

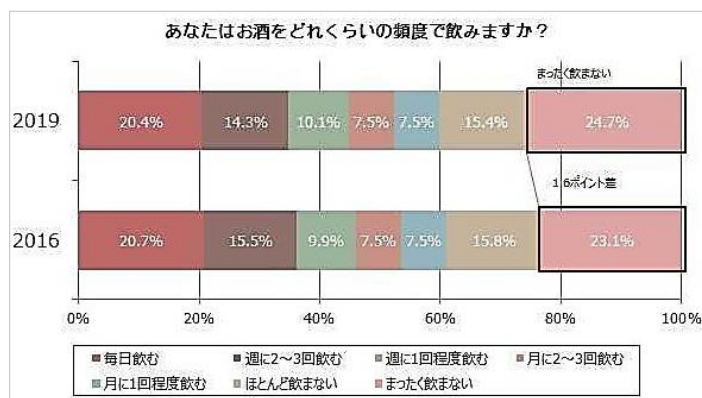
「もう1杯」につながる提案でご繁盛をサポート！ CHANGE the menu

飲む人も飲まない人も同じ満足感を ノンアルコール充実が必須事項！

飲食業界において12月は最も売り上げが高い月といわれています。忘年会やパーティーと、いつも以上に多くのお客様がご来店されるかと思いますが、最近お酒を飲まれる方・飲まない方の割合に変化を感じませんか・・・？

4人に1人が「まったく飲まない」！？

株式会社バザールが 20歳以上の成人男女 6,553人に対して行った「お酒を飲む頻度」についての調査によると、「まったく飲まない」と答えたのは24.7%。4人に1人が飲まないという結果となりました。また、男女別で見ると「まったく飲まない」男性は18.3%、女性は31.2%に及びます。



ノンアルコールの充実が求められている！

お酒を飲まない理由は「体質的に飲めない、健康を気にしている、飲めるがその日の気分次第で決める」など実に様々。そのお客様の多くが、ノンアルコールが充実した飲食店を求めていることをご存知でしょうか。実際、SNS上にある飲めない人のグループではそういったお店情報のニーズが高く、多くの投稿が寄せられています。【参考：マネー現代】

素材にこだわり価値あるノンアルコールに！

既存のソフトドリンクにひと工夫を施せば、価値あるノンアルコール飲料に大変身！例えば柴田屋おすすめのとまとジュースとブドウジュースを使って、こんなメニューはいかがでしょう？

無添加トマトジュースでヘルシーに！ ヴァージンマリー

・あづみアップル とまとジュース
【133574】…90ml

- ・レモンジュース…15ml
- ・ウスターソース
- ・あらびき胡椒
- ・塩 …各種適宜
- ・セロリスティック

全ての材料をグラスに注ぎよく混ぜたのち氷を入れる。必要ならば味を調え、セロリスティックを添える。



白ワインブドウ品種のジュースを使って差別化を！ サンダウナー

・アランミリアシャルドネ種ブドウジュース【69770】…120ml

- ・炭酸水…80ml
- ・ミント…適宜

ジュースと炭酸水を氷がたっぷり入ったワイングラスに注ぎ、優しく混ぜる。ミントを添える。

※写真のように凍らせたブドウを氷代わりに使うと見栄えがアップ！



ノンアルコールでも充実したメニューであればお酒を飲む人にとっても魅力的な商品となり、新たな売り上げになる可能性もあります。ぜひこの機会に自店のドリンクメニューを見返していただき、ノンアルコール飲料の充実を検討されてみてはいかがでしょうか。