

Create Eating Fun and Smile!

PRECO NEXT

[プレコネクスト]

Vol. 24

今や売上アップの切り札
ワインを使った**集客術!**

プレコだから提供できる
衛生サービスとは!

W

特集

Preco Sanio
&
Wine

PRECO

SANIO

WINE



飲食店を知り抜いた プレコだから提供できる 衛生サービスを貴店に！

飲食店を知り抜いた



プレコエムユニット
【食肉・冷凍加工品他】



プレコヴィユニット
【野菜・果物】



プレコエフユニット
【鮮魚・水産品】



プレコサニオ
【サニタリーサービス】

私たちは、お店に伺い、ご要望をお聞きし、現場を確認することを大切にしています。

「食肉・冷食加工品」「野菜・果物」「鮮魚・水産品」をお届けし、顧客数2万3千軒以上のお客様の声にお応えしているプレコグループ。その一員として、衛生サービス部門を担うのが、プレコサニオです。

プレコサニオが最も大切にしているのは、お客様のご要望に細やかに応える姿勢を貫くこと。電話やメールではなく、必ずお店に伺い、現場を調査し、最適なご提案を行います。

グループが培ってきた経験とノウハウから、飲食店ならではの事情に沿った最適な対応を行う。「…なるほど、だから違う」「信頼していただけの理由はそこにあるのです。」

今号では、そんなプレコサニオならではの強みを、次ページより事例でご紹介していきます！

お客様数 2万3千軒超！
毎月の注文数 平均約25万件！

《特集1》
飲食店を知り抜いた
プレコだから提供できる
衛生サービスを貴店に 2

プレコサニオサービス一覧 11

プレコエムユニット 12

プレコヴィユニット 14

プレコエフユニット 16

《特集2》
データから考える
ワインを使った集客術 18

8・9月発売商品 27

Contents

Create Eating Fun and Smile!
PRECO NEXT
【プレコネクスト】
Vol. 24

「PRECO NEXT」は株式会社プレコフーズ発行の総合食品情報誌です。
掲載商品ご注文の際は5桁の【商品コード】をご利用ください。
諸事情により、掲載商品の産地・内容・価格が変更となる場合がございます。予めご了承ください。

居酒屋 うまいもん様の施工における

プレコの強みPoint!

ご相談

「ゴキブリが出る」とのご相談が



Point!

ネズミ防除も必要であることを提案

ゴキブリだけではなく! お店の現場調査をすると、ラットサインを発見!ネズミ駆除・防除の重要性をご提案。



無料 現場調査& ヒアリング

施工

Point!

「ネズミ防除・駆除」

営業を最優先にした駆除・防除

大型什器の下や座敷エリアにつながる入口に痕跡を発見。状況に合わせてシート隔離や殺鼠剤で対処!



Point!

致命的な損害を未然に防ぐ!

店舗入口やダクトまわりにネズミ穴が! 冷蔵庫やレジ、帳簿データの入ったPCなどに被害が出ては一大事。コードをかじられる前にブロック!



アフター フォロー& 効果測定

施工後、定期的にお客様を訪問。現場調査やヒアリングを重ね、必要に応じて再施工。現場環境に合わせた最適な害虫・害獣対策を継続して行います。

知っていましたか?

発生源が不明になり、駆除が困難に!
市販のバ●サ●ジェットは×!!



知っていましたか?

無計画に殺鼠剤を使うとネズミが
想定外の動きをして、営業中フロアに
出てきてしまうことも...

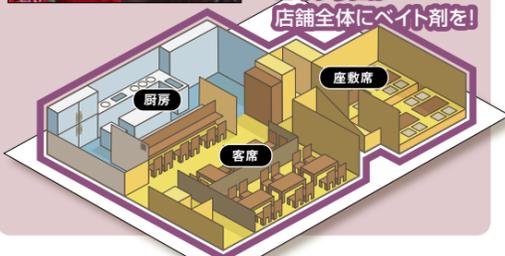


「ゴキブリ駆除」



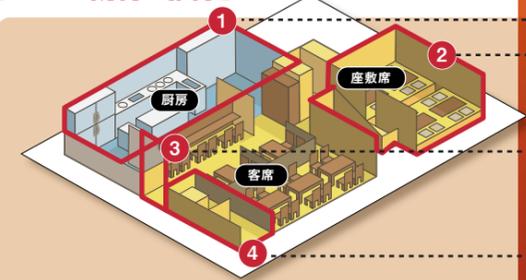
店内を徹底調査し、巣を発見。店舗全体にベイト剤を塗布し、徹底駆除!

ゴキブリには
店舗全体にベイト剤を!



居酒屋 うまいもん様
〈店内イメージ〉

「ネズミ防除・駆除」



※写真はイメージです

プレコサニオ
担当・奥田 満

10月はネズミの引越し最盛期!
駆除・防除が難しい飲食店のご相談、大歓迎!
害虫駆除・防除のご相談も飲食店のプロ、プレコまで!

飲食店を知り抜くプレコならではの!

ネズミ・ゴキブリの 駆除が難しい、こんな立地でも プレコが解決!



プレコサニオ
害虫・害獣駆除担当チーム



「居酒屋 うまいもん」様の立地

新宿
歌舞伎町

雑居ビル
1F

居抜き
物件

— プレコサニオの強み —

現場調査& 直接ヒアリング!



飲食店居抜き物件に 数多くの施工経験を持つ!



薬剤を使うと営業中に ネズミが出てくることも! お店の営業を 最優先にした施工



害虫・害獣

プレコさんは、
うちの店のベストな
対策を考えてくれました!

居酒屋 うまいもん
店主 齋藤様



《取材協力店舗》
居酒屋 うまいもん

東京都新宿区歌舞伎町1-12-6 歌舞伎町ビル 1F

歌舞伎町の中心部にある、日本酒にこだわりを持つ人気居酒屋。刺身や天ぷら等、素材を活かした料理を気軽に味わえる。



アドハビット様の施工における

プレコの強みPoint!

ご相談のきっかけは本誌!
PRECO NEXT



ご相談

Point!

「店舗清掃も頼めるの?」と一声

食肉部門・プレコエムユニット配送マンに一言お声かけ

ヒアリング
&
無料見積り

Point!

お店で直接、細かなご要望を伺います!

