

Event & Fair

レストラン・イベント&フェア成功実例集

集客を図るためにレストランで行われている
さまざまなフェアやイベント。
その成功事例を取り上げ詳細を紹介する。

全9店舗で毎月フェアを開催。 人気ベスト3はジビエ、豚、牛肉料理。

「オザミワールド」

<http://www.auxamis.com>

来店頻度アップを狙い、
3カ月分のフェア内容を
DMとメルマガで告知。
ユニークなコピーで惹きつける。

オザミレストランズ 3・4・5月の お知らせ

Aux Amis 銀座オザミデヴァン本店
TEL. 03-3567-4120

3月のフェア... 3月20日開始
4月のフェア... 4月21日開始
5月のフェア... 5月11日開始

AUXAMIS TOKYO

オザミ一宮
TEL. 03-5220-4011

3月...
4月...
5月...

AUX AMIS

プラスリーオザミ
TEL. 03-6212-1566

3月...
4月...
5月...

丸山宏人代表取締役が率いるオザミワールド(株)は、「銀座オザミデヴァン本店」を始め、銀座、丸の内、池袋に9店舗を運営しており、レストラン、ブラスリー、フレンチ串焼き、スペインバル、日本料理を展開する。

フェアは全店舗で毎月行っており、DMとメルマガで内容を告知。発信のタイミングは年4回。12~2月、3~5月、6~8月、9~11月で区切り、3カ月間の内容をまとめて考えている。

「企画案は各店舗全員で考えて会議にかけます。ほぼ企画案通りにまかせてもらえるので、絶対に成功させようと力が入ります」

と話すのは丸の内「ブラスリーオザミ」の羽立昌史シェフ。特に企画が当たり、他店舗でも行うことが多いという同店の2009年の年間フェアは下記の通り。

- 冬 12月 ノエル2008
- 1月 フォワ・グラ&トリュフ&ボルドーフェア
- 新春恒例!! “お年玉”超赤字ワインフェア
- 2月 食べ納め、ファイナルジビエフェア
- 春 3月 紅白豚合戦
- 4月 アルザスフェア
- 5月 北海道フェア
- 夏 6月 優勝牛&ボルドーワインフェア
- 7月 オマール海老フェア、パリ祭
- 8月 夏ジカと京野菜・有機野菜のフェア
- 秋 9月 6周年記念フェア~感謝感激の夢の十日間~
- 10月 待ってました!!ジビエ一番便り
- 11月 ブルターニュ&本土狩猟解禁フェア

各フェアによって実施期間は異なり、短いもので3日間、長くて約2週間。1月の赤字ワインフェアは、ワインに強いオザミワールドならではの定番で全店舗共通。その他、2月のジビエと3月の豚、6月の牛のフェアが特に人気があり、毎年恒例となっている。

Vinpicoeur

3月 黒豚フェア & 白豚 豚肉フェア

4月 ビンチョス & 地産地消フェア

5月 赤ワイン & 白ワインフェア

Vinpicoeur

3月 ヴァンピック丸の内「3大しゃも祭り」2周年

4月 ヴァンピック丸の内「10大しゃも祭り」

5月 ヴァンピック丸の内「フォアグラ&トリュフ祭り」

Vinilus

3月 スペイン産の高級肉フェア

4月 ハエリア! ハエリア!

5月 やめられない! 北海道フェア

DMはA3サイズのコート紙の表裏に9店舗のフェア内容を掲載。情報がぎっしり詰まっているという印象を受ける。企画のポイント、オマール海老、フォワ・グラ、ピンチョスなど、どんな食材や料理であるかがすぐにイメージできるものをテーマにすること。ワインであれば、ボルドーフェアやスパークリングフェアなどわかりやすいネーミングにすると幅広い集客が見込める。

ジビエフェアは日本人が好む初物と ファイナルを強調、 21品のメイン料理を揃え、完売に。

ジビエのフェアは、初物が手に入る10月と、食べ納めとなる2月末の1週間の2回に力を入れる。日本人は初物と最後に弱いという心理をついた戦略で、マニアックな人のみならず、幅広いお客を集客している。羽立氏は2007年に猟銃の免許を取得したため、横のつながりを通して近年は更に多種類が入手でき、特に2月末のファイナルジビエフェアでは、岩手産月の輪グマや茨城産田シギなど珍しいジビエも極力集める。'09年はなんと、21品ものメインを揃え、売り切ったという。

