

お酒がすすむ！おかわり増える！ 「キッコマンステーキしょうゆ」でペアリング♪



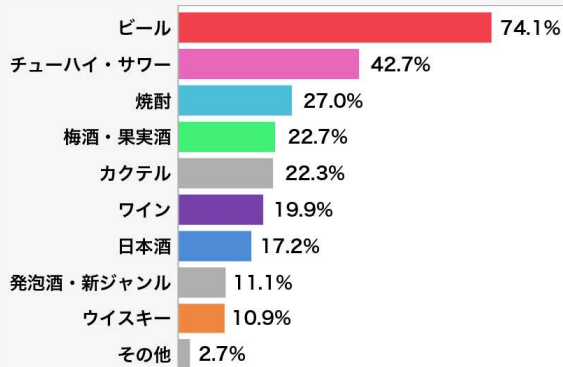
2018年8月2日

アルコールカテゴリーの利益改善メニューって？

お客様が会社帰りの外飲みでよく注文するドリンク(お酒)といえば「ビール」が大半ですよね。

しかし、ビールは様々なドリンクの中でも原価率の高いドリンク。飲食店様にとっては、2杯目以降はサワーやワイン・ハイボール等原価率の比較的低いドリンクの注文にうまく導きたいところです。

仕事帰りの外飲み時、よく飲むお酒のジャンルはビールが圧倒的！



2014年 ライフメディア リサーチバンク調べ

ドリンク原価比較

順位	種類	原価(目安)	分量
1位	ビール	¥150.00	中ジョッキ(320ml)
2位	焼酎	¥72.00	1合(180ml)
3位	梅酒	¥69.50	1合(180ml)
4位	ウイスキー	¥67.16	ダブル(60ml)
5位	日本酒	¥57.60	1合(180ml)
6位	ハイボール ※1	¥48.71	中ジョッキ(320ml)
7位	ワイン	¥35.20	グラス(120ml)
8位	レモンサワー ※2	¥23.95	中ジョッキ(320ml)

当社調べ 参考：インターネット掲載価格

※1 ハイボール：炭酸水=1：4の場合

※2 焼酎：レモン風味炭酸水=1：25の場合

キーワードは、ペアリング

お酒を飲めばおつまみ・料理が欲しくなるし、食事をすればお酒も注文したいもの。「2杯目以降にビール以外のドリンクを勧めたいところだけど、どうすればいい?」「様々なお酒に合うメニューって?」と悩んだり試行錯誤されているお店も多いのではないでしょうか。

そこで考えたいのがお酒と料理のペアリング。利益率を上げるドリンクと、つつい追加したくなるフードがあれば、心強いですね。フードとドリンク相互に売上UP・利益率UPを図るための重要なキーワードとなるのが「ペアリング」です。

検索 ... 検索



▼ 毎月更新! これまでの記事 ▼



2020年1月9日
客足が伸び悩む1~2月。鍋の定番 生鮮素材をどうロスなく使いこなす?



2019年12月5日
外食率の高いおひとり様様の心をつかむにはどんなメニューがいい?



2019年10月31日
どうする? 今年の忘年会メニュー。お客様はどんなメニューを求めている?



2019年10月3日
一度使ったら欠かせなくなる!? 数々の料理人を唸らせてきた! マンズ濃縮系ワインの知られざる魅力に迫る。



2019年9月6日
どうする? 10月増税対策... あの調味料がピンチをチャンスに変える!?



2019年8月1日

お酒と料理。成功のカギを握るのは、どんなベアリング?

キッコーマン食品では、2017年9月19日～10月17日まで、西新宿の某バルにて「キッコーマン ステーキしょうゆ」を使ったメニューを、おすすめベアリング提案とともに期間限定で提供。どんな料理がどんなドリンクの注文につながるのか、どのくらい売上貢献できるのか、実店舗による実証実験を行いました。

5種の「キッコーマン ステーキしょうゆ」を使用し、5つのメニューを提供!