「厨房の壁は汚れやすいから徹底的に!」「調理機器は抜いに気を付けて」など、ご希望を細かくヒアリング



店舗
清掃

Point!

ご要望に合わせ、清潔に見映え良く!

ご依頼いただいた床は、隅々まで根気よく徹底的に清掃します。



Point!

ご依頼なくとも、ついでに清掃!

窓の拭き取り、ドアの隙間のテープ張りなど、気が付いた所はついでに対処!



※写真はイメージです

施工後

清潔なのは勿論、
見た目良くピカピカに!
集客力アップ!

定期契約
+
追加清掃

[定期契約]

《3カ月に1回》
厨房・
フロア清掃

+

《年1回》

排水管高圧洗浄・
グリストラップ洗浄



《年1回》

エアコン
分解洗浄



店内清掃のほぼ全てを
ご依頼いただくことで、
人件費削減 + リピート客増を
達成されました!

プレコサニオ
担当: 小池 雄太



プレコなら、いつも伺う食品配送マンに一声かけていただければ
何かと面倒なお問合せ電話・メールが不要です!

飲食店の洗浄ポイントを知り抜くプレコに、是非ご相談を!

飲食店を知り抜くプレコならではの!

いつもの食品配送マンに ひと声かけただけで 店内が手間なく ピカピカに!



プレコサニオ
清掃担当チーム

「アドハビット」様が実感している
店舗清掃の効果

リピート客増

スタッフは
調理&サービス
に集中

人件費削減

— プレコサニオの強み —

面倒な問合せTELやメール不要!
配送マンへのお声かけで
迅速に貴店まで!



隅々まで徹底清掃!
どんなご要望でも
細やかに対応



依頼されていない箇所も、
可能な限り
ついでに清掃!



店舗清掃

店をキレイにするために、
ワガママなオーダーにも
きちんと対応してくれました!

アドハビット
代表 森田様

《取材協力店舗》

アドハビット (ADDHABIT)

東京都渋谷区代々木2-22-7

木目や煉瓦の内装が印象的なカフェ&イタリアン。自家製シャルキュトリーや肉料理、バス
タ等をカジュアルな価格で愉しめる人気店。



クリーニング



飲食店を知り抜くプレコならではの!

どんな汚れも 真っ白にして 一枚からお届け!

《取材協力店舗》
肉 LABO 横浜店
横浜市西区高島2-16-1 ルミネ横浜7F

次なるトレンド肉を先駆けて味わえる人気店。肉の美味しさを最大限に引き出すオリジナルメニューを提供している。



肉 LABO
マネージャー 高村様



要望を聞きに店まで来てくれて、イメージ通りのユニフォームができました！今はクリーニングもお願いしており、集荷して届けてくれるので助かっています！

ユニフォーム



飲食店を知り抜くプレコならではの!

まるごとお任せ! お店にピッタリの ユニフォームをご提案!

「肉LABO」様のケース
《クリーニング編》

- 白ベースの内装・ユニフォーム
- 油跳ねしやすいメニュー

「肉LABO」様のケース
《ユニフォーム編》

- 新規オープン
- オシャレな駅ビル

オープン前、お店に伺い、直接細かにヒアリング

ご相談・ヒアリング

ご相談・ヒアリング
お店に伺い、汚れの種類や生地を確認

集荷・クリーニング
一枚から集荷し、汚れに応じた洗浄方法でクリーニング

お届け
洗いあがったユニフォームは、お店までお届け!

お店のコンセプトに合ったオリジナルユニフォームをご提案!

ご提案

ご相談から14日間で、お店へお届け!

お届け

— プレコサニオの強み —



小さなお店も大歓迎!
一枚から集荷します!

※月額最低料金は12,000円となります。



素材や汚れに応じた洗浄方法で清潔に!



生地へのダメージ最低限!
長く着れる!

— プレコサニオの強み —

直接話を聞くから、
店のコンセプトをバッチリ理解!



豊富な品揃え、
3,500種以上!



カスタムオーダーでオリジナルユニフォームも可能に!



きれいなユニフォームだと働いていて気持ちがいい!



スタッフのモチベーションアップ!

クリーニングやユニフォームのご相談もサニオまで!



オシャレで統一感あるユニフォームだと仕事が楽しい!

※写真はイメージです

※写真はイメージです

《プレコサニオの衛生サービス一覧》

施工件数 年間1,500件以上。プレコサニオは、
お客様 一軒一軒にとって最適な衛生サービスをご提案します。



《害虫》
駆除・防除施工

IPM型防除システムを採用。卵や幼虫を根本的に駆除し、外からの侵入もブロックします。



《害獣》
駆除・防除施工

徹底した事前調査をした上で、独自の殺鼠剤で確実に駆除。侵入路を塞ぐ工事もご提案します。



業務用エアコン
分解洗浄

エアコン自体を分解し、細部までクレンジング。新品のような心地よい風を取り戻します。



店舗清掃

床・壁・天井・ガス台やレンジフードなど、普段の清掃では落ちない汚れを徹底的に清掃します。



グリストラップ
交換

レンジフード内にあるフィルターを交換。排気ダクト内の油汚れを徹底抑制します。



グリストラップ
バキューム洗浄

嫌な臭いの主な原因と言われるグリストラップを徹底洗浄。害虫や排水不良なども防ぎます。



クリーニング
サービス

ヒアリングをした上で、最適な洗浄工程をご用意。生地へのダメージを抑え清潔に仕上げます。



ユニフォーム
販売

綿密な打ち合わせを重ねた上で、お店のコンセプトに合ったユニフォームを提案します。

「飲食店を知り抜いた」
プレコだから提供できる衛生サービスを貴店に！

プレコサニオの各種サービス内容はこちら！



意気な寿し処 阿部 六本木店
店長 渡邊様

一括で引き受けてくれるので助かってます！

「阿部」様のケース

多店舗展開

高級寿司業態

《取材協力店舗》
意気な寿し処 阿部 六本木店
東京都港区六本木3-16-26

江戸前鮨を手軽な価格帯で愉しめる「意気」な寿司処。鮮魚はもちろん、全ての食材に並々ならぬこだわりを持つ。



トータルサービス

飲食店を知り抜くプレコならではの！

飲食店の衛生管理は全てお任せ！

「お試し」から「多店舗」へ
《トータル活用に至るまでのフロー》

《ご利用店舗》	STEP	《ご利用サービス》
1店舗	STEP 1 2012年8月	店内清掃
5店舗全店	STEP 2 2014年6月	店内清掃
5店舗全店	STEP 3 2016年7月	<ul style="list-style-type: none"> ・店内清掃 ・エアコン洗浄 ・グリストラップ洗浄 ・害虫・害獣駆除 ・クリーニング

