

当世お弁当考・ラン千亭

お客様には、老若男女幅広い層の方がいらっしゃいます。

嗜好・予算(懐具合)が全く異なった方々の満足の行くものを「一つの商品で」満たすのは不可能です。

そこで誕生したのが、「あれこれ選べる配達弁当・ラン千亭」
毎日、その日の気分で9種類のお弁当を自己選択できる仕組みです。

世間の「お弁当業者」の90%は、一種類の日替わり弁当のみで商いをしております。
たまにサフチョイスの物を扱っている業者さんでも、2~3種類で予約制だったり、ほとんど固定で変化が無い状態です。

「一つの商品で」お客様の嗜好を満たすのは不可能なのに、一種類しか販売しないということは、
「誰も望まず、誰も満足しないお弁当」を製造販売していることになります。

お客様は、どこの業者を探しても、屋号と容器が変わっただけで、1週間も食べると又前の業者の製品と変わらない不満足感を覚えます。それは、老若男女の全く好みの異なった顧客が、一種類の「無難な日替わり弁当」を仕方なく・我慢して食べ続けるからです。「安い方が良い」「多少価格が上がっても、安心して・美味しい弁当が良い」「もっと野菜が欲しい」「カロリー・塩分を控えて欲しい」「ガツンと毎日フライが食べたい」等等、全く正反対の希望をお持ちの皆さんのご要望に応えようと「頑張った結果」・・・

「無難な、、取り敢えず、十人並みな日替わり弁当」が誕生したわけです。

おおよそ世の中で、自社唯一の主力商品が、顧客の満足を全く外しているのに営業が可能な事例は誠に珍しい現象でしょう。古今東西、このような「商い」は、成立・存続するはずがありません。

にも関わらず、永年存続している事実は、やはり、**昼食事情に制約され、仕方なく望まないお弁当を食べ続けてさせられていると言うお客様の存在があってのこと**でしょう。

我社は他の業者が目指した、シェア拡大だけを主眼に置いた低価格競争・・・
安いと言うだけで、お客様の嗜好・満足・安全を全く無視した路線、とは一線を画し、独自の思想を追求し、社長を始め社員皆が安心して自社の製品を食べる製造環境。
[あれこれ選べる配達弁当・ラン千亭]を作り上げて来ました。

良く耳にする同業者の裏事情ですが、
「自社のお弁当は食べれたものではない。」
「経営トップが自社の弁当を食わず、毎日外食している。」etc.
「驚愕です。ラン千亭では、社長が中心になり毎日のランチMTGにて、その日の朝注文したお弁当を全員有償(200円)で戴きます。

毎朝、その日の気分で9:30までのオーダーで、[9種類のお弁当]が選択でき、12時までに配達される。この仕組みは、同業他社ではマネの出来ない仕組みです。

さらに、日々2600食を販売し、一つの製品も無駄にしないという非常に高効率な業務を行っております。

そういった業務を続けるなかで、
現在のランチ亭ブランド＝「@500円弁当」は、
まさに330社のお客様とのキャッチボールにより作り上げて頂いた賜物です。

＝私達が追及したゴールが、「お客様のニーズ」その物だったのです。

*味覚を追求し、業務用の調味料は使用を止め、
家庭用のマーケットブランド(キューピーやフルドックなど)に
変更し、仕様米もランクアップしております。

現在、大多数のお客様が満足の中、日々のお弁当を
@500-の価格で召し上がっていらっしゃいます。

この事実に「ランチ亭一同」感謝申し上げます。

今後は、最後の課題「**価格の選択**」にチャレンジいたします。

「内容の好みで選択」するだけでなく、「価格面でも選択可能」なアイテムを
創造いたします。

最後になりますが、現在の就業事情では、いったん就職すると一部の社員食堂を有する
企業でなければ、ほとんどの人は、30~40年もの長きに渡り、毎日、毎日、転職しよう
が、弁当業者を変えようが、何らかの形でお弁当を食べ続けるのです。その事実に正
面から向き合い、自分の可愛い子・孫達が安心して食べ続けられるお弁当を製造し続
けますことをお約束いたします。

以上
2008/4 ランチ亭・廣井哲也

・・・これは、2008年4月にまとめたものです。

一年が過ぎ、その間、リーマンショックがあり、不動産バブルの崩壊。
年が明けて輸出関連の製造業の大打撃による

「生産調整・雇用調整」

「金曜日の休業」

「残業の廃止＝手取り収入のカット」

「賃金・ボーナスのカット」

生活防衛のための手弁当派の急増

「自家製弁当派」は問題ないのですが、

「コンビニ弁当やカップめん+100円おにぎり派」は、毎日継続して摂取すると

自家製のものよりはカラダに良くない物を摂取することになりかねません。

どうか正しい情報・知識を得て、「意識を変えて」

賢くコンビニ弁当やカップめん等を利用して下さい。

コンビニエンスストアやインスタント食品やカップめんは、確かに身近で便利な存在ですが、

あくまでも、都合上の、間に合わせの、取り合えずの存在です。

週に一〜二度。たまには良いのですが、毎日では考え物です。

この30年

コンビニやインスタント食品の台頭の陰で、消えて行った、、、

私達が切り捨てて行った存在達が、

実は、私達にとって無くてはならない存在ではなかったでしょうか。。。

100年に一度の不況！

大恐慌！

と言われて半年が経過しましたが、

昨今の生活事情で、一番の贅沢はと考えると、
海外旅行や高級ブランドではなく、
仕事を終えて帰宅すると、家内もしくはお袋さんの
手料理を家族が揃い、語らいながら頂く。

その献立は、

マゴワヤサシイ食

マ	豆類
ゴ	ゴマ
ワ	ワカメ・コブ・ヒジキ・海苔など
ヤ	季節の野菜・旬の路地野菜
サ	さかな・小魚・できれば、指先から肘までの長さ以内
シ	椎茸・舞茸・しめじ・エノキなど、きのこ類(缶詰マッシュは除外)
イ	じゃが芋・薩摩芋・里芋・山芋など、いも類

そして、昼のお弁当は、「愛妻・お袋さんの自家製手弁当」

こんな上等な生活は、夢物語かも知れません。

ランチ亭は、

皆様のお昼の充実＝「満足と安心」を実現する事を

事業の主眼にすえ

『明るい職場のお手伝い』をモットーに

今後も日々精進致します。

どうか、時代に流されて大切なものを見失うことなく、

賢く自己防衛をされて下さい。

2009/7/25

文責：(株)魚のぶ 代表取締役 廣井哲也