

流通とS C・私の視点

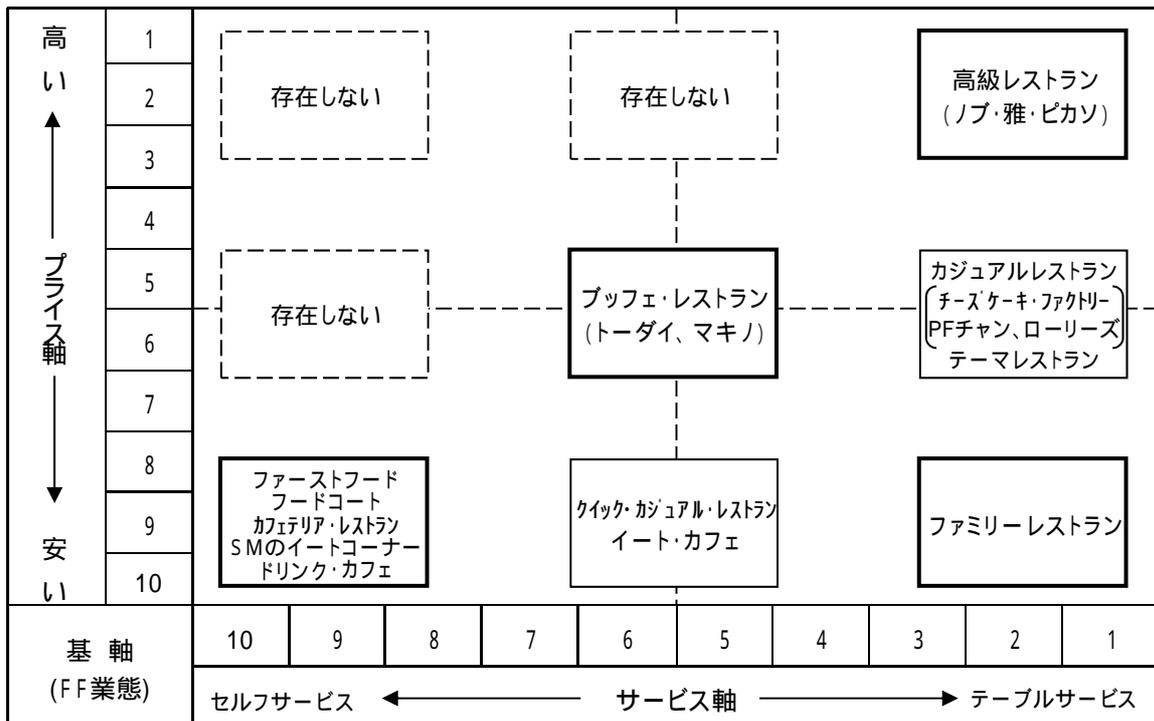
2007年6月30日

視点(792)

I Saw All America (その104) !!

アメリカの飲食業界のカテゴリー分析

アメリカの飲食業界を「価格軸」と「サービス軸」マトリックスで分析すると次のようになります(六車流：流通理論)



飲食業界を「価格軸」と「サービス軸」で分析する場合の基軸業態(本来の固有の特性を持っている飲食の店)は、「ファーストフード」や「フードコート」です。

ファーストフードやフードコートは安い価格とセルフ販売の店であり、アメリカ流の飲食の王者です。同様に、自分で撰んで食べる「カフェテリア・レストラン」「SMのイートコーナー」もそのカテゴリーです。安い価格シリーズで、よりサービスが高い業態が「クイック・カジュアル・レストラン」(ファーストフードとカジュアルレストランの中間で、価格はやや高く食材も吟味され、半テーブルサービスの飲食店)です。さらに、テーブルセッティングされた低価格の飲食店が「ファミリーレストラン」です。価格が中程度で半テーブルサービスの飲食業態が「ブッフェ・レストラン」(日本食のトーダイやマキノ...等)があります。価格が中程度で、テーブルサービス及び店舗イメージや料理のグルメ性があるのが「カジュアルレストラン」で「チーズケーキ・ファクトリー」(チーズケーキに関するメニューを売り物にするが、一般メニューを豊富に揃え、子供・両親・祖父母までが一緒に行けるファミリーレストラン。内装はファミリーレストランのような安っぽさはなく、やや高級志向。価格はリーズナブルな店)や「PFチャン」(どちらかと言えば非健康的である中華料理を、健康的かつワインが似合うおしゃれなレストラン化し、アメリカンフュージョン化した中華レストラン)や「ローリーズ」(プライムリブのステーキがリーズナブルに食べられるステーキハウス)があります。

さらに、高級志向、高サービス志向、高グルメ志向のブランド力のある「高級レストラン」(ex. ノブや雅やピカソ...等)があります。また、「テーマレストラン」(1つのテーマに基づくエンターテインメント性のある飲食の店)があります。

(株)ダイナミックマーケティング社³
代表 六車^{むくるま}秀之