



「カゴメ野菜生活100」の バイキングドリンク活用

大江戸温泉物語 ホテル鬼怒川御苑

栃木県日光市藤原1-1 <https://kinugawa-gyoen.oedoonsen.jp/>



料理長
小野寺慎也氏



カゴメ野菜生活100 3倍濃縮 (1Lパック×6) 3アイテムをラインアップ。そのままご提供いただけるタイプも用意している。



健康に対する潜在ニーズにこたえて顧客満足度に貢献

栃木県随一の温泉街である鬼怒川温泉でもバイキングの充実度で評価の高い「大江戸温泉物語 ホテル鬼怒川御苑」。「バイキング（取材当日は北海道フェアを開催）の満足度を下支えているのが「カゴメ野菜生活100」の存在」と小野寺慎也料理長。

以前に勤務していた系列宿のときに**宿泊者アンケートで野菜飲料を求める声が多くあり**、実際に導入したところ評価が上がった経験もありホテル鬼怒川御苑でも導入を決めたといいます。

「バイキングでお腹いっぱい食べた直後は、満足感と同時に「健康に気を遣わなきゃ」という心理が生まれるものです。カゴメ野菜生活100を提供することで、そうしたお客さまの心理へお応えすることができるのです。」

実際に利用客全体の3割、女性客にいたっては8割がカゴメ野菜生活100を飲んでいるとのこと。

設置場所にも工夫が。ほとんどの飲み物がドリンクバーに集約されている中で、カゴメ野菜生活100のみデザートコーナーの横に置いてあるのです。小野寺料理長は頻繁に利用客の動きを観察し、効果的な料理配置や動線確保に注力しており、デザートや食事の最後のタイミングでカゴメ野菜生活100の利用が増えていることに着目。そこに利用客の健康を気づかうニーズを見出し、飲みたいたイミングに合致した場所に置くことで、バイキングに対するヘルシーな印象を高め



最大300人を収容できるバイキング会場。提供する料理は夕食約90アイテム、朝食70アイテムにものぼる。出来たてを提供するライブキッチンも人気が高い。

られるのではと考えた。

その狙いは的中し、3日のデイスペンサーは1日3回転し、顧客満足度の向上にも貢献。「カゴメ野菜生活100（3倍濃縮）は3種類をラインアップ。お客さまの健康意識は年々高まっており、そうした心理にピンポイントで応えられる商品があることの強みを実感しています」と小野寺料理長は語り、今後は全国のグループ宿とも事例共有を図っていくそうです。

オンライン展示会 ベジタブル・ソリューション2022



フードビジネスに携わる皆様の様なお困りごとを、カゴメならではの野菜の提供でソリューション！「業態別ステージ」「テーマ別ステージ」「ヤサイシアター」の3つのステージで提案！