— プレコサニオの強み —

幅広い衛生サービスを提供するプレコサニオだから

Point! プレコ社で
クレンリネスをトータルサポート！

1店舗の衛生サービスをまるごとお任せ！



どんな小さな
お悩みでも、お気軽に
ご相談ください！

多店舗展開の衛生サービスも全てお任せ！



広尾本店 広尾 別館



六本木店 虎ノ門ヒルズ店 五反田店

プレコサニオ 担当：千葉 一也

各サービスへのご相談・お問合せは、担当営業か、下記プレコサニオ受付へ今すぐ！

今ならお得なキャンペーンも実施中！ 詳しくは本誌裏面をご覧ください

株式会社 プレコサニオ 総合受付

TEL 03-6685-7555

【お問合せ受付時間8:00～17:00(土・日・祝除く)】

ホームページからもお問合せいただけます。

<http://www.precosanio.co.jp/>

現地調査
お見積り
無料！



鴨人気が高まる秋! **得** キャンペーン!

10月31日
納品分まで!

国産ブランドの代表格「岩手がも」を特別価格でお届け!
このチャンスに是非ご利用ください!

岩手がもロース

岩手県産/冷蔵/1pc単位/1pc=約450g (1枚入)

大自然に恵まれた岩手県田野畑村で育てられたチェリバレ一種の合鴨です。臭みが少なく、肉厚で柔らか。飲食店から高い支持を得ています。

キャンペーン価格

《通常販売価格》
¥3,680/kg
約**15%OFF!**

¥3,100/kg (税別)

1pcあたり
(1枚450gの場合)
1,395円

商品コード 31410



国内有数の鶏の産地

鹿児島県育ちの銘柄鶏を貴店へ!

PRECO
Chicken
新発売

もも正肉

鹿児島県産/冷蔵/500gより/
1枚=約250g

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 03690

むね正肉

鹿児島県産/冷蔵/500gより/
1枚=約250g

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 00940

鹿児島県北薩地区の農家に産地を限定し、一貫した管理体制のもと、育てられた銘柄鶏です。飼料にハーブを加えることで、鶏特有の臭みを低減。クセがなく、ジューシーな味わいは、幅広い鶏料理に使いやすいいただけます。

さつま純然鶏

際立つ旨み!
バツグンの瑞々しさ!

《充実! さつま純然鶏ラインアップ》



ササミ★

鹿児島県産/冷蔵/500gより/1本=約50g

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 02710



手羽先★

鹿児島県産/冷蔵/500gより/1本=約60g

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 05560



砂肝★

鹿児島県産/冷蔵/500gより

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 07559



レバー★

鹿児島県産/冷蔵/500gより

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 07448

サラダやサンドウィッチにも!



スライス済でこの価格!

高級部位サーロインの

**ローストビーフ
スライス**

牛サーロインを、丁寧にローストした後にスライス! 強脱気包装後、瞬間凍結することで、色味を維持、旨みを閉じ込めました。豪快な盤の大きさも特徴です。

PRECO

新発売

見映え抜群!
鮮やかな色味!

国内加工/冷蔵/1pc=約200g

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 72206

●ご注文の際は5桁の【商品コード】をご利用ください

※写真はイメージです

●ご注文の際は5桁の【商品コード】をご利用ください

★印は取寄品のため入荷次第のお届けとなります

※写真はイメージです

特徴の違うさつまいもを使って
こんなメニューに!
「揚げさつまいも
3種食べ比べ」

ねっとり派? ほくほく派?/ 特徴で選ぶ さつまいも

スプーンで食べられるほどのしっとり系さつまいもが大人気! ...しかし! 昔ながらの甘いほくほく食感の良さを再認識する女性も多数! 調理法に合わせて、さつまいもを選んでみてはいかがでしょうか?

流行の火付け役! ねっとり系

紅はるか

短時間の加熱でねっとり仕上がりに、近年大人気です。濃厚な甘さが特徴で、余分な甘さを加える必要がありません。焼き芋や蒸し芋におすすめ。



時短焼き芋にすると
超ねっとり!

シルクスイート

しっとり系とも表現される、絹のようになめらかな食感の甘いさつまいもです。焼き芋をはじめデザートメニューや、さつまいもご飯など食事メニューにも。



時短焼き芋にすると
甘くなめらか!

安納芋

ねっとり食感で最も有名なさつまいも。甘さは意外にもしつこくないため、アイスクリームやちみつなどと一緒を提供するのがおすすめ。



時短焼き芋にすると
黄金色に!

今こそ真価を再認識! ほくほく系

紅あずま

昔ながらの王道ほくほくも。粉質でありながら甘さが強く、天ぷらやフライにすると甘味が引き立ちます。



時短焼き芋にすると
ほくほく甘い!

鳴門金時

徳島のご当地ブランドさつまいも。栗のようなほくほく感が特徴です。すっきりとした甘さで、煮物や味噌汁、サラダなど、おかずメニューに合います。



時短焼き芋にすると
餡色に!

むらさき芋

インパクト抜群の色をしたむらさき芋は、粉質で甘さひかえめ。色を活かした揚げ調理やスープにしたり、甘さを加えてスイーツポテトなどに。



時短焼き芋にすると
色良く仕上がる!

PRECO プレコヴィユニット

《ご登録方法》

野菜・果物のご用命はプレコヴィユニットまで!
選りすぐった旬の野菜・果物を鮮度良くお届けします。

1 まずはお電話を!

