



ニュースレター第118号

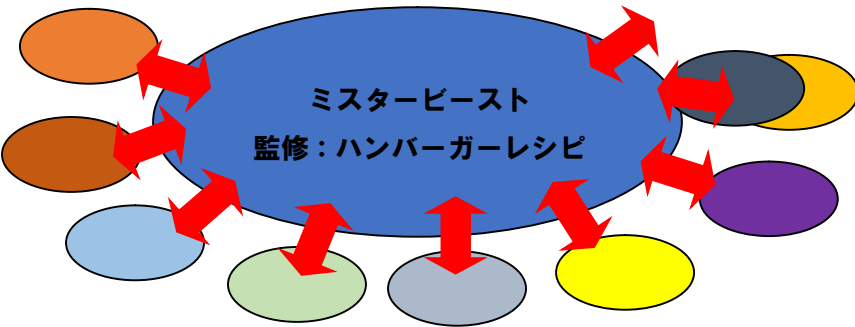


一夜にしてハンバーガーチェーン店が一気にオープン！その仕組みは？

今月はフードビジネスで面白いお話をご紹介します。ラジオで聞いていたらこんなニュースが取り上げられていました。「一晩で300店のハンバーガー店をオープン！」その話題を聞いて瞬時に私は「??？」と感じます。一晩で300店??建物を同時に建築はどうやったのか?食材をどうやって全店舗に供給しているのか?働く人の求人はどうやって一気に集めたのか?誰が仕掛けたのか?新しいブランドのハンバーガーチェーンを一気に300店も同時に開店するってどうゆうこと??もう頭が混乱しました(笑)

その答えは・・・アメリカのYouTuber「ミスタービースト」が仕掛けたニュースでした。この人の動画は無駄を省き極めた動画内容で大ヒットを得て、非営利団体と協力して植樹キャンペーンを行ったり、スポンサーから提供された資金をホームレスにプレゼントしたりと慈善活動を行いその動画にアップすることで、現在4860万人という多くのフォロワーを獲得している。ちなみにフワちゃんのYouTubeチャンネル登録者数が78万人。ビーストさんの影響力や発信力の大きさが見えますね。

そのビーストさんのハンバーガーチェーンの仕掛けは以下の通りです。



全米の飲食店にビーストさん監修のレシピを公開しデリバリーのみで販売しました。調理するお店は異業種のレストランです。中華、和食などジャンルを超えたお店が参加しました。調理道具さえあれば商品が提供できるので店舗を構えずブランドの看板だけをネット上に掲げるにより一晩で300店のオープンを実現しました。

ちなみに、店のオープン記念として、地元ノースカロライナ州で初日イベントを開催したビーストさんは無料でハンバーガーを顧客に提供することにしました。さらに、オープン当日はAirPodsやiPadなどといったプレミアム製品や現金100ドル(約1万円)をバーガーと一緒にサプライズでプレゼントするという企画も立てました。影響力の大きさがここにも表れています。

実は日本でもこの動きがスタートしています。「東京唐揚げ専門店あげたて」この会社は唐揚げのレシピを販売し、居酒屋、イタリアンレストランなどがFCに加盟しデリバリーのみで唐揚げの販売をしています。お店としても看板を掲げないため業態変更もなくフライヤー1台あれば開業できるため手軽に加盟するお店が増えているようです。開業半年で150店舗を展開するまでに至りました。

冒頭にも書きましたが店舗を作る。材料を供給する。人材教育をする。というフローはもう時代遅れなのかもしれません。



三ツ星キッチンカー養成所
セミナー



キッチンカー開業セミナー



豊吉公式 Twitter



株式会社豊吉ホームページ