3月の「紅白豚合戦」は8種類の豚を食べ比べてもらうという3日間の企画。2kgの肩ロース肉など小さなロット

で仕入れて無駄が出ないようにしている。これは「ヴァンピックル銀座」でも“オリンPIG”と名づけて開催。ユニークなネーミングもお客を惹きつけている。

6月の優勝牛フェアは、4年程続く、全店共通の超人気フェア。ゴールデンウィーク明け頃に芝浦で行われている牛の品評会で優勝した牛を一頭丸ごと買い取り、客単価の高い「オザミトキョー」ではフィレ肉、ヴァンピックルやブラッスリーでは前足肉やハラミ肉を使うなど、約500kgの肉を各店舗で分けている。

フェアのために特別に用意した食材は当然ながら売り切らねばならない。そこで、豚の時は種類を記載したチラシを配り、優勝牛は肉の断面のポスターを店内にはってアピールする。翌月のフェアのチラシも店内に設置。お客に持ち帰ってもらうことで、まわりにも宣伝効果があるという。また、食後にアンケートをお願いしており、お客の意見も反映させて、次のフェアの企画を考えている。

Menu Final gibier 食べ納め！ジビエフェア

Les entrées
前菜
à ¥1,890

Bisque de "Benizuwaigani" 紅ズワイガニのビスク
 Salade de Chèvre chaud au "Hotaruika" ロカマドールの天火焼きとホタルイカのサラダ
 Salade d'haricot vert au foie gras 冷製フォアグラの赤ワイン煮
 Terrine de chevreuil au foie gras エゾジカとフォアグラのテリーヌ
 Etuvé de Légumes à la coriandre au chevreuil fumé

Assiette de charcuterie エゾジカのスマーク生ハムと野菜の蒸し煮コリアンダー風味
 Terrine de Homard 生ハム三種の盛り合わせ
 Escargot à la Bourguignone オマールエビのテリーヌ凍結粉砕紅玉リンゴ添え
エスカルゴのブルゴーニュ風

à ¥2,520

Jihamaguri grillé 鹿島産 特大地ハマグリのエスカルゴバター焼き
 Composition d'Oursin 生ウニ ボーテドエッグとオマールエビゼリーに新タマネギのムース
 Asperges blanches フランスアンジェ産 ホワイトアスパラガス ミモレット風味
 Ormeau aux légumes オーストラリア産 アフリカ野菜のマリネ
 Sarade de Homard Breton ブルターニュ産オマールエビの天火焼きサラダ
 Salade Biologique au jambon de Iberico et Kijibato fumé

静岡 松木さん家の有機無農薬野菜のサラダとイベリコの生ハムにキジバトのスマーク
 Terrine de foie gras ハンガリー産 カモフォアグラのテリーヌ
 Terrine de "Kijibato" au foie gras 茨城産キジバトとフォアグラのテリーヌ

Feuilleté de Truffes Noires 15分程お時間頂戴します。
 フェア最終日特別大特価!!大赤字です!! 黒トリュフとフォアグラのパイ包み焼き ¥5,775

Les Plats
主菜
à ¥2,835

Côte de porc à l'os Aligot 埼玉県 吉田豚の骨付きロース肉のロースト アリゴ添え
 Bœuf aux échalotes 極上赤肉! 群馬神津牧場産ジャージー牛のステーキ エシヤロットソース
 Tartare de Bœuf 極上赤肉! 群馬神津牧場産ジャージー牛のタルタル生肉ステーキ
 Bouillabaisse de Homard オマール海老のブイヤベース

Ris de veau 茨城産フレッシュリードボーのトリュフ風味 ¥3,570
 Homard Breton rôti ブルターニュ産 オマールエビのまるごと一本ロースト ¥4,095
 Filet de Bœuf 極上!!八雲産 短角サレールキジバト肉のボワレ ¥4,410

