



**おかげさまで会員登録の飲食店様が
遂に4000軒を突破!**

応援隊長・柴田(しばた)が今までに訪問させて頂いてお聞きした居酒屋応援隊を導入することになったキッカゲや取引を始めて解決できたお悩み、成功・失敗事例などをまとめてみました。



居酒屋応援隊 導入・成功事例レポート



居酒屋応援隊を上手に活用して

お悩み解決！



【お悩み①】 スタッフがなかなか集まらなくて人手が足りていない…。



居酒屋応援隊®の商品は鮮魚セット以外、すべて下処理して冷凍でお届けしています。オーダーが入った必要な数量だけを取り出し、後は「焼くだけ」「煮るだけ」「盛り付けるだけ」という食材がほとんどですので、少ない人数でのオペレーションも可能になります。

【お悩み②】 腕の良い料理人が揃わない…。人手がないのでパートさんにも調理させたい。

居酒屋応援隊®の提携工場では専属の調理人が品質管理を行ない、漬け込み味噌や煮込みのタレなども調味料メーカーに特別に作ってもらっております。新鮮な原材料と管理された施設でそれらを店舗スタッフの皆様へ代わり、私どもが心を込めて調理致しております。ですので、お店ではパートさんが焼くだけ、煮るだけ、盛り付けるだけでも十分に美味しいお食事を提供して頂くことができます。



【お悩み③】 でもメニューでは絶対に他店との差別化を図りたい…。

居酒屋応援隊®ではさまざまな業態の飲食店様ニーズにもお応えできる品揃えを致しております。

インパクトのある目玉商品なら！

➡ ジャンボシリーズをどうぞ！

お皿に入りきらない大きさ！



ジャンボしまほっけ
開き干し(1035)



ジャンボノルウェーサ
バー夜干し(1054)



ジャンボ金目鯛一夜
干し(1019)



金目鯛ジャンボセミドレス
(3015)

北陸らし〜い珍しい食材ならコレ！



ほたるいか干物
(1012/1013/1014)



あまえび塩辛
(9048)



ふぐの子糠漬け
(9043)



のどぐろ一夜干し
(1048)



天然ブリ塩麹漬け
(2059)



船凍がすえび(7002)



幻魚(げんげ)ドレス
(2046)



能登産ポン酢なまこ
(9019)

夜はもちろん、ランチでも使える優等生！



さば塩麴干し
(1044)



さんまみりん干し
(1008)



かます一夜干し
(1040)



あまだい一夜干し
(1017)



ぶりかま大
(9003)

単価を抑えないといけないランチメニューでもバラエティーに富んだ品揃えが可能です。

宴会・コースメニューならコレで差別化！



金目鯛西京漬
(2017)



天然ぶり塩麴漬
(2059)



ミナミカゴカマス
西京漬(2090)



太刀魚西京漬
(2082)



さわら西京漬
(2004)

宴会・コースメニューの中でも「焼き物」はお客様からの評価に大きく影響するメインディッシュ。だからこそ**高級感のある漬魚が人気**です。居酒屋応援隊®の漬魚なら2日以上しっかり漬け込んであるので味もしっかりしています。しかもお店では解凍して「焼くだけ」。急な予約や増員にも笑顔で対応できると厨房の皆様からの評価絶大の商品です。



居酒屋応援隊®は飲食店様専門の通販型水産卸売業者です。

独自性のある商品を頑張って集めています！

北陸の地に根差した会社として、「北陸らしい食材」「日本海ならではのモノ」を中心に、スーパーでは売っていない食材や貴店の地元業者さんではなかなか手に入らない食材のご提案を心掛けております。

お店の「困った」を解決できる商品開発に努めています。

面倒な魚の下処理や手間・時間のかかる調理は居酒屋応援隊®にお任せください！仕入れて頂いたら**お店では「焼くだけ」「煮るだけ」「揚げるだけ」「盛り付けるだけ」**でお客様に満足して頂けるような商品づくりを目指しています。調理の手間やロスを省き、その分接客や集客に力を入れて頂けます。

