

## 野菜飲料のご提案



人気焼肉店「炭焼喰人」で野菜飲料を来店されたお客様にお渡しし、飲んでいただきました。

 炭焼喰人三宿店の加藤店長のお話として…



テーブル会計の際に「**食事すっきり野菜100%**」をお渡ししましたが、大半の方が**その場で開封して飲んでいかれたのに驚きました！**

お肉をおなかいっぱい食べた後は**栄養バランスを整えるものが必要だ、**という心理的ニーズにピッタリ当てはまった！

「**食事にすっきり100%**」をサービス提供することで「**食事バランスに配慮がある焼肉店**」というイメージを持っていただける！



**お店にとって、顧客満足度アップにつながる！**

# 野菜飲料をうまく使って健康をエンタメに！



## トマトジュースでカンパイ！



トマトジュースにコンソメと黒こしょうを合わせただけの簡単冷製スープ。  
テキーラのようにくいと飲み干してからレモンをかじるのも楽しい。  
山本社長曰く、「事前に準備して冷やしておけばいいので、  
ぜんぜん手間になりませんよ。とりあえずお通し代わりにこれを提供しておけば  
お客様も「なにこれ？」ってワイワイ楽しみながら飲んでいただけますし、お店側  
もその間に準備ができたりするので、そういう意味でもよいですね」



## 炭焼喰人運営会社 「株式会社TAN」山本社長曰く

「お客様の食事バランスを気を遣う焼肉店」という印象が  
刷り込めたら、料理に対する評価にもプラスに  
働くこと間違いなし！

SNSで「#野菜飲料で乾杯！」  
「#トマトジュースでカンパイ！」と紹介すれば  
健康意識高い女性を中心にバズるのでは。

野菜飲料はお子様にもお酒の飲めない人も  
みんなでカンパイできる！  
カンパイをエンタメに！



## 取材協力



### 炭焼喰人 三宿店

東京都世田谷区池尻3-30-6  
フェリーチエ池尻2F  
<http://sumiyaki-shokunin.com/>

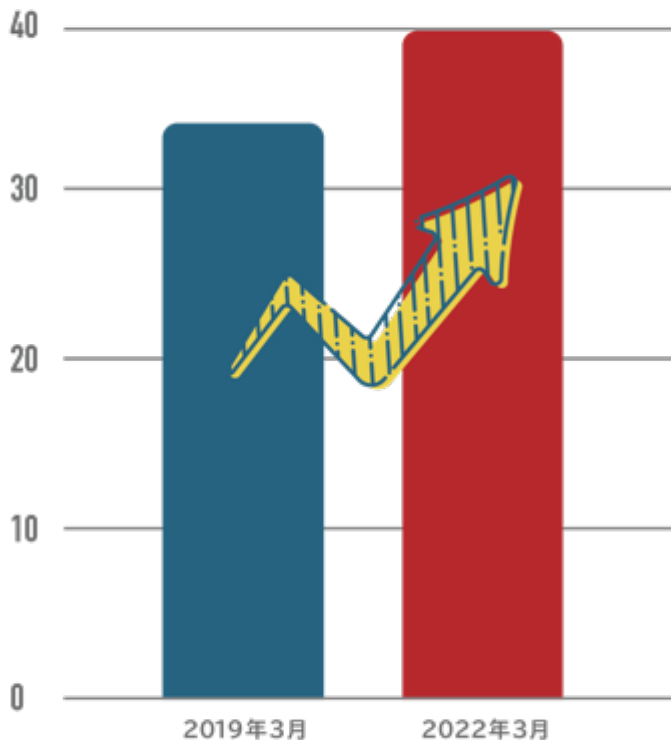
左：株式会社TAN 山本大祐社長  
右：炭焼喰人 三宿店 加藤雄一郎店長

# 『トマトハイ』人気がジワジワ上昇中！



## トマトサワー取り扱い指数

単位  
(%)



※出典：ぐるなびデータライブラリ、2022年3月



ビールをトマトジュースで割った「レッドアイ」や、ウォッカをトマトジュースで割った「ブラッディ・マリー」など、トマトジュースを使ったカクテルは「炭焼喰人」でも人気。他方、ぐるなびによると「トマトサワー（トマトハイ）」の人気が近年上昇していることがわかりました。

空前のブームとなったレモンサワーと同様に、飲食店の工夫次第で個性的なトマハイが提案できるのがポイント。実際、ミニトマトを浮かべたり、中華スパイスをふりかけるなど多様なトマハイが登場。アルコールの新トレンドとして注目が集まっています。



# 提案商品



100ml入りでコンパクト！  
お客様への配布用にも  
おすすめ

食塩入りで  
冷製スープなどにおすすめ

食塩無添加タイプも  
ございます



食事にすっきり  
野菜100%



トマトジュース



トマトジュース  
食塩無添加

お問い合わせは卸売またはカゴメ事業部まで