

業態変更のご提案



Market Quotient Category

大阪梅田を代表する繁華街。道ひとつで性格が全く異なることが大きなポイント。



【王道ゾーン】

スーパーで言えば

野菜→肉→魚→牛乳→パン の売り場の流れ。何を買うか70%が 決めていない、これから探そう心理。 心理は晩ごはんどうしようか?のみ。



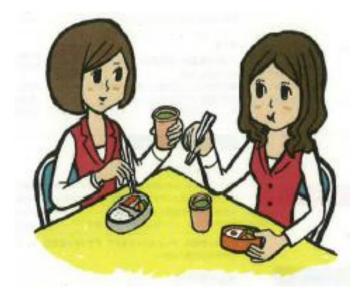
【目的ゾーン】

スーパーで言えば

醤油など調味料、カレーなど の目的エリア。何を買わなければ ならないか決めているから一目散。 専門店が強いエリアとなる。



TARGET



コスパ重視の堅実学生OLさん

TARGET LIFE STILE

ライフスタイル

流行しているものはあれこれと気になる若者。フットワークが軽く 友達と流行の場所に出かける。ファミレスなどから卒業し、お酒も 飲める居酒屋へ。情報元は芸能人や友達のSNS、テレビ番組など。 飲食店を探すときは店名で検索する傾向。

話題であること、クーポンやお得情報が来店の後押し。色々なお店 へ行くからコストも気になる。

女子会ではとにかく粘りたい、おしゃべりしたい、つながっていたい。

名前	若林 花	年	E齢		24歳
居住地	JR西宮駅 バス 一戸建て (実家)				
家族構成	両親、高校生の弟				
職業	アパレル店の店員		年収 280		280万
趣味	カフェ巡り、コンサート	,	車	車 なし	
購買誌	「JJ」「CanCan」とかは卒業しました。				
外食	会社近くの居酒屋、一軒目酒場とか好き				

EAT OUT NEEDS

外食に対するニーズ

テレビなどで取り上げられて流行っているお店に行きたい。お出かけの機会が多く、お金を使うシーンがたくさんあるので、メリハリ消費が必要。 普段使いには安くてそこそこ美味しいおしゃべりが楽しめるお店を選ぶ。 お得なクーポン、時間長めプランなど嬉しい。

外食頻度	週に2,3回程度	利用金額	2500円		
情報ソース	ホットペッパー、憧れの先	ットペッパー、憧れの先輩に聞いて、SNS			
ニーズと傾向	 				

TARGET



情報セレクトネイティブさん

TARGET LIFE STILE

ライフスタイル

食もファッションも遊びもどれも大切。デート・合コン・女子会それぞれのシーンに合った雰囲気や料理のあるお店を選びます。各種サイトやSNSなどの情報ツールを自然に上手く使いこなしてお店選び。バブルがはじけた中で思春期を過ごし将来への漠然とした不安あり。広く浅い人とのつながりを持ち、不安を癒すための共感を大切にする様子が見られます。交際相手との時間は特別。

名前	北口彩美	年齢		28歳
居住地	御堂筋線 江坂駅 ワンルームマンション			
家族構成	独身 一人暮らし			
職業	生命保険会社営業 年収 400万			400万
趣味	ホットヨガ、マラソン	車	車なし	
購買誌	SRUR VERY			
外食	グランフロント、お初天神			

EAT OUT NEEDS

外食に対するニーズ

若いため自由になるお金が少ない。そのためリピーター割引など あると嬉しい。外食へかける期待は大きく、料理・オシャレ感・ サプライズ等あらゆるものへの要望が高い。

外食頻度	週に2,3回程度	利用金額	3000円	
情報ソース	SNS、テレビ等のグルメ番組、ネット、口コミ			
ニーズと傾向	 ● 自己表現のためシーンによってファッション変え、外食は美味しいものを食べながらおしゃべり。 ● 雰囲気が大切で、その場にいる自分が好き。 ● まだ経験値低く舌や見る目はまだ鍛えられていない。 ● SNSなどに今の自分をアップするのが好き。その情報が世代の友人に共有され強い販促になる。 ● ちょっとど大衆系居酒屋にも行きたい時がある。 一人暮らしなので母の味がないと疲れる。 			

NEEDS & TREND



NEEDS

とにかく何かある から探そう。 仲間とおもいっきり 楽しみたい、笑いたい。



TARGET





ENJOY

阪急東通りで仲間と ワイワイ楽しく過ごしたい 遊びたいのニーズ

I LOVE MEAT

肉料理は好き。 世の中には肉バル業態が あふれているから どこに行けばいいか?

