John Strategies of the strateg

「買いたい」を増やす伝え方のコツ

ゾティクアウトで 勝てるしくみ20



3秒販促製作所 株式会社はぴっく

テイクアウトはピンチでチャンス!

テイクアウトは飲食業とは違う業種です。

飲食業でお客さま満足を構成する「QSCA」の内「SCA」はほとんど提供できず、「Q」についてもイートインに比べると厳しい。「できたて」を召し上がって頂くことができませんから。ピンチの側面です。

またテイクアウトになると**競合が広く**なります。新規でご利用頂くのもリピート頂くのも難しい。これもピンチの側面です。

でも、テイクアウトの構造を**逆手に取ればチャンスが拡がり**ます。テイクアウトをしたお客さまの行動を想像すると口コミのチャンスが広がります。また、テイクアウトだからこそグッズを渡しやすい環境であることを踏まえると、リピート率アップのチャンスも広がります。

やるなら、勝てる仕組みを作っていきましょう!



リピートの仕組み

001



たとえば

- ・秘密の暗号メニューを来店客だけにお知らせ
- カードや小さなチラシを同封

やっちゃった!

少し解説

「自分だけが知っている」には価値が あります。無駄にせず有効活用したく なるものです。提供する品は「お得」 よりも「特別感」を演出したい所。

き な #



満足度の極大化

002



濃とろ最強肉汁餃子は、

下のこだわりをもった職人が製造したことを証明します。

主役はチーズではない:チーズ入りですが、主役は肉じるの味わい。インパクトより肉汁と調和を大切に1gずつ調整しました。

1/30: 商品化までに試したチーズは 30 種以上。大切にしたのは価格でもインパクトでもなく調和。1/30のチーズにたどり着きました。

限定販売:定番商品としての販売は予定していません。 限定的に案内する特別商品です。(20216月現在)

肉じる屋(豊はし最強肉じる餃子)

たとえば

- ・商品のこだわりを記載したカードを同封
- ・素材の魅力をまとめた動画&QRコードを添付

だから、 美味しいんだ

少し解説

テイクアウトでは満足要素QSCAの内「SCA」が提供しづらいことをまず認識。料理だけで勝負せずに、情報も付加して満足感を高めましょう。すごーく大事ですよ!





人を売る法

003

ひと品ずつ 気もちを込めて お作りします!

オーナーやまだ

たとえば

- オーナーの顔とメッセージをポスターに
- ・コックさん料理人の顔と人柄を店頭POPに

だから、 美味しいんだ

少し解説

美味しい料理で実現できるのは舌や目・鼻の満足感です。さらに**心の温かみが加わり感情移入してもらえたら**「好き」という感情が加わります。今まで以上に大切な要素になりそうです。





口コミの仕組み

004



たとえば

- ・裏面を見た方だけにこっそり情報を掲載
- ・包材の隠れた部分におまけ情報を掲載

見っけ!



少し解説

「発見の喜び」は誰かに共有したくな

るものです。全員が気づくものではなく「自分だけが気づいた」ことが喜びになります。裏面や隠れたところにとっておき情報を掲載してみては?

価値の極大化

005



たとえば

「この料理とこのスープを一緒に食べると、 風味がバツグン」

「常連さんはこのスープの中に唐揚げを入れ て召し上がる方もいるんです|

だから、 美味しいんだ



「ご一緒に●●もいかがですか?」という足し算提案は押し売りセールスになりかねない。**一緒に買うことでかけ算的に満足感が高まる提案**をしましょう。テイクアウトでも満足感は高められる!

©はぴっく

リピートの仕組み

006



たとえば

- ・近隣の中のいいお店とグループを組んで お互いのお客さまに紹介シートを渡し合う
- ・近隣の好きなお店を勝手に紹介しまくる

やっちゃった!

(のはぴっく

少し解説

お店は囲い込みたくても、お客さまは 囲い込まれたくありません。毎日、あ なたのお店で買うことはないでしょう。 ならば、いいお店を紹介したら喜ばれ ませんか?



