



新一番搾り

外食限定のおいしさ
外食復活で焼肉が真っ先に繁盛する理由は5つある。
まず、焼肉の魅力は家庭では味わえない「外食限定のおいしさ」である。直火に炙られるもみだれの心地よい香り、牛脂の焼けるシズル感は、決して家庭の焼肉では味わえない。肉を食べなければスーパーで内火がなければ、調味も調理もできないのである。自肃要請が解ければ、われ先にと焼肉の心地よい香りに吸い寄せられること必至だ。

次 娯楽予算が残っている
に、自粛によるステイホームで皆、娯楽費をそれほど使っていない」と。特にGWの娯楽予算が消化されず残っているはずだ。遊びに行けず、買い物もできない。予算も潤沢となれば、もはや焼肉以外に選択肢はない。久しぶりに来店したお客様から「財布を気にせず豪華に食べよう」という鼻息が伝わってくるはずだ。

最後 和牛の仕入れが有利
後に「和牛の卸価格が下がっている」と。この間の外食不況により和牛の供給量に余裕があるのだ。仕入れが有利になれば、その分、通常よりも高級な部位を用意して、帰ってきたお客様をお迎えできる。久しぶりのお客さまは「やっぱり焼肉はおいしい」と劇的に感動するであろう。



焼肉復活

5つのミナリオ

和牛の仕入れが有利

苦境を糧に焼肉発展を祈念

新型コロナウイルスの影響について
焼肉業界はこれまでBSEや生食規制など多くの苦難を乗り越えてきました。その都度、たくましく成長し、関連業者の方々、お客さまとの絆を強めてきました。全国焼肉協会の仲間も皆、同じ思いをされていることを祈念いたします。



新型コロナウイルスの感染を予防する自粛要請と緊急事態宣言により、外食産業は3月以来、未曾有の大打撃を受けた。終息の見通しは曇昧だが、この苦境が未来永劫というわけではない。元の生活が再開すれば、反動による外食の大盛況は目に見えている。とりわけ焼肉に客足が殺到するのには間違いない。焼肉の繁盛こそ外食復活の象徴になるはずだ。

焼肉食べたい！ 爆発せよ！

して、焼肉は「換気と殺菌の環境が整っている」こと。客席50席ほどの店舗の場合、無煙ロースターが設置された焼肉店は、標準的な排気・換気設備を設置した一般飲食店に比べ、約6倍もの空気の入れ換えをしている(建築基準法による計算)。また、焼肉は客席で素材を焼く料理なので、加熱殺菌の現場を自ら視認できる。当然、これらの優位性を喧伝してはいけないが、因らずとも「焼肉は安全そう」というイメージが広がるのは目に見える。歓送迎会を延期している宴会客、接待会食店を探しているビジネス客は、そうした免罪符を求めているのだ。

焼肉新聞

Vol.33

発行：事業協同組合 全国焼肉協会
東京都中央区日本橋茅場町2丁目5-6
日本橋大戸ビル4階
☎03(3669)8929
<http://www.yakinikuor.jp/>
編集：株式会社 日本食糧新聞社
広告：株式会社 横浜エージェンシー＆コミュニケーションズ
展示会：株式会社 エヌイーオー企画

あたらしい視点で焼肉を伝える情報紙

安全そなイメージ



事業協同組合
全国焼肉協会 会長

山口悟



NEW スリムデザイン
スタイルッシュフード

焼肉無煙ロースター
昇降排煙フード
脱臭・脱煙システム
省エネ空調システム

シンポ株式会社®

■本社 / 名古屋市名東区若葉台110番地 / TEL.052-776-2231
支店 / 札幌・東京(国内・海外事業部)・名古屋・大阪
営業所 / 仙台・さいたま・横浜・福岡
工場 / 愛知県みよし市・福岡(アミ洗浄)
■中国販売小会社 / 神府貿易(上海)有限公司
■米国販売小会社 / SHINPO AMERICA, INC.
証券コード5903 SHINPO <https://www.shinpo.jp/>