



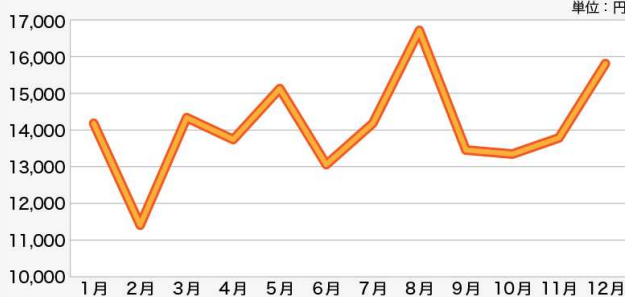
## 集客が難しい時期を 軽やかに乗り切る方法とは？

2019年1月10日

から揚げのバリエーションを増やすだけで 売上・利益は  
200%UPする?!

年末・年始の忙しさも一段落する2月。1年の中でも最も「外食」への支出が控えられ、飲食店様にとっては厳しい時期かと思えます。

「外食」支出金額推移



単位：円  
出典：2017年3月～2018年2月総務省「家計調査」都市階級・地方・都道府県庁所在地別1世帯当たりの支出金額、購入数量及び平均価格(二人以上の世帯)

最近ではSNS等を活用してお店をPRしたり、割引クーポンを発行して再来店を促す等の工夫をされたり、もちろん新メニューを考えられるお店も多いことでしょう。

しかし、できれば人手も手間もかけず、食材ロスも減らしつつ、魅力的なメニューを打ち出し、単価・売上・利益率もUPしたい…。

そこで、いつものメニューにひと工夫するだけで、これらの課題を解決できるのが、「から揚げバリエーションメニュー」です。



### から揚げバリエーションを増やすと、揚げ物全体の利益率はUPするのか？

ベースの味さえ整えば、バリエーション作りは簡単！そこでおすすめしたいのが、「キッコーマン 基本のから揚げだれ」。漬け込み時間はたったの10分。キッコーマンならではのこだわりしょうゆ2種（丸大豆しょうゆコク仕立て&KMFしょうゆ）をブレンド。短時間の漬け込みでスピーディに味が浸み込み、専門店に近い味を実現！簡単なオペレーションで、仕込み時間を短縮しつつ、バリエーションアップが可能です。

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



キッコーマン  
基本のから揚げだれ  
2.2kg ハンディペット

### 1種類から3種類に。どう変化する？

この「キッコーマン 基本のから揚げだれ」を使ってから揚げバリエーションを増やすことで、出数・売上・利益額・仕込み時間・人件費がどう変化するか。首都圏の人気居酒屋3店舗様にご協力いただき、それまで1種類だったメニューを3種類に増やして検証してみました。

#### 検証店舗

##### 首都圏居酒屋【A店様】



店内風景



王道のから揚げ



山椒香るピリ辛から揚げ



梅と胡麻やわらかから揚げ

##### 首都圏居酒屋【B店様】



店内風景



鶏の唐揚げ



大阪の味 紅生姜唐揚げ



大阪の味 磯部唐揚げ

##### 首都圏居酒屋【C店様】

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♪



タイムリーな  
ラグビー応援メニューで  
お各様を呼び込む！  
2019年7月4日  
メニューをイベント化！いろいろ注文し  
くなる♪世界の味をお手軽に！



この夏大注目！キッコーマン式  
モダンメキシカンのスィメ  
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 ▼



店内風景



大山鶏の唐揚げ



大山鶏の唐揚げカレー風味



大山鶏の唐揚げ柚子胡椒風味

### 果たして検証結果は？

※6月(検証前1ヶ月)/7月(検証月2018年7/2(火)~7/17(火))比較  
※から揚げ全メニュー合計値の前月比較でパーセンテージ(%)を算出

#### 【検証①】から揚げの注文数・売上・利益額

から揚げのバリエーション増で注文率UP!

- ・出数：225%
- ・売上：222%
- ・利益額：222%

と大幅にUPした!

※出数・売上・利益額は1ヶ月換算=期間中の平均出数/テスト日数(16日)×7月の実際の営業日数

#### 【検証②】揚げ物全体の注文数・売上・利益額

から揚げのバリエーション増で揚げ物全体の売上もUP!

- ・出数：133%
- ・売上：134%
- ・利益額：139%

原価率の低い「から揚げ」の出数が伸びたことで揚げ物カテゴリ全体の利益率改善に!