まずはお電話、またはWEBページよりお問合せください。貴店のご要望・お悩みを伺います。

2 打合せ・ご提案

弊社営業担当が貴店のご相談内容やご要望にあわせて、最適なご提案をさせていただきます。

3 ご登録・納品

最短でご登録翌日から商品の注文が可能!
ご注文された商品を当日配送にてお届けします。

ご登録・商品についてのお問合せはプレコグループ総合受付まで

TEL 03-5763-3009

お問合せ受付時間
8:00~17:00(土・日・祝日除く)

【配送エリア】※エリア外につきましてはお問合せください。

港区・渋谷区・中央区・千代田区・新宿区・目黒区・世田谷区・品川区・大田区
墨田区・江東区・台東区・文京区・豊島区(以上は全域)

中野区(中野駅・東中野駅・新中野駅・中野新橋駅・中野坂上駅 各駅周辺)

杉並区(永福町駅・高円寺駅・阿佐ヶ谷駅・荻窪駅・西荻窪駅 各駅周辺)

江戸川区(葛西周辺)

武蔵野市(吉祥寺駅周辺) 立川市(駅周辺) 調布市・府中市

川崎市(中原区・高津区・川崎駅周辺)

横浜市(鶴見駅・横浜駅・関内駅 各駅周辺・みなとみらい地区)



葛西周辺及び
世田谷区
調布市・府中市
エリア拡大中!

PRECO プレコヴィユニット

焼き芋フェス

全国屈指の焼き芋屋さんを集めた
焼き芋フェスを都内で開催!
全店舗4時間待ちの行列!

第四次 焼き芋ブーム

江戸時代後期から、繰り返し
人気が高まってきた焼き芋。
そして現在、焼き芋
専門店が次々オープン!

大ブーム中!

「焼き芋女子」を 獲得する!!

スイーツ焼き芋

#焼き芋ダイエット
#焼き芋カルチャー
SNSでも拡散される焼き芋は
スプーンで食べれる?!
もはやスイーツ!

焼き芋フェス、焼き芋ダイエット、焼き芋カルチャー...

今、世の中の女性客は焼き芋に夢中!!

今回は大ブーム中の焼き芋を手軽に仕上げるワザや、
SNS映えるアレンジなどをご紹介します。
貴店でも是非、取り入れてみてください!



手間のかかる焼き芋を
手軽に調理できるワザ

時短焼き芋

一般的な石焼き芋や
オープン焼き芋
2時間程度
調理時間
時短焼き芋
45分

《作り方》

- 炊飯器にさつまいもを1~2段重なる程度に入れ、1合分の水を入れて炊飯する。
- 炊き上がったら、オープンやフライパンで表面が焦げる程度に焼く。

究極の
焼き芋デザート

焼き芋パフェ

時短焼き芋を使った アレンジメニュー



グラニュー糖を
かけて炙れば完成!

さらに手軽に提供できる!

【調理済】焼き芋

盛り付けるだけで冷たいデザート焼き芋としても
提供していただけます!



こちらの商品はヴィユニットの取扱い商品
になります。賞味期限が短い商品のため、
詳細については必ずお問合せください。

主役級の存在感! 10本入りの徳用で!



1本
約28g
10本入

徳用えびフライ

商品の価格は、
お問合せ下さい

1本あたり
原価
¥51

ごはんはもちろん、ビールにも合う!



1枚
60g
50枚入

あじフライ

商品の価格は、
お問合せ下さい

1枚あたり
原価
約¥43

柔らかな白身が人気の定番メニュー!



1枚
60g
50枚入

白身魚フライ

商品の価格は、
お問合せ下さい

1個あたり
原価
約¥40

原価計
= 約¥134

揚げ

フライ定食に!



高品質まぐろ使用!
圧倒的ボリューム!

ジャンボ
まぐろメンチ

商品の価格は、
お問合せ下さい

1枚あたり
原価
約¥144

1枚
170g
5枚入

焼

魚定食に!



真たら切身
(骨無/外国産/冷凍)

1枚 70g
10枚入

商品の価格は、
お問合せ下さい

約70g使用
原価
約¥145

ごはん+味噌汁+
添え物
原価
約¥40

合計
= 約¥185

690円(税別)で販売すると
【原価率】
約27%



約100gあたり
原価
約¥170

脂ノリ抜群! ご飯が進む!

アトランティック
サーモンハラス
(養殖/冷凍)

商品の価格は、
お問合せ下さい

1pc
1kg入



1尾あたり
原価
約¥148

水揚げ後急速冷凍! 鮮度良い!

いわし丸
(八戸産/IQF凍結)

商品の価格は、
お問合せ下さい

1尾
約150g
10尾入



1枚あたり
原価
約¥116

手間なし! 貴店の味付けで!

さわら切身
(骨無/外国産/冷凍)

商品の価格は、
お問合せ下さい

1枚 70g
10枚入

690円 (税別)

で提供できる!

定食メニュー

ご飯と味噌汁、添え物を足しても原価230円以下!
定食にピッタリのオススメ商品をご紹介!!

690円で提供しても高利益率!

オススメ

メルマガ会員募集! 豊洲発! エフユニット鮮魚情報!!

お得な鮮魚情報 &
メルマガ限定お買い得品を配信!!

メルマガ会員登録はこちらから!
入会費・年会費・手数料
すべて無料です!

※プレコフーズ及びプレコエフユニットとの
お取引がなくても登録可能です。

■PCの場合は下記のURLから登録ページへ。

<http://bit.ly/1HX8DNV>

■スマホの場合は右記QRコードから、登録ページへ。

■店名、お名前、お使いの端末、アドレスを
フォームに入力して、送信してください。



PRECO エフユニット 豊洲発 嘉徳

鮮魚・水産品のご用命はプレコエフユニットまで!
熟練の目利きが選んだ鮮魚・水産品を豊洲からお届けします。

ご登録・商品についてのお問合せはプレコグループ総合受付まで

TEL 03-5763-3009

お問合せ受付時間
8:00~17:00(土・日・祝日除く)

【配送エリア】 ※エリア外につきましてはお問合せください。

- 千代田区(全域)・中央区(全域)・港区(全域)・大田区(大森北)
- 品川区(大井・北品川・東品川1丁目・南品川・南大井3-5丁目・東大井・西大井・東五反田・西五反田・大崎1-4丁目・上大崎)
- 新宿区(新宿・歌舞伎町・西新宿・四谷・神楽坂・高田馬場・早稲田・下落合)
- 台東区(上野・御徒町・浅草橋・西浅草)・墨田区(両国・錦糸町)
- 目黒区(目黒・上目黒・下目黒・青葉台・鷹番・五本木・中町・中目黒)
- 世田谷区(池尻・三宿・上馬1-2丁目・下馬・太子堂・三軒茶屋・都立大)
- 渋谷区(恵比寿・代官山・広尾・猿楽町・宇田川町・神宮前・道玄坂・円山町・神泉・渋谷・東・富ヶ谷)
- 豊島区(池袋1-4丁目・東池袋・南池袋・西池袋・池袋本町・上池袋・目白・要町)
- 江東区(豊洲・勝どき・月島・門前仲町・木場・東陽町・南砂・森下・菊川・住吉・大島・亀戸・青海・有明・台場・東雲)



品川区
エリア拡大中!