満足度の極大化

007

スクリー はまたてを味わうべし はまたてを味わらい はきたてを味わらい はまれる (女性) はない はいまな (女性) はいまな (女性) はいまな (女なら焼き からから 3 くとも 9分以 内に味わうべし。 過くとも 9分以 内に味わうべし。 過から抜ける息からも味わい 感じるべし。 最から抜ける息からも味わい 感じるべし。 前海で鳴み きると肉じるが跳ね 切るべし。 前海で鳴み きると肉じるが跳ね はんにかけるなどして最後の一滴まで味わらべし。 うましうましりまし!

たとえば

- ・おいしい食べ方をカードやシートでお渡し
- ・味わうと満足感が高まる点をカードで伝える

こう食べると おいしいっ!

少し解説

本当においしい食べ方をお客さまがしてくれているか、見えないのがテイクアウト。**ちゃんと伝えないと満足感をロスしているかも**しれません。

伝



人を売る法

008

お客さまの"ひと言" に感謝です

「なんで、こんなにやわかいの?(30代女性)」

「んん~♪たまらん(40代男性)|

「知人から聞いていたこと、 ホントでした(20代)」

「噛まずに飲み込める!」



たとえば

- ・お客さまの声集をシートにして同封
- ・お客さまの感想集をパッケージ裏面に印刷

だから、 美味しいんだ

少し解説

おいしい料理でも、自分ひとりの感想 だと自信が持てないこともあります。

「みんな満足しているんだ」と知ると 安心して満足できます。

さらに、知人に口コミする時の言葉を ここから拾って頂ける可能性も!

(C)はぴっく



口コミの仕組み

009



たとえば

- ・おまけのアメちゃんを2個―3個プレゼント!
- ・次回使える特典カードを3-5枚まとめてお渡し

一つあげる!

少し解説

ーつあけ

テイクアウトが口コミチャンスなのは、 近くに同じお店で買っていない人がい るから。**2個以上プレゼントしたら、** おすそ分けの可能性を高められます。 口コミのきっかけです。

価値の極大化

010



たとえば

- ・店主が30年作り続けたソース(属人)
- ・特別ルートで仕入れる希少素材 (属素材)
- ・この地域のB級グルメ(属地域)

ここだけ!

少し解説

© lt 7

大手企業は「属人的」にするのを嫌がります。個人店は逆。属人的なことをハッキリと伝えることで「ここにしかない」物になります。競合が多いテイクアウトは「ここにしかない」をいかに伝えられるかがだいじですよね?

②はぴっく

リピートの仕組み

011

1度食べたことある方だけに…

実は、このお弁当に、 ○○をトッピングすると 濃厚さが更に高まるんです!



たとえば

- ・常連様さまの食べ方をこっそり教える
- ・店主やスタッフさんに人気の食べ方や 組み合わせを複数教える

もう一回食べなきや



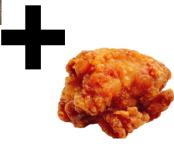
少し解説

もう一回食べたくなる情報をお伝え出来ないでしょうか?初めての方ではなく、一度買った方限定でお伝えすると 価値のある情報になりますよ 食た な き

満足度の極大化

012





たとえば

- ・おまけするときは、別の容器や袋に入れる
- ・同じ容器に入れる時は「ここにおまけいれてお きますね」と分かりやすく説明する

おまけって 嬉しい!

少し解説

おまけをしてもらえると嬉しいものです。でも、本体容器の中に入ると紛れてしまいおまけ感がなくなってしまいます。おまけは別添えにした方が喜びが高まります。







人を売る法

013

「もし、お気持ちの都合がつけば SNSに投稿くださいませんか? スタッフが喜ぶもので |





「スタッフが楽しみにしているんです」 「スタッフが一生懸命コメント返しているんです」 「お気持ちの都合がつけばSNSに…」

スタッフさん がんばってるんだね! _少し解説



「SNS投稿してくれませんか?」だと 店主の願望ですが「スタッフが喜ぶ| という位置づけにすると、印象が変わ ります。投稿しなくても、興味を持っ てSNSを覗いてくれるお客さまは増 えるはず!

