

CHANGE the menu

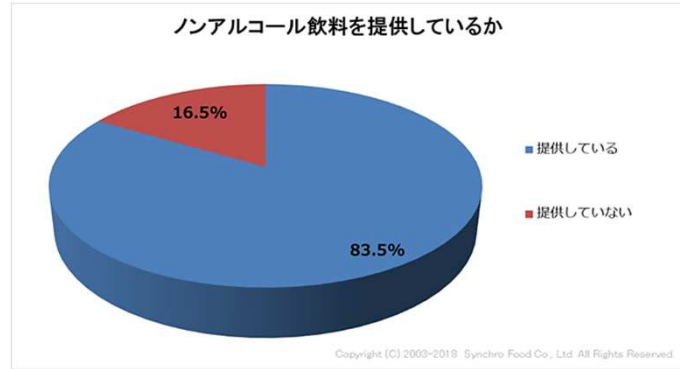
ライフスタイルの
変化が影響？

もはや置いているのが「当たり前」！？

ノンアルコール飲料で売り上げUP！

右の図は飲食店に特化した調査サービス「飲食店リサーチ」による、ノンアルコール飲料の提供に関するアンケート調査の結果の一部です。※回答者の約7割が首都圏の飲食店経営者
ノンアルコール飲料（アルコール分が含まれないアルコールテイストの飲料）を提供している飲食店は8割を超え、提供していない店舗でも、約6割が今後取り扱いを検討していると回答しています。

ノンアルコール飲料を充実させたことで得られた効果として、「宴会の空気を乱さずに済むと、飲めないお客様からのオーダーが増えた」「他店との差別化になった」という声も挙がっています。



point

ひと手間加えてアルコールメニュー並みの売り上げを確保

オリジナルドリンクの作成や提供方法を工夫して満足度アップ！

ここ最近弊社1階のTasting Barでは、ノンアルコールをご要望されるお客様が増えていました。そこでひと手間加えたオリジナルドリンクを開発し、専用メニューを作成したところ、ご注文されるお客様が増加！アルコールメニューと同様の価格を設定できていることで、売り上げアップにもつながりました。ここで、実際にTasting Barで提供しているレシピをご紹介します！



①ジンジャーティー			ジンジャーエール	90m l
提供価格	原価	原価率	アールグレイ	30m l
¥680	¥70	10.3%	レモン	1/8個
			氷	
②モクテルモヒート			トニックウォーター	100m l
提供価格	原価	原価率	冷凍キウイ	40g
¥780	¥110	14.1%	ライム	1/8個
			ミントの葉	20枚
			ピンクペッパー	3粒
			氷	
③ヒルドンジェントリースパークリング			ヒルドンスパークリング	120m l
提供価格	原価	原価率	ライム	1/8個
¥500	¥72	14.4%	氷	

健康志向の高まりからくるライフスタイルの変化、若者のアルコール離れなど、お酒を楽しむ市場は縮小しているのが現実です。そこを逆手に取り、ノンアルコールもアルコールメニュー同様に充実させることで、お酒を飲む方、飲まない方両方が「行きたい！」と選ばれるお店になるのではないのでしょうか。