■自社配送エリア
■共同配送エリア

プレコエフユニット
鮮魚価格表へアクセス!

プレコエフユニット取扱い商品の最新の
価格がご覧いただけます。「鮮魚価格
格表」へのアクセスは右記QRコードか
下記URLより!

<http://precofoods.co.jp/next/>



掲載商品のご注文にはエフユニットの
お客様登録が必要です。左ページ電話
番号よりお問合せください。

※画像は全てイメージです



ワインをメニューに加えたが、効果がいまいち…

ワイン導入に本腰を入れようか…

と思っている皆様に!



データから導く! 成功店の集客術

集客術1

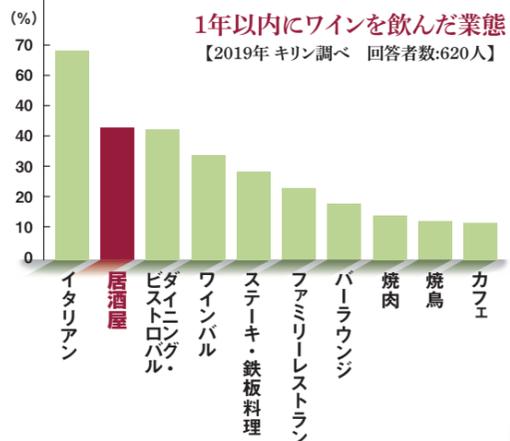
住宅街の大衆居酒屋

銘柄入りグラスワインで、地元のワイン好きを獲得!



成功店インタビューはP20へ

意外にも居酒屋が2位



お客様は、どんな飲食店でワインを飲んでいるのか?

今や、売上UPの切り札

データから考える

ワインを使った集客術

洋食、和食、中華、エスニック、etc…。様々な食事と自由に楽しめるお酒として、日本でも完全に定着したワイン。本年は特に関税撤廃などの追い風が吹き、取扱う飲食店がますます増えています。中には、ワインの取扱い方を工夫することで、大きな集客に繋げている店も…。

本特集では、飲食店を訪れるお客様と飲食店様へのアンケートデータ、その結果を裏付ける成功店の集客術を紹介。さらに、それぞれの集客術に有効なワインを導き出します。地元客、グループ客、女性客…、貴店のターゲットを確実に集客するために、本特集を是非お役立てください。

集客術2

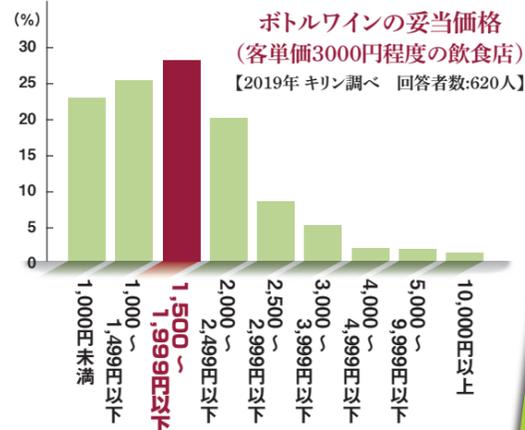
繁華街のしゃぶしゃぶ店

1本2,000円以下の高品質ワインが、グループ客にハマる!



成功店インタビューはP22へ

1,500~1,999円がオーダーしやすい



お客様が注文しやすいボトルワインの価格は?

集客術3

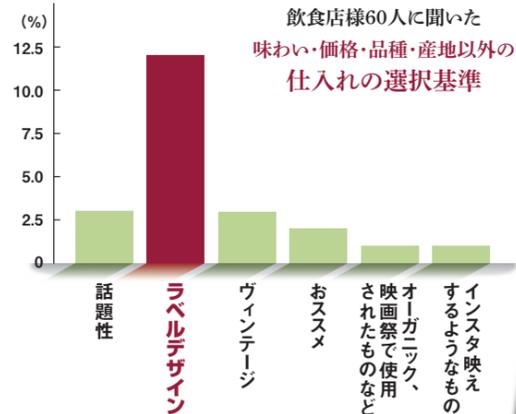
単身者が多い地域のビストロ

おしゃれなラベルのワインで、女性客のハートを掴む!



成功店インタビューはP24へ

圧倒的にラベルデザイン



ワインの仕入れで重視するポイントは?

銘柄入りグラスワインで、 地元のワイン好きを獲得!



住宅街に店を構える大衆居酒屋

武蔵境の住宅エリアで20年もの間、地元客に愛されてきた大衆居酒屋。昔ながらの居心地の良い空間は、日々近隣に住む常連客で賑わっている。

《取材協力店》
居酒屋 一八屋様 東京都武蔵野市境南町2-8-6 正和ビル B1F

居酒屋の定番おつまみに合うワインは？ 専任ソムリエユウサがご提案



高級スパークリング産地、
カタルーニャ産のカバを発掘!

**グラン・トロヤ・
カバ・ブリュット**

フルーティで爽やか。上質で豊かな酸と、きめ細かな泡が上品で、繊細な飲み心地!

産地:スペイン・カタルーニャ州 / 品種:チャレッコ、他

商品の価格は、お問合せ下さい

単品注文コード
泡317



口の中をサッパリとしてくれる爽やかな辛口・泡を!

「鳥の唐揚げ」には

1938年設立の超有名
ワイナリーが造る良質な赤!

**ブラウアー・ツヴァイゲルト
ザクト・ゼヴリン '17**

果実を凝縮したような味わい。切れのあるミネラル感と酸味が果実味を引き締めます!