前菜・主菜より、それぞれ1品づつお選びください。
デザートは付くコースとなります。

Les Gibiers ジビエ

Kijibato	茨城産キジバト	1羽 ¥ 2,835
Saucisse de Chevreuil	エゾジカのソーセージ アリゴ添え	¥ 2,835
Filet de Sanglier pané	カナダ産半野生イノシシフィレ肉のパン粉焼き	¥ 2,835
Civet de Sanglier	鳥根産野生イノシシの赤ワイン煮	¥ 2,835
Confit de faisane en cassoulet	キジモモ肉コンフィのカッスーレ	¥ 2,835
Colvert de Hongrie	ハンガリー産青首ガモのロースト	1/2羽 ¥ 3,360
Sanglier	鳥根産野生イノシシロース肉	¥ 3,570
Civet de Lièvre	青森産野ウサギのシグエ	¥ 3,570
Biche	北海道産仔ジカのロース肉	¥ 3,570
Poule faisane	ハンガリー産メスキジ	¥ 3,570
Civet de Tsukinowa-guma	岩手産月の輪グマの赤ワイン煮	¥ 3,570
Marcassin	長野産ウサギの骨付きロース	¥ 4,410
Perdreau gris	スコットランド産 灰色山ウズラ	1羽 ¥ 4,410
Feuilleté de Hiyodori aux truffes	茨城産ヒヨドリとトリュフのパイ包み	¥ 4,620
Sarcelle	岩手産小ガモ	1羽 ¥ 5,040
Râble de Lièvre	青森産野ウサギ ロース肉	¥ 5,145
Karugamo	岩手産カルガモ	1/2羽 ¥ 5,670
Magamo	岩手産青首ガモ	1/2羽 ¥ 5,985
Tsukinowa-guma	岩手産月の輪グマ刺ロース肉	¥ 5,775
Grouse	スコットランド産ライチョウ	1/2羽 ¥ 6,090
Bécasse	超大特価ジビエの王様! スコットランド産山シギ	1/2羽 ¥ 4,410 1羽 ¥ 8,400

来期のジビエフェアは10月中旬予定です!!

ジビエ(野鳥類)を扱っている店舗へ
お取り寄せは行いません。お取り寄せは、お取り寄せの旨をご案内しておりますので、ご了承ください。

紅白豚合戦

3月24(火) 25(水) 26(木)

イベリコ豚

肉質がよく脂身はさらりとして甘みがあるのが特徴。脂身には脂のどんぐり由来のオレイン酸が多く含まれる。
オレイン酸・・・動脈硬化や心臓病、高血圧を予防します。

ビゴール豚

放牧され自然の中で育てられるビゴール豚は、風味と旨味たっぷりの脂肪を多く含み、肉質は、繊細な味わいの豚です。

チンタセネーゼ豚

世界一高価な豚でイベリコ豚に比べ味に深みがあり独特の脂肪の香りがたまりません。豚の原産地に限りなく近く、猪肉の豚です。

バスク産マネッシュ豚

肉質はとて美味い深く甘みが強いのですが脂も上質でさっぱりしていて一度食べたならば他の豚肉は食べられなくなるくらい美味。

出場予定豚

吉田豚

オザミ産!! 究極の・・・「ブタ」
ヨークシャー種、ディロック種、ランドレース種を掛け合わせ、通常6ヶ月飼育の所当店の豚は、特別に8ヶ月飼育しています。

パルマ産黒豚

パルマジャーノチーズの原料を飼育されている。パルマ豚は上品な豚肉という意味で、超も美味しいが赤身がとて柔らかく、甘くてクセがない。

スペイン産乳飲み仔豚

スペイン最大の乳飲み仔豚スペシャリストメーカーによる、仔豚でも脂がのるように、梅山豚を12.5%掛け合わせ、仔豚を食べるために改良した最強の乳飲み仔豚!!

四元豚

四元豚とは、4種類の品種を掛け合わせた、雑種豚。いろんな豚のいいところを合わせ持つ豚。さめの細かい肉質とさっぱりとした脂身が特徴。

「紅白豚合戦」フェアの時に作ったチラシ。客席でメニューと共に渡してアピール。

「食べ納め、ファイナルジビエフェア」2009年2月のメニュー。元々、A4サイズの1枚の紙にプリフィクスコースの状態に掲載していたが、年々ジビエの種類が増え、2枚になった。右はすべてジビエを使ったメイン料理。前菜とメインの合計金額に、デザートがつく。

是非お客様の声をお聞かせ下さい

① 今回のフェアは何でお知りになりましたか?
 ホームページ 各店舗の広告で
 知人よりご紹介 ご来店されたから
 その他

② 今回のフェアはいかがでしたでしょうか?
 味 最高 良い 普通 合わない
 ボリューム 少ない ちょうどよい 多い
 値段 安い ちょうどよい 高い
 サービス 満足 良い 普通 合わない

③ 今回のフェアのワインはいかがでしたでしょうか?
 ライオン 最高 良い 普通 合わない
 値段 安い ちょうどよい 普通
 お料理との相性 最高 良い 普通 合わない

過去のフェアでもう一度食べてみたい料理、今後、食べたい食材等、今後のフェアに關してご意見、ご質問、ご感想等ございましたらお願い致します。

毎週、定期的にオザミレストランズの情報をメールでも配信しております。ご希望の方は、メールアドレスをご記入下さい。(携帯電話は不可)

お名前: _____
 アドレス: _____
 ご協力ありがとうございます。皆様のご意見をご参考にさせていただきます。よりお客様のためのお店作りを努めてまいります。

AUXAMIS Restaurants スタッフ一同

フェアのアンケート用紙。メルマガ用にメールアドレスを書く欄を設けている。