※出数・売上・利益額は1ヶ月換算=期間中の平均出数/テスト日数(16日)×7月の実際の営業日数

#### 【検証③】仕込み時間・人件費

「キッコーマン 基本のから揚げだれ」を使用することで仕込み時間の短縮・人件費削減に!

- ・最大仕込み時間30分短縮
- ・1回仕込み当たり人件費500円削減

※月換算および1ヶ月人件費は、毎日仕込んだと想定した時の数値

### 3店舗に聞いた!ここが良かった!

#### 【居酒屋 A店様】

仕込み時間が軽減!

仕込み時間の軽減ができることによって、他の仕込み作業に時間を当てることができた。人材不足で仕込みを1人でやることも多いため、「基本のから揚げだれ」を試せたのは大きかった。

#### 【居酒屋 B店様】

仕込み時間が短縮!

仕込み時間の圧倒的な短縮ができた。から揚げ用に漬けている鶏肉が無くなった場合、普段は売り切れにしていたが、今回は10分で味が浸み込むので、売上機会の損失を防ぐことができた。

#### 【居酒屋 C店様】

味ブレ防止に!

既存のレシピと近い味になっており、基礎調味料のレシピを忠実に再現できる点に驚いた。基本のから揚げだれを使用することで、味ブレを防げるようになる点は大きい。

出数・売上・利益額もさることながら、従業員のオペレーション改善や漬け込み時間短縮による売上機会損失防止等に大きなメリットを感じられていることが伺えます。

アレンジ自在の「キッコーマン 基本のから揚げだれ」で、から揚げバリエーション・チャレンジ！

お店で簡単にできる多彩なから揚げバリエーションレシピをご用意しました。ぜひチャレンジしてみてください。



#### 【辛アレンジ】

🍗 激辛！炎のハバネロから揚げ

[詳しいレシピはこちら >](#)

🍗 エスニックから揚げ

[詳しいレシピはこちら >](#)

#### 【和風アレンジ】

🍗 梅しそから揚げ

[詳しいレシピはこちら >](#)

🍗 だしから揚げ

[詳しいレシピはこちら >](#)

#### 【バル風アレンジ】

🍗 チーズから揚げ

[詳しいレシピはこちら >](#)

🍗 トマトバジルから揚げ

[詳しいレシピはこちら >](#)

#### 【こだわり定番】

🍗 ガリペバから揚げ

[詳しいレシピはこちら >](#)

🍗 はちみつから揚げ

[詳しいレシピはこちら >](#)

定番の鶏肉はもちろん、魚や野菜を使ったから揚げアレンジもおすすめです。

これは試したい！奇跡のコラボから生まれた!!  
「ご当地から揚げプロジェクト」

皆さん、ご存知でしたか？キッコーマンが日本唐揚協会とタッグを組んで立ち上げた「ご当地から揚げプロジェクト」。



これは、日本全国の「地域の食文化・特産品」と「から揚げ」との“奇跡のコラボ”を実現したプロジェクトです。もちろん使用するのは「キッコーマン 基本のから揚げだれ」。

全国8エリアから選び抜かれた地域色あふれる「から揚げ」のレシピを、「キッコーマン 基本のから揚げだれ」ご購入店舗様に無料公開中！ぜひ貴店でもメニューに加えてみませんか？



日本唐揚協会専務理事・  
八木宏一郎氏が認定した  
全国選りすぐりの絶品揃いです。  
ぜひお試しを！



日本唐揚協会認定「ご当地から揚げ」8選



ポテトから揚げ



酒粕から揚げ



枝豆から揚げ





桜えびから揚げ



鶏のから揚げ 台湾ラーメン風



紅生姜から揚げ



瀬戸内檸檬から揚げ





## 鶏ごぼうから揚げ



### ご活用ください！「ご当地から揚げプロジェクト」店頭ポスター

貴店も「ご当地から揚げプロジェクト」に参加しませんか？

キッコーマンでは、メニュー提供店舗様にご活用いただける北海道から九州まで全8種類の店舗向けポスターをご用意しております。



(A4サイズ)

また、日本唐揚協会認定のキッコーマン「基本のから揚げだれ」をご使用いただける店舗様向けのポスターもご用意しております。



(約600×290mm)

ご活用・ご希望の方は、キッコーマン営業担当にお気軽にお問い合わせください。