産地:オーストリア・クレムスタール地方 / 品種:ツヴァイゲルト

商品の価格は、お問合せ下さい

単品注文コード
赤925



タンニンが強くなく、爽やかな味わいの赤を!

「もつ煮込み」には

スペインで冠TV番組を持つ
人気シェフがプロデュース!

**チャコリ・
Kピロタ '17**

柑橘系の豊かなアロマ! 豊かな酸味とほのかな甘み! すっきり爽やかな満足感ある飲み口です。

産地:スペイン・バスク自治州 / 品種:オンダラビスリ

商品の価格は、お問合せ下さい

単品注文コード
白367



ピターなニュアンスのある酸味豊かな辛口・白を!

「焼き魚」には

ボルドー民が週末を過ごす
海岸で造られた爽快白!!

**コート・
オセアン '18**

一口飲んだ瞬間に広がる爽快感、きれいな酸とフレッシュな果実味。渴きが癒されます!

産地:フランス・ボルドー地方 / 品種:ソーヴィニヨン・ブラン

商品の価格は、お問合せ下さい

単品注文コード
白145



爽やかな辛口・白を!

「餃子」には

グラスワイン 常時 **白・赤2~3種**ラインアップ! ワイン愛好家も納得!

歴史を感じるテーブルの上にはワインリストが。

倉庫には焼酎などとともにワインセラーが並ぶ

ご利用のワインはこちら!

赤 | フルボディ

ロッカ・ブルナ・ブーリア・ロツン・アパッシメント

産地:イタリア・プーリア州 / 品種:ネグロアマロ、他

商品の価格は、お問合せ下さい

単品注文コード 赤525

赤 | ミディアム

ピノ・ノワール "セレクション・デュ・ソムリエ"

産地:フランス、地域指定なし / 品種:ピノ・ノワール

商品の価格は、お問合せ下さい

単品注文コード 赤198

5、6年ほど前から「ワイン置いてないの?」と聞かれることが多くなり導入しました。ただ、当時は量販店にあるワインしか置けず、ワイン好きのお客様に不評で中断。再開したのは最近です。常連さんが連れてくる新しいお客様から、「ちゃんとしたワインがある!」という驚きの声があった時は嬉しかったですね。



オススメのワインは? と聞かれることも増えていますね

店長 角田様

※写真はすべてイメージです。
※料理に合わせたオススメのワインは一例です。

掲載メニュー以外もご提案します!
電話で! 貴店で! 試飲会にて!

お気軽にご相談ください!

詳しくはP26をご覧ください



お役立ち一言メモ

グラスワインは厨房で注いで持っていくより、テーブルで注げばより特別感を演出できる!

お役立ち一言メモ

ボトルに残ったワインの保存には『VACUVIN』などのワインストッパーがオススメ! 風味を落とさずロス軽減に!

1本2,000円以下の高品質ワインが、 グループ客にハマる!



横浜駅前の繁華街に店を構えるしゃぶしゃぶ店

若者で賑わう横浜駅西口の人気しゃぶしゃぶ店。和モダンの落ち着いた店内は、日々買い物帰りのグループ客で埋め尽くされている。

《取材協力店》
GINZA 春夏秋豚 横浜店 様 神奈川県横浜市神奈川区鶴屋町2-16-6 レスポール295ビル B1F

最低価格

1,600円~がインパクト大! 充実の
ワインリスト!



看板メニューでもある「コーゲンスープ」でいただく「しゃぶしゃぶ」。ポン酢、胡麻ダレだけでなく、様々な味わいを選べるのも女性にウケている。

ご利用のワインはこちら!

赤 | ミディアム

エリス ロッソ

産地:イタリア・ヴェネト州 / 品種:メルロー、他

商品の価格は、お問合せ下さい

単品注文コード 赤291

赤泡 | 辛口

グラスパロッサ・ディ・カステルヴェトロ

産地:イタリア・エミリア・ロマーニャ州 / 品種:ランブルスコ・グラスパロッサ

商品の価格は、お問合せ下さい

単品注文コード 泡213

横浜駅西口は、お客様目線で考えると、「予算1人4,000円は高い」というエリアです。必然的に、ボトルワインは2,000円以下で設定しました。一方で、集客のためにはインパクトが必要。1本1,600円という価格設定は、グループ客を集客するのに有効な手段になっていますね。実際、「安い!」という驚きの反応を耳にすることも。狙いがハマっているな、と感じています。

「コスパが良いから」とり
ピートしてくれるお客様も
たくさんいらっしゃいます

マネージャー 川口様

専任ソムリエユウサがご提案
安価なのに高品質! なワインのオススメは?



泡 | 辛口

幅広い料理に合う
キレのある辛口!

マダム・デュモン・
ブランド・ブラン・
ブリュット

産地:フランス・地域指定なし / 品種:ユニブラン、他

商品の価格は、お問合せ下さい

単品注文コード 泡023

白 | 辛口

シチリア凄腕ワイナリーの
ベストコスパワイン!

カルーン&ミニーニ・
タサーリ・カタラット'18

産地:イタリア・シチリア州 / 品種:カタラット

商品の価格は、お問合せ下さい

単品注文コード 白294

赤 | ミディアム

【金賞】受賞の
ハイコスパ自然派ワイン!

キュヴェ・プレジール・
テンブラニーリョ

産地:スペイン・カスティーリャ・ラマンチャ州 / 品種:テンブラニーリョ

商品の価格は、お問合せ下さい

単品注文コード 赤607

白 | 辛口

海外各誌が絶賛する
ハイコスパワイン!

レソ・
ブランコ'18

産地:スペイン・カタルーニャ州 / 品種:ガルナッチャ・ブランカ

商品の価格は、お問合せ下さい

単品注文コード 白362

赤 | ミディアム

最大級のお買得
キャンティ!

ウツジャーノ・キャン
ティ・プレステージ

産地:イタリア・トスカーナ州 / 品種:サンジョヴェーゼ、他

商品の価格は、お問合せ下さい

単品注文コード 赤524

お役立ち一言メモ

グラス洗浄の回数が減る!
オーダーを取りに行く
回数が増える!
ボトルが売れば
オペレーションが
軽減します!



シーンにハマればよりお得! マグナム ハーフ 新登場!

こんなシーンに! パーティーや、4名様以上のグループに!