TREND

外食経験値が低い流行り好き、 話題好きが多い東通りエリア。 わかりやすさは重要。

ENJOY

I LOVE MEAT

TREND









仲間と楽しむグランピング。

グランピング料理と言えば"肉"





"グランピング" 2016年(昨年)の夏から 超急増のキーワード。 専門誌も発刊。

2015/04/19 2016/10/09

ASSORTION OF THE PARTY OF THE P

DATE





【グランピング】の認知率 (2016年度7月)

11.9%が「知っている」(「内容を知っている」+「聞いたことはあるが、内容はよく知らない」)と回答し、そのなかでも「内容を知っている」と回答したのは6.0%でした。

男女別に見てみると、いずれの年代においても男性より女性の認知が高い結果となりました。

男女とも特に30代での認知が高く、男性で16.0%、女性で20.0%となりました。

【グランピング】へのニーズ (2016年度7月)

グランピングの「内容を知っている」人の『調べてみたい』、『利用してみたい』、『自分のニーズに合っている』は、いずれも全体値と比較して6割近くの差が見られました。認知者には非常に高く評価されているサービスと言えます。

男女年代別に比較をすると、『利用してみたい』の割合は男女とも20代から50代にかけて2~3割程度であるのに対し、60代は1割と低い結果となりました。また、各年代とも女性の方が高くなっています。



CONCEPT





SMOKE GRILLED BBQ UMEDA GLAMP

話題のグランピングを表現した みんなの遊び心を刺激するダイニング

大阪の繁華街にいながら「グランピング」をテーマに、 心をくすぐられ、目と舌で楽しめる豪快なキャンプ メニューが楽しめるお店。

SHOP IDEA





FREE DRINK BAR

ドリンクはB1にフリードリンクエリアを設置。 店内にお客様の動きをつける。





HAMMOCK

グランピングらしい飾りつけ。





SHOP IDEA













キャンプ、アウトドアグッズを 利用することで雰囲気を演出。

SHOP IDEA





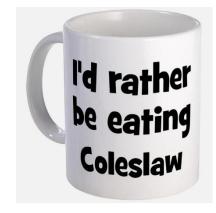








EAT MORE COLESLAW



COLWSLAW SALAD OF SOUTHRN STYLE

バーベキューの代表的なサイドディッシュ。バーベキューレストランで は絶対にはずせない定番料理。ほのかな酸味が肉料理との相性抜群。 チャージ代わりにマグカップで提供して。



FOCACCIA

丹念に焼き上げています。熱々フワフワの食感。







SMOKE GRILLED STEAK

今のステーキの調理法のトレンドは燻製+低温調理。燻製が肉の旨みを閉じ込めどんなお肉も 高級ステーキに仕上げてしまう。コーヒーでつくったソースをモップで塗って食べる。

COFFEE MOP SAUCE



スモーク・バーベキュー システム

ウルトラエアーシステム低温調理(電気使用) スモーク・バーベキュー、ローストのプロフェッショナルメニュー。ジューシィーでロスのないクリスピーなおいしさを、システムで提供いたします。

肉汁たっぷり、ジューシーなおいしさをクリスピーに仕上げます。 優れた歩留で、肉の収縮量を大巾にカットします。

豪華で重厚なクラシック・デザインがインテリアとしてもお店を装飾。

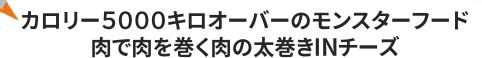
焼き上がりの美しさを損なわずに、ホールドができます。

一台多目的、スモーカー、バーベキューオーブン、コンベクションオーブン、 ローストオーブンとして使用ができます。

キャスターが付いているので移動も簡単、また通気口やレンジフード、配管工事等は一切不用です。

(スモーキング用は排気口が必要)





肉が大好きなアメリカでは「ベーコン大爆発」という名前で大ブレイク中の料理。梅田グランの名物料理!

















BROCHETTE

フランスの串焼きブロシェットをBBQで表現。 スモークフレーバーのついた串焼と スモーキーなハイボールとの相性は 永遠の誓いを誓っています。









JERK CHICKEN

カリブ海のジャマイカの代表的な バーベキュー。カリブ海はちなみに BBQの言葉の発祥の地。 海賊が愛したチキン料理を豪快に。

COMPETITION CHICKEN

チキンの皮の美味しさを存分に味わう。 皮を一度ナイフで削いでから貼り付けて き上げるサクっとした歯ごたえが見事 な料理。ビールの親友。

ROAST CHICKEN

ヒナ鶏丸々1羽をハニーマスタードを塗り、 野菜の甘みと共にふっくら焼き上げた ダッチオーブン料理の定番。









HAWAIAN MARMLADE RIB

ハワイのバーベキューパーティーと言えば この料理。マーマレードとアロハ醤油で マリネしたトロピカルなポークリブ。 甘味が美味しいやみつきなリブです。

PHILLY CHEESESTEAK

フィラデルフィア発祥のアメリカンダイナー 定番の肉サンドウィッチ。鉄板で薄切り牛肉 を炒めて塩コショウ。たっぷりのチェダーチーズと混ぜ合わせてパンにはさむ。

JACK BEEF JARKEY

ウイスキーに漬け込んだビーフジャーキー。 お店の自家製だから硬さもちょうどよく ピュアな味わいが楽しめる。 生ビーフジャーキーのネーミングで名物に。









HAINANESE CHICKEN RICE

生米からブイヲンで炊き上げるシンガポール 鶏飯。ジンジャーとパクチーのアクセントで 旨みタップリの逸品。お好みでスイートチリ ソースをお試しください。

CAMPING
CURRY BOX

アウトドア風にフードキャリアの中に 本日のカレーとグリル野菜をいれて。 思わず楽しい気分になれる〆料理。

CAMPING PAELLA

基本はチキンブイヨンをベースに キャンプ風に仕上げたパエリア。 レモンとオリーブオイルを豪快にかけて。