小規模店舗でも導入しやすい利便性を追究！

限られたお店の冷蔵庫・冷凍庫のスペースを有効に使って頂き、且つ、メニューは豊富に取り揃えて頂くために、居酒屋応援隊®では**小ロット、多品目での混載出荷に対応**しています。極端な話、1パックのみのご注文でも笑顔で対応させていただきますので、無理のない数量でご注文頂ければ結構です。また商品は鮮魚以外すべて冷凍納品ですので保存もでき、必要な分だけ使って頂けます。

ご注文方法・お支払方法も多彩にご用意！

ご注文はホームページからはもちろん、お電話・ファックス・ライン・メールなどご都合のよい手段でどうぞ！
(※営業時間外の電話注文は留守番電話に店名・商品名・数量・納期を録音してください)
お支払方法も代引き、クレジットカード決済、掛売(請求書払い)等貴店のご都合にあわせた方法をお選びいただけます。

地元の漁協さんをはじめとする提携業者さんに支えられ、少数精鋭で頑張っています♪



導入成功事例レポート

～応援隊長・柴田が直接訪問してお聞きしてきました。～



居酒屋応援隊®の商品を飲食店の皆様はどのように御活用頂いているのか、ほんの一例ですがその成功事例をご紹介します。

総合系居酒屋様 の場合



ほたるいかしゃぶしゃぶ用を刺身として通年提供。

地域密着型の総合系居酒屋の同店は特徴のある食材や日本酒を全国から取り寄せ、お客様とコミュニケーションを取りながらお勧めする営業スタイル。宴会で初来店されたお客様がその居心地の良さに個人で来店される場合も多いとか。居酒屋応援隊®の商品では宴会メニューの価格帯に応じて金目鯛切身と子持ちがれいを導入し、好評を得ている。

ホタルイカしゃぶしゃぶ用は刺身として提供し、シーズン以外でも安定的に売り上げに貢献しているとのこと。鮮度のよいものを旬の時期に急速凍結しているから旬の時期以外でも食べられる、という冷凍保管のメリットを充分に説明するので冷凍であっても食材のイメージを損なうことなくお客様に提供できている、とのこと。居酒屋応援隊®の商品を目当てに来店されるお客様も多いことから、ほぼ毎週1回ご注文を頂いている。

ご愛顧商品: ホタルイカしゃぶしゃぶ、するめいかゴロ煮、するめいか西京漬、金目鯛切身120g、子持ちがれい、ポン酢なまこ、味付石もずく、きときと鮮魚セット等



煮魚も卵がいっぱい詰まった子持ちがれいが人気。

海鮮炙り・浜焼きがメインの居酒屋様 の場合



食べログでも高評価！干物や漬魚の突出し

炙りと刺身をメインに営業される同店では、居酒屋応援隊®の食材1枚を半分にして「突出し」としてご利用。卓上にあるコンロでお客様にご自身で炙って頂きながら1杯目のお酒を楽しんで頂く。その間に注文を受けるが、焼き上がるまでに時間があるのでオペレーションも少人数でうまくいくとのこと。店のコンセプト商品である炙りモノを突出しとして提供することで、種類の違う炙りもののオーダーへの誘導ができ、利益率の向上にもつながっているらしい。

ご愛顧商品: しまほっけ一夜干し、さんまみりん干し、ぶり塩麴漬、さば一夜干し、ほたるいか一夜干し等

ランチメニューに悩まれていた飲食店様 の場合



都市部の駅に隣接した商業施設で営業されている同店は昼のランチタイムも店内がお客様で賑わう人気店。ランチにもたくさんのお客様が来て頂けるのはありがたいが、ランチのために朝から仕込みをしなくてはならず、人手が足りないため休む間もないのが悩み。そこで最近では居酒屋応援隊の西京漬シリーズや干物をランチに活用し、業務の効率化に成功。お客様にも美味しいと好評で、使いきれなかった食材もそのまま夜の居酒屋営業に活用できるため、一石二鳥と喜んで頂いている。

ご愛顧商品: ミナミカゴカマス西京漬100g、さわら西京漬100g。さば塩麴干し、あまだい一夜干し等

立ち飲み業態 の場合



手の込んだ料理よりもスピーディーな提供を求められる立ち飲み、バルの店舗では珍味類や調理済み食材が便利だと大好評。また、ホタルイカの干物は5尾を小皿に盛り、ライターと一緒に提供。お客様自身にライターで炙って食べて頂くというスタイルがお客様には新鮮らしく、来店時には必ず注文されるお客様も多いとか。

