

飲食店様向け情報

アライ通信



株式会社アライ 2017年6月1日 発行
埼玉県川口市本町4-1-8 TEL:048-227-0711 FAX:048-223-2101
MAIL: info@arainet.co.jp URL www.arainet.jp 製作: 柴田・中川

WEB受注システム導入中!

スマートフォンで
簡単に
注文ができます!



パソコン! スマホからもOK!

地元にも愛される繁盛店づくり!

アライスタッフ
永島がご紹介します



全国さまざまな飲食店がひしめく中、お客様に愛される店になるために、ちょっとした工夫で繁盛店になることもあります。お客様から「お？」と気になってもらえる店づくりのために、地元の素材を使ってみるのもPRのひとつです。

- 店名 伊達な仙台炉端 強次郎
- 業態 和食・居酒屋
- こだわり
 - ・食材王国宮城の食材を中心に、漁港で水揚げされ直接お店まで届いた魚介など、東北の旬を感じる【旬食】のお店。
 - ・地元の食材に合う宮城の地酒を常時10~15種類ご用意



(紹介コメント)

新入社員の永島と申します。入社前は居酒屋チェーン店で働いておりました。僭越ながら私の地元仙台で繁盛しているお店を紹介させていただきます。仙台出身のオーナーが駅前に**地元を元気にしようという思いから生まれたお店**が「伊達な仙台炉端 強次郎」です。地酒・野菜・鮮魚等宮城県産を中心に扱っています。



私の一押しは、「石巻直送の朝どれ鮮魚階段盛り」です。その名の通り、盛合わせのお皿がひな壇のようになっていて簡単に立体的な盛付けが出来ます。また盛合わせ内の柎に寿司飯・海苔・しゃもじが添えてあり手巻き寿司が作れるのも魅力です。

東北に負けないように埼玉でも全国に誇れる食文化を創造し、そこに地元の情熱を注ぎ町を盛り上げていけるお店が増えていけばと思います。今後アライでは飲食店で働いてきた経験を活かして埼玉の飲食店が繁盛するお手伝いが出来れば幸いです。



「地産地消」に注目!!

【ここに注目!】

店名を地域の名前の入ったものに変えたり、メニューに「**埼玉産の! ○○**」「**(地域名)の! ○○**」など地元にも根付いた名前をつけることで客層が変わり、単価もアップしたなどといった事例もあります。

地元の食材、酒、調味料を活用して、身近なところから、地域を応援する取り組みをしてみませんか?



⇒くわしくは担当営業まで