

「もう1杯」につながる提案でご繁盛をサポート！

CHANGE the menu

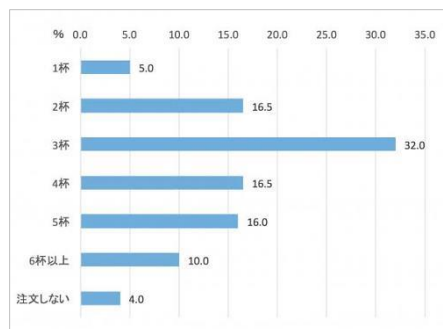
あともう1杯に繋がる新しい提案

✂泡（しめあわ）のすすめ

外食時、お客様は平均何杯お酒を注文するか。
ある調査結果によると男女共に「3杯」が最も多く、男性は4杯、女性
は2杯という結果となりました。

この「3杯」の壁を破ることが客単価アップに繋がるといわれて
います。

そこで柴田屋ではその一手として、「**食後酒**（ディジェスティブ）
」をおすすめしたいと思います！



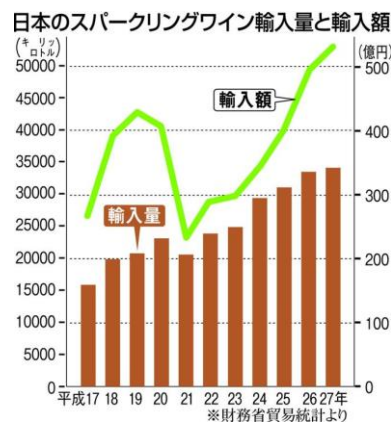
【出典：メニューの窓口】

食後酒に決まりはない!?

ヨーロッパなどではポピュラーな食後酒。グラッパやリモンチェッ
ロ、ブランデーなど、アルコールの強いものが飲まれています、
必ずしも度数の高いものでなくてはいけない、という決まりはない
のだとか。

ならば！✂にシャンパンやスパークリングワインといった、「泡も
の」をすすめてみてはいかがでしょうか。

すでに関西圏では「✂シャン」なる言葉があり、かなりの確率で
オーダーされると言われています。また、市場的にもシャンパー
ニウの輸入量は右肩上がり、日本人の泡もの好きは数字でも証明
されています。【参考：家ワイン】



柴田屋おすすめの「泡もの」はコチラ！



**ハイコスパ！本格シャン
パーニウがこの価格！**

シャンパ ーニウ
パ ロント ロッシュ ブ リュットNV

商品コード **13165**



**英国王室御用達！
キリツとした酸が魅力**

リッジ ビュー
ブルームズ バリー NV

商品コード **900284**



**ケーキやパイとよく合う
ほんのり甘口**

ラピラレ モスカート スプ マンテ
ドルチェ 2016

商品コード **900068**

泡ものを開けるとついてまわるのがガスの問題。開けたボトルは、できれば当日中にさばきたいところ
ですね。弊社1階のTasting Barで実際に行ったご提案ですが、お客様が✂泡をご注文されたら、「✂
泡いかがですか？開けたてですよー！」と、他の方にもアピールします。開けたてが飲めることでお客
様は嬉しいですし、お店側も残りを消化でき、かつ、もう1杯のオーダーが取れる一石二鳥の方法です。
是非お試しください！