

ますますばかじや

二升五合

2024年 第1号

◎外食市況

2024年10月は、前年に比べ日曜日
が少ない曜日回りとなり、業態によっ
ては客数などに影響が出た。しかし各種販
促キャンペーンの堅調に加え、まだ気温の
高い日があり、依然夏向けの商品も堅調
であったことや、また夏向けの訪日外客数
が過去最高を記録したことなどから、外
食全体の売上は前年比106.1%とな
った。なお依然としてコメをはじめ原材料
費の高騰も続いており、経営の圧迫要因
となっている。

一方で2019年比に目を向けると、(コ
ロナ禍前比)93.9%となり、コロナ禍
以降では最も回復している。

外食頻度も高まりを見せ、19年比で9
4.6%まで回復し、外食単価の伸び(1
9年比113.6%)と相まって市場規模
の回復につながった。

業態別では軽食主体の業態が19年比で
102.1%と初めてコロナ禍前の市場規
模を上回り、「ラーメン、そば、うどん、パ
スタ、ピザ」等の食主体業態も19年比で
117.3%と非常に好調なに対し、飲
酒主体業態では80.3%と伸び悩みが
見て取れる。

業界全体として好調なもの、外食単価
の伸びを加味してもコロナ前には届いてい
ない現状があり、その根本的な理由とし
て飲酒人口と通勤人口の減少が考えられ
る。2017歳までの飲酒人口の推移とし
て、2020年から毎年約1%(80万
人)程の減少がみられる。加えてJR東日
本の定期券収入はコロナ禍前と比較し2
割減少しており、リモートワークの増加
や出張の減少などが主な原因と見られて
いる。

◎ソバキュリって知ってる？

ソバキュリアスとは、お酒をあえて飲まないライフスタイルのこと。英語の「Sober(しらふ)」と「Curious(好奇心が強い)」を組み合わせた造語で、「お酒を飲むようなシーンでもあえて“シラフ”でいる」といった選択をする人が増えています。飲酒しないことで睡眠の質が高まり、胃腸の調子が良くなり、仕事の生産性も上がるとの事が主だった理由です。断酒や禁酒とは違い、お酒を飲まないことをポジティブに捉えている点がポイント。日本でも「ソバキュリ」などと呼ばれ、実践する人が増えています。お酒を控えるムーブメントが盛り上がる一方で、「飲み会離れ」も生じているのかと言えば、必ずしもそうではない様子。お酒にはコミュニケーションを円滑にする潤滑油としての役割もあり、ノンアルコール飲料が充実したり、ソバキュリアスのようなライフスタイルが定着したりすることで、飲む人も飲まない人もより楽しめるようになるでしょう。



◎ウイスキー市場の増加

ウイスキー市場の増加はまだまだ続く
2019年比のアルコールカテゴリーではビールや焼酎・果実
酒など軒並み80%台であるが、ウイスキージャンルは10
8%台と大幅増となり、業務用・家庭用ともに好調。アサヒビ
ールも10月より、新商品の「ニックフロンティア」を発売し、
単月10月のアルコール飲料の新商品部門で1位と、注目さ
れていた。ジャニーズウイスキーの定義
も「国内で製造され瓶詰めされたもの。
3年以上国内で熟成されたモルト・グレ
ーンウイスキーのみを使用したウイスキ
ー」と定義化され、今後もより、ウイスキ
ー市場の需要増加が見込まれる。



忘年会



この2点だけでリピーター効果は全
然違ってくる。
◆前回来店から日の浅い再来店しや
すい人(特に直近1~2ヶ月)に絞っ
て情報配信する。
◆配信内容は「忘年会のお知らせ&
ドリンク一杯無料クーポン」を送付。
◆前回はインフルエンサーとのコラ
ボレーション企画であったり、地域の
イベントに積極的に参加する事で集
客アップに繋げている店舗様も多
く、是非自分の店にあった集客方法
をお試しくください。