1.5ℓマグナムボトル

赤 | ミディアム

フルーティーな味わい
の程よいミディアム!

リュモン・メルロー・
サンジョヴェーゼ
マグナムボトル

産地:イタリア・エミリア・
ロマーニャ州
品種:メルロー、他
容量:1500ml

商品の価格は、お問合せ下さい

単品注文コード 赤545

白 | 辛口

果実味十分ながら
ドライな口当たり!

リュモン・トレッピアーノ・
シャルドネ・
マグナムボトル

産地:イタリア・エミリア・
ロマーニャ州
品種:トレッピアーノ、他
容量:1500ml

商品の価格は、お問合せ下さい

単品注文コード 白4201

泡 | 辛口

上質な泡と、柑橘の
爽やかな口当たり!

【H024】
パロン・ヴァルローム
375ml 2本入

産地:フランス・地域指定なし
品種:ユニブラン、他
容量:375ml

商品の価格は、お問合せ下さい

単品注文コード 956024

12本入ならさらにお得! 【送料無料】パロン・
ヴァルローム375ml 12本入

商品の価格は、お問合せ下さい

商品コード 958825

おしゃれなラベルのワインで、女性客のハートを掴む!



都心から徒歩圏内。単身者が多いエリアのビストロ

新宿御苑近く、オフィスとともに単身者向けのマンションが立ち並ぶエリアに店を構えるカジュアルビストロ。白を基調とした清潔感のある店内は日々、近隣に住む女性客で賑わっている。

《取材協力店》
Bistro CLOVER 様 東京都新宿区新宿1-32-1 苑フタミビル B1F

お客様の前にボトルをズラリ! おもてなしにウツトリ♡



ワインは料理ごとに合う味わいのあるものをオススメしているが、ラベルデザインは「迷った時の一押しにもなっています」とのこと。



ラベルデザインをきっかけに
会話が弾み、お店のファンになって
いただけることもありますね

店長 山田様

ご利用のワインはこちら!

白 | 辛口

ドメーヌ・ラファージュ
ノヴェラム・シャルドネ

産地:フランス・ルー
ション地方 / 品種:
シャルドネ

商品の価格は、
お問合せ下さい

単品注文コード 白130



ラベルデザインがキレイなオススメワインは?

専任ソムリエユウサがご提案



白 | 辛口

ドメーヌ・ラファージュ
タロンハ '17

話題のオレンジワイン! 甘い香りとオレンジピールのようなビターな口当たりが絶妙!!

産地:フランス・ルーション地方 / 品種:グルナッシュ・グリ、他

商品の価格は、
お問合せ下さい

単品注文コード 白001

ビビットカラー
がインパクト大!

白 | 辛口

アンジョス・
ヴィーニョ・ヴェルデ

微発泡、低アルコール、軽やかな飲み口!! フレッシュな果実味と繊細な酸が爽快!!

産地:ポルトガル・ミーニョ地方 / 品種:ロウレイロ、他

商品の価格は、
お問合せ下さい

単品注文コード 白901

クリアなボトルに
美しい配色!

ボトルを覆いつくす
円周率が印象的!



お役立ち一言メモ
ラベルが美しければお客様は
写真を撮りたくなる→
SNSにアップ→お店の宣伝効果に!

赤 | フルボディ

パイπ2017

ブドウ畑面積が3.1416haであることから命名! 瑞々しい果実味、おだやかな酸、きめ細かなタンニンが上質!

産地:スペイン・アラゴン州 / 品種:コンセホン

商品の価格は、
お問合せ下さい

単品注文コード 赤621

ボトル全体の
ラッピングが華やか!

個性的なイラスト
が存在感強!

白 | 辛口

ドメーヌ・ラファージュ・
ミラフロール・ロゼ '18

ラファージュ本気のロゼ! 淡いローズカラー、凝縮した果実味と生き生きとした酸味が優雅!

産地:フランス・ルーション地方 / 品種:グルナッシュ・グリ、他

商品の価格は、
お問合せ下さい

単品注文コード 白002



赤 | ミディアムフル

ラ・トリブ '10

パーカー [90点] のコスパワイン! 凝縮した果実味としなやかなタンニンは飲み応え十分!

産地:スペイン・バレンシア州 / 品種:ガルナッチャ、他

商品の価格は、
お問合せ下さい

単品注文コード 赤374



2019年 8-9月発売商品 好評販売中!

<p>リピーター増で売上UP! ハンバーグに!</p> <p>焼くだけで本格派! ハンバーガーに!</p> <p>キャプテンビーフ ひき肉(赤身80%) アメリカ産/冷凍/1pc=1.36kg 商品の価格は、お問合せ下さい 商品コード 72043</p> <p>ビーフ100% 粗挽肉</p> <p>キャプテンビーフ パティ(赤身80%) アメリカ産/冷凍/1pc=113g×8枚入 商品の価格は、お問合せ下さい 商品コード 72087</p>	<p>お手頃価格の合鴨の中でも240g以上を厳選!!</p> <p>合鴨ロース (ダックキング) タイ産/冷凍/1pc単位/1pc=約240~300g 商品の価格は、お問合せ下さい 商品コード 30010</p>
<p>歩留まりよし! 使い勝手よし!</p> <p>ポーランド産 牛腹身(ムキアウト) ポーランド産/冷凍/1pc単位/1pc(1本入)=約0.5~1.5kg 商品の価格は、お問合せ下さい 商品コード 27205</p>	<p>幅広いメニューで活躍する牛タン1本!</p> <p>ポーランド産 皮付牛タン ポーランド産/冷凍/1本単位/1本=約1.2~1.5kg 商品の価格は、お問合せ下さい 商品コード 27055</p>
<p>日本を代表する老舗メーカー製!</p> <p>鎌倉ハム富岡商会 ベーコン(原木) 国内加工/冷蔵/500gより 【ブロック】商品コード60587 商品の価格は、お問合せ下さい 【スライス】商品コード60588 商品の価格は、お問合せ下さい</p>	<p>DLG・国際品質競技会 連続金賞!</p> <p>農家のベーコン切り落とし 国内加工/冷凍/1pc=1kg 商品の価格は、お問合せ下さい 商品コード 60536</p>
<p>もも肉の旨みが凝縮! 歩留り100%!</p> <p>鳥もも肉 [オイスターミート] タイ産/冷凍/1pc単位/1pc=2kg 商品の価格は、お問合せ下さい 商品コード 03381</p>	<p>人気上昇中、見映え抜群!</p> <p>レッドチーターチーズ (シュレッドタイプ) 国内加工/冷蔵/1pc=1kg 商品の価格は、お問合せ下さい 商品コード 77706</p>
<p>濃厚な味わい!</p> <p>濃いスモークソーセージ 国内加工/冷凍/1pc=1kg(1本=約23g) 商品の価格は、お問合せ下さい 商品コード 65119</p>	<p>ピリ辛がくせになる!</p> <p>濃いスモークチョリソー 国内加工/冷凍/1pc=1kg(1本=約23g) 商品の価格は、お問合せ下さい 商品コード 66016</p>
<p>もち米ブレンドのプレコオリジナル米!</p> <p>別格ゴールド 国産/常温/1pc=5kg 商品の価格は、お問合せ下さい 商品コード 78489</p>	<p>待望の人気メーカー品が特価!</p> <p>マヨネーズ(キュービー) 国産/冷蔵/1本=1kg 商品の価格は、お問合せ下さい 商品コード 77602</p>