(のはぴっく

口コミの仕組み

014



たとえば

- ・料理の一つをニコちゃんマーク付きに
- ・1つずつ違う表情に
- 「今日も暑いね、お疲れ様です」などの メッセージ付き

一つあげる!

少し解説

テイクアウトの箱を開けて「ニコちゃんマーク」が待っていたらホッコリしますよね。ミニカードで労いメッセージを加えたら、お客さまの気もちはさらにホカホカに♪





価値の極大化

015





ま

たとえば

- ・おまけに付けるスープはコックさんが丹精 込めて作ったもの
- ・おまけでプレゼントするおかずは、おまけ のためにわざわざ開発した逸品

こんなのもらっていいの?



少し解説

「おまけだから余りものでいい」なん て考えていたら、お客さまに感動頂け ません。おまけだからこそ、気合の逸 品を!気合の入った逸品だからこそお 客さまも嬉しいはずです。

(C)はぴっく

リピートの仕組み

016

常連さまの人気No.1

一見地味な〇〇串は、 常連さま人気No.1。

ゆっくり噛むと、 中から濃い味わいが♪

○○を気に入ってくれ た方には特におススメ



たとえば

- ・常連様さまに人気の品を紹介する
- ・主力ではないけど、実は一番時間をかけて作っている品や、一番歴史のある品を紹介する





少し解説

気に入ったお店ほど「深く楽しみた く」なるものです。一度買ってくれた お客さまにさらに楽しんで頂くために、 隠れた名物をチラシで案内しては?

満足度の極大化

017



たとえば

「ふんわりしてるのにズッシリ重みがあります」 「噛むと、内側から○○が出てきます」 「まるでグレープフルーツの香りと言う方もい らっしゃいます」 **少し解説**

ホントだ! 食べて実感!

「ホントだ!」と実感すると記憶に定着しやすくなり、口コミ時に具体的な説明ができるようになります。 そのために**五感の予告**をしておきましょう。実際に食べた時に「ホントだ!」となります。

©はぴっく

人を売る法

018

店主のひとり言

「何か後ろめたいことあるの?」

夕食後、お皿を洗ったんです。 ふだん家事を担当してくれている奥さんに 感謝の気持ちを込めて。

そしたら 「何か後ろめたいことあるの?」 って。いやいやただの感謝ですよー!



たとえば

・ちょっとした失敗談(家族の話や休日の出来事等)をミニカードや、小さなかわら版にして同封。

店主さん♪ かわいい所もあるね

少し解説



人がらを知ると、親近感が増します。 クスリと笑える失敗談は親近感を高め る武器になります。笑えない失敗談や、 お仕事の信頼感をなくす失敗談は控え ましょう。お仕事以外のことがおすす め。

口コミの仕組み

019



たとえば

- ・辛いモノが大得意な方専用の特典カード
- ・犬より猫派の人専用の特典カード
- ・昔ヤンチャしていた人専用の特典カードなど

知り合いの ○○さんのことだ<u>!少し解説</u>

もらった特典が「自分では使えなかったら」誰かにプレゼントする人が現れます。頭の中で知人を検索しやすい切り口を作れたら、口コミが始まる!? (複数用意しておくことがポイント)





価値の極大化

020



たとえば

- わざわざ包みをほどかないと食べられない
- ・2重のフタを開けないと食べられない
- ・手づかみで食べてもらう

ちょっと手間だな だからこそうまい!



少し解説

あえてお客さまに手間をかけて頂いたり、負担を受けて頂いたりする仕組みに。「**手間をかけてまで食べるのだから、価値がある」と自然と印象**づきます。ただし、おいしさのための手間で、あることが前提ですよ。

応私 販な ツた りしますが増える まきやより

が喜お ばで るほま な たて

初孫ができました。 新人おじいちゃん頑張りますっ!

ファンを増やす販促ツールが欲しくなったら

3秒販促製作所