メニュー

キッコーマン ステーキしょうゆ オニオン&ペッパー 使用

骨付き牛肉600gを贅沢に使った

ガツンとスペアリブ×ハイボール



キッコーマン ステーキしょうゆ たまねぎ風味 使用

カリカリペーコンと松の実の食感が楽しい

カリカリペーコンポテサラ×ラムハイボール



キッコーマン ステーキしょうゆ にんにく風味 使用

にんにくの香りが食欲をそそる

マスタードガーリックシュリンプ×ハイボール

こんな鍋体験ができる?!...そんな個性豊かなアレンジ鍋がお店選びのポイントに♪



2019年7月4日

メニューをイベント化! いろいろ注文しなくなる♪世界の味をお手軽に!



2019年6月6日

夏の食欲をそそるメキシカン!

▼ 記事をもっと表示 ▼



キッコーマン ステーキしょうゆ 粗挽きマスタード 使用
 この濃厚な味わいを堪能
 たっぷりきのことマスタードクリームのパスタ×ロゼワイン



キッコーマン ステーキしょうゆ 和風おろし 使用
 旬の鯖に鬼おろしをたっぷりトッピング
 鯖の紅芯大根みぞれ煮×日本酒



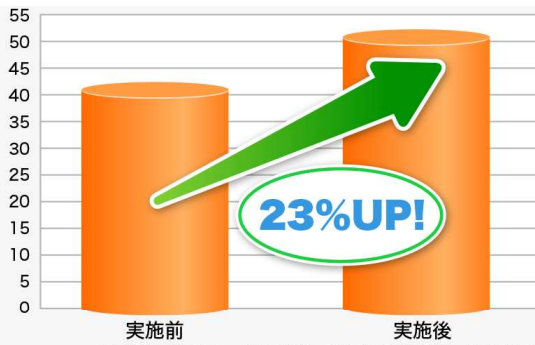
「ステーキしょうゆ」を使ったフードとドリンク※のペアリング提案で利益率改善に貢献！

※ドリンク＝アルコール類全般

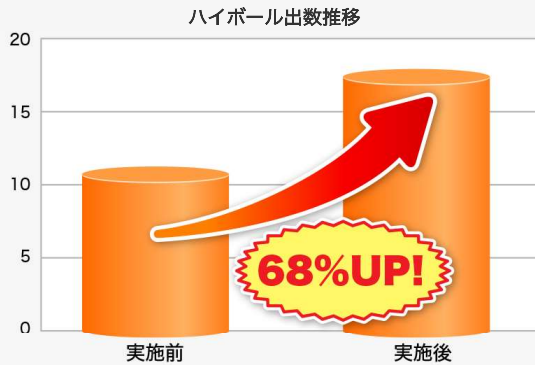
「ステーキしょうゆ」活用で、ドリンクの出数が23%UP！ハイボールはなんと68%UP！

今回のメニュー&おすすめペアリング提案により、フード・ドリンク共に実施前と比較して出数が上昇。ドリンクは23%UP(1営業日あたり)しました。また、原価率の低いハイボールの出数は、実施前に比べて68%もUP。ハイボールと「キッコーマン ステーキしょうゆ」を使ったメニューとの相性の良さが数字に表れました。

ドリンク（アルコール類全般）出数推移 ※1営業日あたり



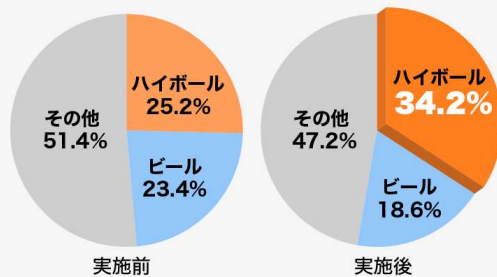
※西新宿の某バルにて / 実施期間：2017年9月19日～10月17日



※西新宿の某バルにて / 実施期間：2017年9月19日～10月17日

また、ドリンク全体の構成比割合でもハイボールが9%UP。逆にビールの出数は約5%ダウン。「キッコーマン ステーキしょうゆ」とドリンクのペアリングがアルコールカテゴリーの“原価率の低減”に貢献することを実証できました。

