



「推し活」と絡めた飲食店にも、若者が集まっている。推し活と居酒屋を掛け合わせ

アニメなどの推し活を
集客のヒントにする



・モンブラン絞りのような気軽に取り組むことができるパフォーマンスと一緒に考えませんか

◀こんな声かけをしよう

ネット通販ではモンブラン絞りが数千元から購入できるなど、モンブラン絞りのハードルが下がったことで、街の蕎麦屋などでもモンブラン絞りのパフォーマンスが行われ、人気を博している。

た人気スイーツで、それだけでもSNS映えする。しかし、そこに目の前で作ってもらえるという体験をプラスすることで、さらなる人気を呼んでいる。



せた業態の店では、すべての部屋が個室で、部屋を推し仕様に飾り付けたり、備え付けの大画面モニターに自分で持ち込んだライブ映像を流したりできる。映え要素だけでなく、推し活に関する様々な仕掛けを体験しながら飲食ができる仕組みなのだ。

SDGsという言葉が現れて久しいが、環境負荷が少なく、かつヘルシーな食品としてプラントベース（植物由来）食品が流行している。

トレンド 3
サステナブル＆健康志向型



・近隣でのイベント時に、入場チケットの提示で料金を5%オフにするような、推し活と絡めた集客もよいかもしれないですね

・ハッシュタグなどを使ってSNSで「推し活割引キャンペーン」を告知すること
も考えられますね

するなど、推し活と絡めたSNSの利用が流行している。こうした流れを集客のヒントとして考えるのもよいだろう。

◀こんな声かけをしよう

・店舗周辺にはどのような人が多くいますか

そのため、プラントベース食材は地球に優しいサステナブルな食品として注目が集まっている。

こうした流れを受けて、ハンバーガーなどの原料にプラントベース食材を使用したヘルシージャンクフードを看板メニューにする店やプラントベースカフェなど、プラント

また、一つのハンバーガーを作るために日本人が生活で使う10日分以上の水が必要になっている。肉の生産には地球温暖化の主な原因である二酸化炭素やメタンなどの温室効果ガスの発生が避けられなかったりと、肉料理に必要な環境負荷がプラントベース食材では大幅に減少するといわれている。

世界では1週間で東京都と同じ面積の森林が、肉料理の材料となる家畜の放牧や飼料生産のために伐採されているといわれている。

例えば「モンブランを目の前で絞ってくれる店」と検索すると、都内だけでも相当数がヒットする。

モンブランは問わずと知れ

雑談にも役立つ

行列ができる飲食店の最新トレンド

秋元美信

2 wayコンサルティング代表／
中小企業診断士

ここでは、行列が絶えない人気飲食店のトレンドを四つのカテゴリーに分類して解説する。

トレンド 1
専門性を深化させた特化型



近年、単なる居酒屋ではなく「全国の地酒を取りそろえた日本酒の美味しい居酒屋」のように、専門性を武器にする飲食店が多くみられるよう

シランで三つ星を獲得した日本料理店、根強いファンがいる家系ラーメン店、デカ盛りを売りとする学生街の食堂など、行列ができる飲食店は様々だ。味やコストパフォーマンスが突出している飲食店は、今も昔も繁盛している。

最近では、一風変わった飲食店に行列ができるケースも多い。ここでは、行列ができる飲食店の最新トレンドを解説し、そうしたトレンドへの興味を深めるトーク例もみていく。

特化型専門店は
出店場所が重要



高級住宅地に所在する生薑料理専門店が、その代表例といえる。チキン南蛮や豚バラ軟骨のガリリック焼き、餃子など多彩な料理を取りそろえているが、すべての料理にヘルシー食材である生薑を使用し、健康志向の女性から非常に高い支持を得ている。

特化型専門店は、出店場所も重要な要因となる。同店の場合は、ターゲットとなる健康志向の女性が多く住むと考えられる高級住宅地の近隣に出店したことも、人気の秘訣の一つとなっている。

◀こんな声かけをしよう

トレンド 2
「映える!」体験型



・そのような方をターゲットとした場合、どのような料理が好まれるでしょうか

・お店で提供しているお料理は、ターゲットのお客様にどのような評判ですか

SNS映えする店が人気となってきたが、最近では「映え」要素にプラスαがある店が話題を呼んでいる。映え要素だけでなく、目の前で肉を焼くステーキ店、釣りスペースを併設して釣り上げた魚を調理してくれる居酒屋など、体験型要素がある店が増えているのだ。