◎年末戦線！

早いもので2024年もあつとい
う間に師走です。この時期になると
町も慌ただしく、活気付いてきま
す。年々宴会の需要は減っている傾
向にありますが、それでも飲食業界
においては言うまでもなく1年のう
ちで最も繁忙期となりますが、準備
は出来ていますでしょうか？
年末戦線に勝ち切る為の戦略とし
て「限定メニュー(忘年会スペシャル
コース(クリスマス限定コース)」を打
ち出す事は売上アップ施策の一つで
す。また、自社の強みに合わせたSNS
配信(LINE等)を行う事でリピ
ーター増加に繋がる事もデータとし
て出ておりますので、こちらを合わ
せ技で使用していく事が大事です。

◎バカルデイラム ゴールド



根強く続くハイボールブーム。特にウイ
スキーハイボールが脚光を浴びており
ますが、新たなジャンルに今スポットが
当たっていることご存じでしょうか？
そうそれがバカルデイハイボール。
ウイスキーのスムーズキーさが苦手な方
にはとくにおすすめで、現在20代の若
者にはラムといえばバカルデイ、といっ
たかなり高いブランド認知がされてお
ります。
食事との相性も抜群で、肉料理との相性
は超抜群！飲みやすさからリピーター
率も高い商材となっております。
味わいとしてはひと口目はパニラ、ア
ーモンドの香り、そしてオーク樽の余
韻。
ハイボールもそうですが、ホットカクテ
ルやストレート、ロックでも楽しめるリ
ッチで深みのあるのが特徴です。

現在こちらのバカルデイゴールドは1
2月15日までではありますが1本ご
購入で1本ついてくる、いわゆる半額キ
ャンペーン中。
この機会にぜひお試しください。

◎今日使いたい『酒の雑学』

「お酒は酔えばいい」という人もいるけれど、やはり多少のうんちくは知っておいて損はないです。生きる上に必要な雑学だがいっつか紹介します。飲み会の席でも使っていたら笑

◆瓶ビールはなぜ633mlなのかご存じでしょうか？これは昭和初期にビールに税金をかける際、メーカーごとにバラバラだった瓶の容量をもっと少ないものに統一したことがいまだに続いているからなのです。

◆瓶や缶ビールとお店の生ビールは違うものと思うが、実は日本のビールの99%が「生」なのです。ビールの酵母菌を生かしたままにしておくが発酵が進んでビールの中に澱が溜まる為、以前は加熱処理をしていました。この加熱していない工場直送ビールを「生ビール」と呼んでいたわけですが、ところが、NASAが開発したマイクロフィルターによって酵母菌をろ過することが可能になり、加熱処理をする必要がなくなった事により1967年以降は、ほぼ全てが生ビールとなりました。

◆ビールが誕生したのは今から5000年前頃です。日本では縄文時代の中期ごろとなります。

ビールを日常的に楽しんでいる人でも、ビールをめぐる歴史などの豆知識は意外と知らないのではないのでしょうか。

◎ヤマロク NEWS

～1年で最も美味しい日本酒
「しぼりたて」が発売開始！～



◇「しぼりたて」とは？

「しぼりたて」とは、出来たばかりの「新酒」を指します。主に冬(11月～3月)に仕込まれ醸造して完成して直ぐにお酒を絞って瓶詰めをした日本酒になります。熟成期間が無いため、色合いもクリアで、若干炭酸がある日本酒もあります。

◇「しぼりたて」「初しぼり」の違い

「しぼりたて」も「初しぼり」も新酒です。違いとしては、「しぼりたて」は絞って直ぐに出荷された日本酒で、「初しぼり」は秋に収穫されたお米を初めて仕込んで、初めて絞った日本酒を指します。

最後に、ヤマロクには沢山のしぼりたてが入荷しております。是非担当営業又は当社にお問い合わせください。お待ちしております。