

「もう1杯」につながる提案でご繁盛をサポート！

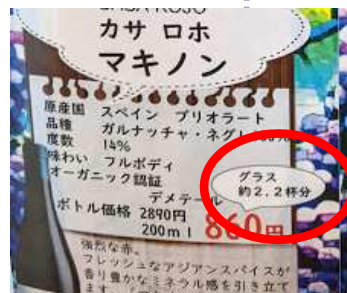
CHANGE the menu

貴店の自慢の料理と共にオススメを！

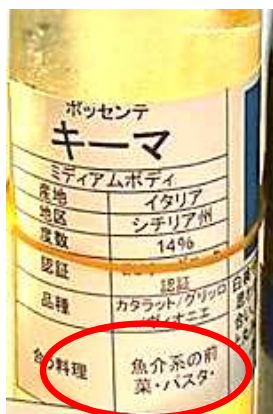
お酒もテイクアウトで売り上げのプラスに

新型コロナウイルス感染拡大による影響で、臨時休業や時短営業といった策を取らざるを得ない状況の中、テイクアウトや宅配という新たな形で、お客様に料理を提供されている飲食店さんも多いかと思えます。そして先日、国税庁より「期限付酒類小売業免許」の付与がスタートし、酒類の持ち帰りが可能となりました（詳しくは国税庁のHPをご覧ください）。弊社のTasting Barでも日本酒やワインの量り売りを始めています。実際にどのように提供しているかお伝えすることで、貴店のヒントに少しでもなれば幸いです。

お酒を詰める瓶はディスプレイが○
量り売りの場合、サンプルを置くことで量が視覚化でき、お客様もイメージしやすくなります。



価格は瓶代込で表示、
グラス換算も明記
トータルの金額でわかりやすく。グラスで何杯分か記すのも手です。



お酒の情報を付ける
家で食事と共に楽しむときの参考になるように、美味しく飲める温度帯や合う料理などの情報を渡しています。



料理とセットで販売
お店の料理と相性の良いお酒をセットにして販売。量り売りなら料理に合わせて少しずついろいろなタイプを楽しめるメリットも。

ニューヨークなどイートインが禁止されている都市部でも、テイクアウトや宅配でのアルコール販売を限定的に認めており、希少なワインをリーズナブルに販売し、少しでも売り上げをあげようとしている有名レストランも出てきているそうです。（参考：DIG-IN）

スーパーやコンビニでは手に入らないワインや日本酒、クラフトビールは、持ち帰りメニューの内容充実につながり、料理とセットで販売すれば客単価アップも期待できます。また、量り売りに関しては簡単に価格を計算できる提案書もご用意していますので、気になったお客様は担当営業までお気軽にご相談ください。