●ご注文の際は5桁の【商品コード】をご利用ください 諸事情により、掲載商品の産地・内容・価格が変更となる場合がございます。予めご了承ください。 ※写真は全てイメージです

PRECO NEXT お問い合わせ
プレコネクスト掲載の商品・各種サービスについてのお問合せはこちらから!

【プレコグループ総合受付】
お問合せ受付時間 8:00~17:00(土・日・祝日除く)
TEL 03-5763-3009
【プレコグループホームページ】 <https://www.precfoods.co.jp/>

これからワインの導入をお考えの方へ

売上UPに貢献する
PRECO × EVAWINE
のサービス

<p>ワインのお悩み 電話・メールで 無料相談受付!</p> <p>0120-511-220 [平日9:30~17:00(土日祝休み)] info@evawine.jp [または下記QRコードを読み取ってメールをお送りください]</p> 	<p>無料試飲会を定期的に開催! ワインの味わいを実際にお確かめください!</p>  <p>ソムリエが常駐! 試食も!</p>	<p>営業マンとソムリエが貴店まで伺います! 貴店メニューに合わせた試飲が可能です!</p>  <p>専任ソムリエが貴店メニューの特徴、お好み、ご希望価格帯に合わせたお奨めワインをピックアップいたします。</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

より手軽に導入できる
お得なBOXワインもご用意!

<p>赤 ミディアムフル</p> <p>マハーノ カベルネ ソーヴィニヨン(赤) 3リットル スペイン産/1箱=3ℓ/ 品種:カベルネ・ソーヴィニヨン100%</p> <p>商品の価格は、お問合せ下さい 【商品コード】 79068</p>	<p>白 辛口</p> <p>マハーノ シャルドネ(白) 3リットル スペイン産/1箱=3ℓ/ 品種:シャルドネ100%</p> <p>商品の価格は、お問合せ下さい 【商品コード】 79069</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

※ご注文の際は5桁の【商品コード】をご利用ください
《この商品は自社配送便でのお届けとなります》

貴店の看板ワイン用に!
無料POPもご用意!



※ワインの種類によっては
お時間をいただく場合がございます
詳しくは担当営業にお問合せください。

特集でご紹介したボトルワインのご注文は【単品注文コード】をご利用ください

¥5000 6本以上または、5,000円(税別)以上
お買い上げで送料無料!

※ご注文が5本以下、または5,000円(税別)未満の場合、送料800円(税別)が別途掛かります。予めご了承ください。

ご注文は **WEB** で!!
FAX・いつもの電話番号または
WEBカタログで簡単検索!
約240種類が選べます。
<http://www.precowine.jp/>
プレコエヴァワイン 検索



今QRコードでアクセス!

ボトルワインは宅配便(佐川急便)でのお届けとなります

<p>お取り寄せ</p> <p>(祝日・旧盆・年末年始を除く) 右記通常出荷日以降であれば、 お届け日の指定も可能です。</p>	<p>月~金曜 注文メ切時間 AM1時までのご注文分 →翌日以降のお届け</p>	<p>月~木曜 注文メ切時間 AM1時以降のご注文 →翌々日以降のお届け</p>	<p>金曜 AM1時以降~ 土曜、日曜のご注文 →火曜以降のお届け</p>
--------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------	--------------------------------------------------	-----------------------------------------------

※月曜が祝日の場合、火曜日出荷、水曜以降のお届けになります。
※【酒類の購入について】20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。20歳未満の方への酒類の販売はお断りいたします。

プレコサニオ 2大キャンペーン開催!

グリスフィルター交換 無料お試しキャンペーン



グリスフィルター
通常価格 ¥2,000^(税別)/枚を

まずは違いを
実感してください!



今なら**2週間無料**でお試し
頂けます!

※無料お試しキャンペーンは設置に枚数制限がございます。

交換の流れ



フィルター
を外す



グリスフィルター
に交換

油除去率 約**90%**

他社にはない丁寧なフィルターメンテナンス

単なる交換だけでなく、排気状況の点検、報告も行います。

キャンペーン
対象期間

10/8 ~
11/30

グリストラップ清掃キャンペーン



バキューム吸引で
グリストラップを清潔に!

バキューム吸引を行うことで、嫌なニオイが発生しやすいグリストラップを完全に清潔に保つことができます。また、害虫の発生や排水不良なども防ぐことができ、厨房環境や店舗全体が驚くほど清潔な空間に甦ります。

今なら!

害虫・害獣駆除
新規ご契約のお客様に限り

ゴキブリ
駆除・防除施工

ネズミ
駆除・防除施工

グリストラップ清掃
1回通常料金 ¥30,000のところ

無料でご提供!

さらに!

すでに害虫・害獣駆除を
ご契約して頂いているお客様には

グリストラップ清掃を特別価格

¥20,000にてご提供!

キャンペーン
対象期間

10/8 ~
11/8

調査・お見積りは無料で承ります。まずはお気軽にお問合せください!

TEL 03-6685-7555

お問合せ受付時間 / 8:00~17:00 (土・日・祝除く)

ホームページからもお問合せいただけます

HP <http://www.precosanio.co.jp/>