ご愛顧商品: あまえび塩辛、つぶ貝わさび醤油漬、タラの子旨煮、ほたるいか干物各種、等

宴会が多いオフィス街の居酒屋様 の場合



コースメニューのメインは漬魚

麺類をメインに営業される同店はオフィスビル内に位置するため夜は宴会も多い。海産物の豊富な北陸では地元仲買から新鮮な魚介を仕入れられるので、わざわざ送料を支払ってまで居酒屋応援隊®から取り寄せる必要がないように思えるが、実は宴会の焼き魚で困っていたとか。

宴会では大量調理がポイントとなるが人手不足で手の込んだ調理は難しく、かと言って塩焼きでは高級感が出せないと困っていたところに居酒屋応援隊®のチラシを見つけ早速導入。居酒屋応援隊®の漬魚はしっかり味が入っているためお客様からの評判も良く、その後も継続して御利用頂くこととなり今日に至る。既に味がついているので焼くだけで良く、しかも在庫しておけば急な宴会にも迅速に対応できるので売上機会損失もない、と近年はシーズンごとに魚種を変えながら通年ご利用頂いている。

ご愛顧商品：金目鯛西京漬、からすがれいみりん干し、鱈西京漬、天然ブリ塩麹漬 等

日本海/北陸をウリにした海鮮居酒屋様 の場合



ゲンゲの揚げ物

オーナー様が能登半島出身の同店は知り合いの能登の漁師から鮮魚を毎日仕入れて提供する北陸をウリにした海鮮系居酒屋。当然、鮮魚の仕入れには困らないが、刺身以外の食材メニューも充実させたいと居酒屋応援隊®との取引を開始。幻魚(げんげ)、がすえび、ふぐの子糠漬、能登もずく、ほたるいかななどの加工品を上手に採り入れ、ブランドイメージを高めることに成功している。これらの食材は珍しいので利益を取りやすく、しかも鮮魚と異なり原価も安定しているので、安定した利益確保に貢献しているとのこと。

ご愛顧商品：げんげドレス、がすえび唐揚げ、能登もずく、ふぐの子糠漬、丸干しイカ、のどぐろ一夜干し 等

北陸以外の地域をコンセプトにした居酒屋様 の場合



こっそりお役に立ってます。
つぶ貝わさび醤油漬。

繁華街で店舗を構える同店は小笠原諸島をコンセプトにした総合居酒屋。繁華街にあるため、営業時間もほぼ24時間で来客も途絶えることがない。食材はもちろん小笠原諸島からの仕入れがメインだが、それだけではバラエティーに乏しくなりがちなので、居酒屋応援隊®の商品群を導入。干物・揚げ物・珍味などの各カテゴリーでバラエティーが豊富なので、季節に応じて食材をローテーションして使っている。また個人客比率が多いため、食材ロスなく必要な分だけ使用できる冷凍で納品されるという点も原価率抑制に一役買っている、とのこと。

ご愛顧商品：甘えび唐揚げ、つぶ貝わさび醤油漬、あまえび塩辛、殻付梅貝、ぶりがま等

焼き鳥・焼肉店様 の場合



殻付きあわび

焼肉・焼き鳥をメインとする飲食店でも少しは海産物も置いておきたいのが本音。そこに居酒屋応援隊®の存在を知り、試験的に導入したところ、メインの焼き鳥・焼肉の売上を邪魔することなく、純粋な売上増に結び付いたのでそのまま今日に至る。特に重宝するのは刺身用冷凍食材と珍味。同店では魚を調理できないので、解凍してカットするだけ、盛り付けるだけ、でよいのが導入の決め手となった。今では刺身用冷凍食材を組み合わせ「刺身盛り合わせ」も提供できるようになった。

ご愛顧商品：珍味各種、殻付あわび、黒カジキ昆布、船凍あまえび等

ホテル・旅館等の宿泊施設様 の場合



ご愛顧商品：豆のどぐろ開き干し、金目鯛西京漬、さわら西京漬、能登産味付石モズク 等

当初はホテル内の売店での販売用に取り扱いを始めたが、料理長の目に留まり、朝食メニューや低価格帯の宴会メニューとしても利用するようになった。