

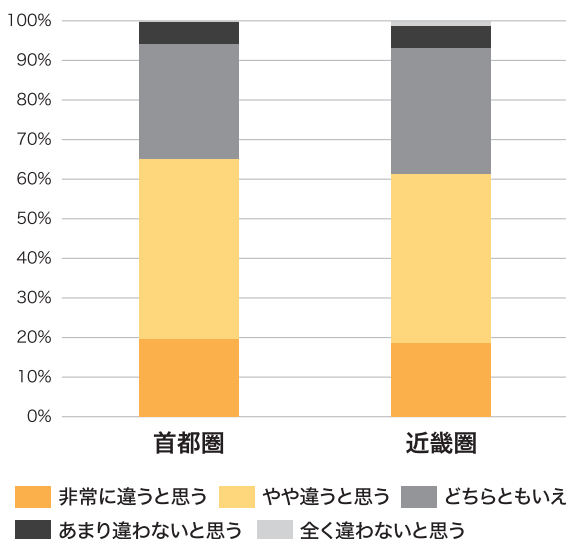
外食トレンド通信

Vol.
20

ビールが売れる時期だからこそ提供品質の確認が重要

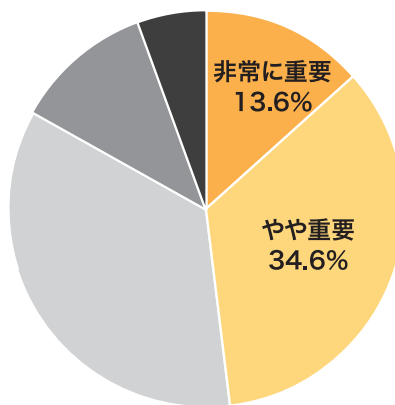
60% のお客様が
お店の生ビールの違いを
敏感に感じ意識しています

お店による「生ビール」の美味しさの違い



48.2% のお客様がお店選びの際に
特別な品質で提供している
「生ビール」が重要であると回答

飲食店選択時に「生ビール」の提供品質の重要度



2022年 外食WEB調査 N=1129 対象期間:2022年6月~2022年8月

お店でしか味わえない究極の「生ビール体験」でお客様に感動していただく。このサッポロビールならではの「美味しさへのこだわり」「おいしさへの思い」をこめて展開するのが

パーフェクト樽生 協力店制度です!

品質基準 徹底した品質管理で
完璧な生ビールをご提供いただけること

パーフェクトな生ビールを提供するための「3つのC」を実践してください。

Creamy

パーフェクトにクリーミーな泡

泡にこだわる黒ラベルが、さらにミクロン単位のきめ細かさを実現したクリーミーな泡。7:3の黄金比率で黒ラベルをおいしく味わっていただけます。

- 見た目もきれいなきめ細やかな泡。
- 提供時の姿は7:3の黄金比率。
- 口当たりのよいクリーミーな泡。フロスティストの生成。
- 飲むたびに再生し長持ちする泡。

+Clear+

パーフェクトにクリアなビール

ジョッキやタンブラーを徹底的に洗浄し、飲むたびにレーシングができる爽やかな味わいの黒ラベルを実現します。

- ブービーバブル(グラス内壁の気泡)がつかない清潔なグラス。
- 爽やかな味わいのクリアなビール。
- 飲むごとにグラスにレーシング(泡跡)。

Cold!

パーフェクトにコールドな温度

味や香りといった黒ラベル本来の飲み過ぎないうまさを追求し、グラス・樽・注出というすべての温度管理を徹底します。

- 飲み過ぎないおいしい温度のためのルール徹底。
- ビール本来の味や香りが楽しめる適温提供。
- 注出時2~6℃。

貴店のメリット

一口で違いの分かるビールです!

お客様は、生ビールならではのうまさはお店に寄ってうまさが違うと約7割の方が答えています。お店でしか味わえない究極の生ビールをお客様に体験していただくことでお店のこだわりをお客様に訴求できます!

パーフェクト樽生店としての差別化できます!

お店でパーフェクト樽生店であることを訴求することで、他店とは明らかに違う品質で樽生ビールを提供していると認識できます。

食ベログでの訴求を実施します!

食ベログ内サイト(パーフェクト樽生が飲める店特集)の掲載により店舗訴求を実施することができます。

※食ベログは、国内最大級のロコミサイトのグルメサイトです。レストラン情報85万件、月間1億以上の利用者がいます。

提供方法による付加価値〈生ビール注ぎ分け〉

監修者：フードスタジアム 大関編集長

生ビールも注ぎ方を変えることで他店と差別化

「どの店で飲んでも同じ」と思われがちな生ビールでも、注ぎ方を変えることで差別化が可能です。泡の割合を変えてみたり、また技術は必要ですが注ぐ際のサーバーとグラスの角度次第で炭酸の含有量を調節したりと、注

ぎ方によって新たな付加価値を付けることができます。フードだけでなくドリンクでも差別化が必要な時代、注ぎ分けによって生ビールでも他店との差をつけてみてはいかがでしょうか。

商品提案

「SORACHI1984」も注ぎ分けに適したビール。泡のみを注ぐことでクリーミーな質感が楽しめる1杯に仕上げたり、逆に泡を入れずに注ぐことで、ビールの自体のキレや旨みを堪能できる1杯もいかがでしょうか。



「SORACHI1984」の泡のみを注ぎ、シロップで風味付けた「ラテ」というメニュー名でラインナップする飲食店も。シロップのほのかな甘さが飲みやすく、ビールが苦手というお客様にも。



サッポロ生ビール黒ラベル「THE BAR」では、注ぎ方が異なる3つの黒ラベルをご提供しています。いつもの黒ラベルもまた違った表情を見せます。



お店とお客様に合ったビールを選ぶ

業態や価格帯に合わせたアイテム選定を!

