お疲れ様です。

昨日はお店の方でお世話になりました。ありがとうございました！

本日イニシャルさんと打ち合わせを行いましたので、WHCに関連ある部分をシェア致します。

現状はジャストアイディアですので、お店としてのご意見を頂ければと思います。

また、お店の方で検討している企画等あればお知らせください。

＝＝＝＝＝

■クリスマス施策案

・今年は「フォトジェニック」（インスタなどで写真映えする料理）が流行のようです

・「落ち着いたおしゃれな料理」よりも、「かわいい系」「インパクト系」

・クリスマス限定メニューアイディア

　⇒マンリーメスXmasバージョン

　⇒見た目重視でクリスマスを意識したパンケーキ

　⇒クリスマス限定お持ち帰りケーキ/パンケーキ（事前予約）

　※オペレーション的な懸念を緩和するためにも、「1日限定●食」という形はどうか

　※もしくは限定「3日間」などの超短期設定にする

・そのほかの施策アイディア

　⇒世界中のクリスマス料理を提供

　⇒カップル来店時限定のスペシャルサービス（最初のアルコール無料？）

　⇒25日限定 or 1日1組限定のクリスマスコース料理（ワーホリ協定国の料理）

施策の実施期間はお店の都合で設定していただければと思います。

オペレーション的に問題ない内容を12月いっぱい行ったり、短期集中で施策を行うのでもメディア的には問題ございません。

＝＝＝＝＝

■ワーホリ協定国の料理提供に関して

・10月からアイルランド料理が提供できるかも？とお伺いしておりましたが、その後の進呈いかがでしょうか。

・オクトーバーフェスになる？とも耳にしました。

真田さん、お疲れ様です。ご返信遅くなり失礼しました。

<<< ・クリスマス限定メニューアイディア

　⇒マンリーメスXmasバージョン

　⇒見た目重視でクリスマスを意識したパンケーキ

　⇒クリスマス限定お持ち帰りケーキ/パンケーキ（事前予約）メスは既にメニューから外しています。　見た目重視のパンケーキですか、、。すでにオリジナルとベリーがクリスマスカラーなので考える必要があります。お持ち帰りは保健所の絡み、パンケーキも出来上がりをできれば食べていただきたいので無しでお願いします。

その他の施策アイデアですが、クリスマスの限定メニューは作成予定です。チキンの丸焼き考えています。他の施策は１２月の繁忙期もやるんですか？通常飲食業界では１２月は繁忙期なため、あまり多くの施策は行いません。お客様はほっといてもきます。よっていただいたアイデアのような施策は閑散期にしませんか？２５日限定や超短期設定などは実施期間に比べ考える時間が多く、非効率的かと思います。

アイルランド料理、、、忘れてました。これ毎月ほんとにやるんですか？

私最初聞いたときメディア向けって聞いてたのであまり本気にしていなかったのですが、、。

できれば辞めたいですね。アイデアが追いつきません。

オクトーバーフェス？？ってなんですか？

ちなみにそんな簡単にフェスとかできないですからね（汗）

お疲れ様です。

上記ご返信ありがとうございます。

>メスは既にメニューから外しています。

こちら承知しております。マンリーメスはメディアからの注目度が非常に高い商品だったため、「クリスマス限定で復活」することで注目を集めることができる、といった趣向の施策となります。

>すでにオリジナルとベリーがクリスマスカラーなので考える必要があります。

それでは、「クリスマス限定のパンケーキ」ではなく、オリジナルとベリーをクリスマス仕様にするのはいかがでしょうか？（装飾などを変える）

>お持ち帰りは保健所の絡み、パンケーキも出来上がりをできれば食べていただきたいので無しでお願いします。

かしこまりました。

>施策について

今回ご紹介した施策はアイディア段階の物ばかりであり、多くの施策を一度に行う気はございません。この中から実現可能なものや、お店側の意見を取り込みながら具体案を決めていければと思っております。また、クリスマス期間のメディア告知は、その期間の集客だけを見込むためのものではございません。この期間は様々な情報をメディアが取り上げやすい時期なので、ここで情報を出すことで今までなかったメディア（テレビや紙面）などを狙え、今後の知名度向上につなげることができるはずです。

>期間について

期間に関しましては、期間限定施策を行うにあたってどうしてもお店側のオペレーションが増えてしまうので、月を通してキャンペーンを行うより特定期間のみで行う方が負担が減るのではないか？というアイディアでございました。実施期間はお店のご都合を最優先いたしますが、閑散期だけではなく、クリスマス期間通して行える施策があれば一番素敵です。

>アイルランド料理

カフェオープン時に、メディア向け情報として「シーズンごとに各国の料理を取り扱う」と告知をしておりましたので、毎月はもちろん無理だと思いますが、シーズンごとになにかできないでしょうか。

>オクトーバーフェス

こちらは小耳にはさんだ程度です…　ボクも詳細存じ上げませんでしたので、施策がないようであれば大丈夫です。

こたろーさん、お疲れ様です。

<<< 「クリスマス限定で復活」することで注目を集めることができる、といった趣向の施策となります。

↑なるほど。しかし冬に出ますかね？こちらで話し合った結果、冬は出ないでないとなり今回メニューから外しました。短期的なイベントについては在庫のロスも考慮ください。でなかった場合にロスが大きく影響する為、あまり手ごたえのなさそうなイベントは排除し日々の営業に集中したほうがよいと考えます。ただ、どうしてもＰＲに必要とというのならばこちらは従う方向で動きます。

オリジナルとベリーをクリスマス仕様にするのはいかがでしょうか？（装飾などを変える）

↑おお、個人的にはいい考えだと思います！ベリーとオリジナルのＭＩＸで何か考えられないかな、、。調理場サイドにもヒアリングしてみますね。

施策

↑理解しました。何かすみません。。色々と私も敏感になっており、考え方が最近リスクが先行してしまっています。もし冷たい文面になっていましたらすみません。月に１，２度面前でコタローさんと打ち合わせする機会があってもいいかもしれませんね。

月を通してキャンペーンを行うより特定期間のみで行う方が負担が減るのではないか？

↑そうですね、私も同感ですが、アイデアが足りないというか考える時間がないというか、人がいないというか、、。今回、本格的なメニュー変更となり、バイトの調理経験不足が浮き彫りになり社員が時間をとられちゃってるんですよね。アイデアや販促物の作成など作業分担できたらとても助かるのですが、、んー難しいですね。今度店舗事情についてでも腹割って相談させてください（(´;ω;｀)

カフェオープン時に、メディア向け情報として「シーズンごとに各国の料理を取り扱う」と告知をしておりましたので、毎月はもちろん無理だと思いますが、シーズンごとになにかできないでしょうか。

↑そうですね。上記で述べた理由もあり四半期に１度とかがいいかもしれないですね、、。

オクトーバーフェス

↑はい。流しましょうｗ