなく生きてきた私です。若い頃は、どこかで暮らしてみたいなあ...なんて思ったこともあったはずですが、今となっては本当に幸せだと思います。福岡を一言で表現すると「ミニマム・田舎都会・便利」または、「美味しい・安い・近い」でしょうか? 福岡の県民性としては「飽きやすの好きやす」飽きっぽくて新しいもの好き。なので、お店は色々工夫して、飽きられないごしよんしゃ〜です(飽きられないようにしていますね)。狭い町で知り合いの知り合いが知り合いだったり、まるでリアルFBってことも多々あります。どんなに他県からの人が増えても、親しくなればずーっと一緒だったくらいの暑苦しさ(笑)。この愛すべき人情味溢れた町がいつまでも元気でスクスクと成長していつか私を私はこれからはずーっと願ってとよ〜。<byミチカ>

今月の相談役



ムーさんに手相を診てもらっています。「ウム、がくぎょうにのみりあり、それよりごはんくださいな。」<Reiji>