

久世 「FOOD SERVICE SOLUTION 2017 ～AUTUMN & WINTER～」開催

業務用食材卸の久世は9月12日(火)・13日(水)の2日間、池袋サンシャインシティ文化会館にて、同社展示会「FOOD SERVICE SOLUTION 2017～AUTUMN & WINTER～」を開催。今回は前回好評だったテーマ「伝えたくなるひと皿」をさらに深掘りし提案した。

昨今、ネットユーザーにおけるSNSの利用状況は72.0%に達し、2018年には74.7%（約7,486

万人）の利用が見込まれる。そのような中、SNSでの情報発信や拡散による集客効果がある飲食店にとって、料理や内外装、接客サービスなどの総合的なインパクトを磨くことが欠かせなくなっている。

今回は、「そこでしか食べられないもの」「そこでしか体験できない何かを提供すること」など、“他店との差別化ができるようなヒント”を提案した。



赤身肉や熟成肉、塊肉など、肉ブームはまだまだ止まらない。定番の肉メニューからジビエまで、肉料理を売りにした店が人気を集めている。

今回、「魅せる肉メニュー」をテーマに素材の美味しさはもち

ろん、ひと手間アレンジを加えた「伝えたくなるひと皿」を提案した。



「仔牛のグリル」



北海道産ビーフ 100%

▲“「北海道産ビーフ100%」が謳える”久世 PB 商品を提案。ハンバーガービーフパティ 100g、ハンバーガー 120g、ハンバーガー（ベース）500g。



ドルチェ

▲新商品のショートケーキとプーチ・ヴェリーヌ(カップケーキ)を提案。ドルチェマーケットは伸長しており、ベースのケーキにお店でひと手間トッピングすることで女子の心をつかむアイテムに！