ドリンク(アルコール類)出数の構成割合比較



※西新宿の某バルにて / 実施期間：2017年9月19日～10月17日

「キッコーマン ステーキしょうゆ」を使ったメニューと合わせると、お酒が飲みたくなる！ハイボールが飲みたくなる！

ご提案したメニューの内、特にハイボールとのセット注文が多かったのが、「ガツンとスベアリーブ」「マスタードガーリックシュリンプ」「カリカリペーコンポテサラ」の3メニューでした。

特にハイボールとのセット注文が多かった3メニュー



ご来店いただいたお客様からも、これらの料理を食べて「お酒が飲みたくなった」「ハイボールが飲みたくなった」という声が多く、「キッコーマン ステーキしょうゆ」を使ったメニュー×「お酒」のペアリングが成功した結果となりました。

メニューにひと工夫！それだけでセット注文率がUP！

通常、メニューはフードとドリンクが別々に表示されているところがほとんどですが、フードとドリンクのペアリングを店内・卓上でもPOP等でアピールすれば、今回のように大きな売上・利益率UPも期待できるかもしれません。ぜひ、参考してみてください。

おいしい季節が
やってきました!!

AUTUMN LUXURY

秋の贅沢

第1弾

仲秋の2週間限定メニュー

驚きのボリューム!
骨付き牛肉 600g を贅沢につかった
ガツンとスペアリブ
1,000 / 2 PIECE

秋の新味!
カリカリベーコンと
秋の葉の食感が楽しい
**カリカリベーコン
ポテサラ**
300

食欲の秋!
ニンニクの香りが食欲をそそる
**マスタード
ガーリックシュリンプ**
500

秋といえは!?
きのこを濃厚
クリームペーストに
**たっぷりきのこ
マスタードクリーム
の Pasta**
800

日本酒派はこちら!
旬の鯖に魚おろしを
たっぷりトッピング
**鯖の紅芯
大根みぞれ煮**
500

今回使用したフード&ペアリング提案メニューPOP

「キッコーマン ステーキしょうゆ」を使ったメニューとドリンクのペアリング提案なら、きっと貴店の利益率改善に貢献できると思います。

ぜひ一度、「キッコーマン ステーキしょうゆ」各種をお試しいただき新たなメニューづくりへの活用をご検討ください。

★
試して実感！大好評いただいています
★

- 🍷 **味ブレが少ない**のがメリットのため、アレンジを加えながらステーキソースとして利用。5種類あるので**味変ができて飽きがこない**が良い。(居酒屋経営・Nさん)
- 🍷 味が決まっているので、**味がブレにくく使いやすい**。アルバイトでも作れるため**オペレーションが楽**。(フランス料理店経営・Sさん)
- 🍷 オニオン&ペッパーは**かなり使い勝手が良い**。個人的にはマスタードも気に入っており、メニュー検討予定。(レストラン経営・Mさん)
- 🍷 具材(玉ねぎ、大根など)が**多く使いやすい**。味の種類も多く、**お酒がすすむ料理を作れそう**。(レストラン代表・Mさん)
- 🍷 ステーキ以外の肉料理、**魚介・野菜料理の味付けにも使える**ところがよい。(アジアンバル・Yさん)

メニューの幅が広がる！ドリンクの注文も増える！オペレーションも楽々！
5種類の「キッコーマン ステーキしょうゆ」



キッコーマン
ステーキしょうゆ
和風おろし
1130g ペットボトル



キッコーマン
ステーキしょうゆ
にんにく風味
1220g ペットボトル



キッコーマン
ステーキしょうゆ
たまねぎ風味
1160g ペットボトル



キッコーマン
ステーキしょうゆ
オニオン&ペッパー
1110g ペットボトル



キッコーマン
ステーキしょうゆ
粗挽きマスタード
1150g ペットボトル

商品特長

しょうゆメーカーだからこそできる、真似のできない納得の味わい

☑ しょうゆへのこだわり

使用するしょうゆの種類にも徹底的にこだわりました。それぞれの味種ごとに使われる素材の持つ特長を活かすよう、単一のしょうゆ、2種～3種のしょうゆを最適なバランスで使い分けて配合しています。

☑ たっぶりの具材感

たっぶりの具材感で、かけたときは肉の上にまとまり、つけた時は適度に肉に絡み合います。

☑ 素材・食感へのこだわり

それぞれの味種ごとに使う素材や粒のサイズ感にまで徹底してこだわり、最適な食感になるようバランス良く配合。

☑ かけるだけ、つけるだけ。味ブレなし！

肉を焼いてかけるだけ、焼いた肉をつけるだけで、誰が作っても味ブレがなく、味わい深いメニューを提供でき、オペレーションも楽々。

☑ 料理の幅が広がる5種類のラインアップ

和風おろし、にんにく風味、たまねぎ風味、オニオン&ペッパー、粗挽きマスタードの5種類の味種をラインアップ。味変・アレンジなど、使い勝手も良く、料理の幅も広がります。

【シリーズラインアップ】

キッコーマン ステーキしょうゆ 和風おろし

国産の大根おろしを30%配合し、具材感はたっぷり。大根おろしのさっぱりとした風味を活かすために、しょうゆの香りや後味の強さが影響しない香りの穏やかな「火香なしタイプの濃口しょうゆ」を使用。りんご酢とりんご果汁を加えてさっぱりとした後味に仕上げました。



キッコーマン ステーキしょうゆ
和風おろし
1130g ペットボトル

キッコーマン ステーキしょうゆ にんにく風味

「濃口しょうゆ」「コクの強い濃口しょうゆ」「香りの穏やかな濃口しょうゆ」の3種類をバランスよく使うことで、食欲をそそるローストガーリックの香りと味を最大限に引き出し、赤味噌、ごま油も加えて、しっとりとした味わいに仕上げました。



キッコーマン ステーキしょうゆ
にんにく風味
1220g ペットボトル

キッコーマン ステーキしょうゆ たまねぎ風味

じっくり煮込んだようなローストオニオンの方向を目指し、しょうゆは香りの穏やかな「火香なしタイプの濃口しょうゆ」と、煮込み感を出すために「濃厚タイプの特選 丸大豆しょうゆ」を使用。しょうゆとたまねぎを合わせてからしっかりと煮込み、自然な甘みを引き出しました。



キッコーマン ステーキしょうゆ
たまねぎ風味
1160g ペットボトル

キッコーマン ステーキしょうゆ オニオン&ペッパー

たまねぎの甘みとうまみに加えて、ブラックペッパーのきりっとした味を前面に出すために、薄口しょうゆよりも色の薄い「淡色タイプの特選 丸大豆しょうゆ」を使用。ブラックペッパーをアクセントに、レモン果汁やんにく、生姜も加えて、さっぱりとした味わいに仕上がります。



キッコーマン ステーキしょうゆ
オニオン&ペッパー
1110g ペットボトル

キッコーマン ステーキしょうゆ 粗挽きマスタード

熟成感のある旨みを持つブラウンマスタードと、深い香りを持つイエローマスタードの2種を配合。穏やかな味わいと香りの「火香なしタイプの濃口しょうゆ」がマスタードを引き立て、少量配合したまるやかなコクの「特選 丸大豆しょうゆ」が味わいに厚みを持たせます。粗挽きマスタードとしょうゆが肉の旨みを引き立て、粒マスタードがメニューの見た目もリッチに仕上げます。

ステーキやローストビーフ、ローストポーク等の肉メニューやグリル野菜などにもご使用いただけます。



キッコーマン ステーキしょうゆ
粗挽きマスタード
1150g ペットボトル