

タニコーニュース

タニコーのホームページを開設。

今や世をあげてインターネット時代。多方面にわたる情報が手軽に入手できるようになった。そこでタニコーでもホームページを開設、厨房機器の紹介や業界情報等をインターネットに乗せてご提供。

■情報の主な内容は、



「食」に関するあらゆる情報を満載！お店や料理、食材の事。注目の厨房機器を詳しく紹介。懸賞クイズやリンク集を多数掲載。



※タニコーホームページ URL
http://www.tanico.co.jp



- 新着情報コーナー
タニコーホームページ内の新コーナー開設やタニコーの新製品情報・イベント等の新情報の紹介コーナー
- コースター・マッチギャラリー
お店のコースター/マッチで紹介する飲食店紹介ギャラリー(厨房見聞)コーナー
- 小説こだわり実験室
食や食べ物に関する何でも実験室(食べ合わせ/食もつ/重量と様々な内容の比較等)懸賞ページもあります
- 食のテーマパーク
食をテーマとして、ホームページのネットワークを利用して、様々な食に関するデータ・情報をリンクさせる情報検索コーナー
- タニコーページ
谷口工業の紹介として、会社案内や製品紹介、展示会や催し物等/業界情報

写真・イラスト等を使ったインパクトある画面で情報を提供。ぜひ気軽にクリックしてください。ご意見・ご感想をお寄せください。

タニコー新設営業所情報

次々と開設、新営業所・新事業部

- 日本橋オフィス (1/20)開設
〒103 東京都中央区日本橋兜町12-1 大洋ビル4F TEL.03-5645-3880
- 環境部 (3/1)開設
〒154 東京都世田谷区下馬6-14-11タニコーアクセス TEL.03-3715-3881
- 小松営業所 (3/3)開設
〒923 石川県小松市福乃宮町1-64-2 TEL.0761-21-8808
- 佐世保営業所 (3/3)開設
〒859-32 長崎県佐世保市広田3-9-2 TEL.0956-38-3245
- 札幌西営業所 (3/3)開設
〒006 北海道札幌市手稲区2条3丁目145-2 TEL.011-684-9560
- 鹿谷営業所 (3/3)開設
〒893 鹿児島県鹿谷市寿7-9-2 TEL.0994-41-0370
- 延岡営業所 (3/3)開設
〒882 宮崎県延岡市紺屋町2-3-2 TEL.0982-34-0061
- 三島サービス営業所 (3/3)開設
〒411 静岡県三島市新谷155-1 TEL.0559-73-3000
- 名古屋サービス営業所 (3/3)開設
〒481 愛知県西春日井郡西春町大字九之坪字北浦31 TEL.0568-24-5842
- 敦賀営業所 (3/8)開設
〒914-01 福井県敦賀市筋生野75号5-4 TEL.0770-21-9121
- 京都サービス営業所 (4/1)開設
〒612 京都府京都市伏見区竹田中島町123-1 TEL.075-642-8623
- 岡崎営業所 (4/15)開設
〒444 愛知県岡崎市六名新町3番3号 TEL.0564-71-0955
- 秋田営業所 (5/14)開設
〒011 秋田県秋田市土崎港西5-10-26 TEL.0188-46-5401
- 七尾営業所 (5/26)開設
〒926 石川県七尾市松百町八部37-2 TEL.0767-54-8231

tanico

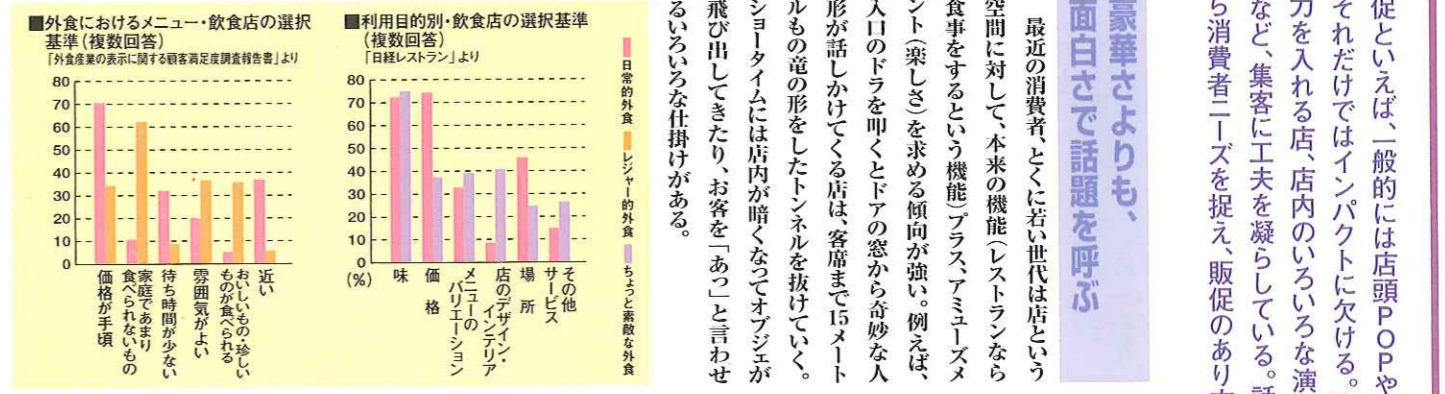
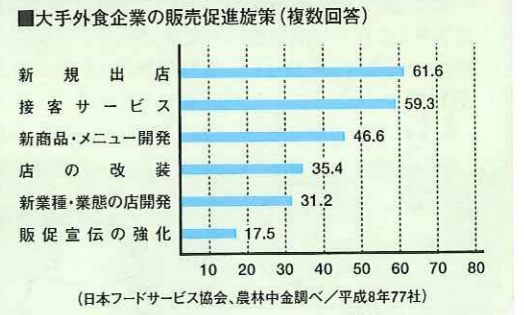
タニコーとお客様を結ぶ最新情報通信

タニコーカレントニュース

Current News

1997
夏号
No.2

楽しめる店づくりとメニュー開発こそ
販促のポイント



豪華さよりも、面白さで話題を呼ぶ

最近の消費者、とくに若い世代は店という空間に対して、本来の機能(レストランなら食事をするという機能)プラス、アミューズメント(楽しさ)を求める傾向が強い。例えば、入口のドラを叩くとドアの窓から奇妙な人形が話しかけてくる店は、客席まで15メートルの竜の形をしたトンネルを抜けていく。ショータイムには店内が暗くなつてオブジェが飛び出してきたり、お客を「あ」と言わせるいろいろな仕掛けがある。

消費者が飲食店を選ぶときの基準としては、日常的な外食でも、特別な日の外食でも、当然のことながら味と価格に重点を置いているが、メニューにバリエーションのある店も上位を占める。特に「オシャレ」や「特別の日にはおいしい店」「好きな料理のある店」に加えて「雰囲気の良い店」や「インテリア」なども重要視されている。

また、日常では馴染みの店に、特別な日は評判の良い店や話題の店に行く傾向にある。メニュー選びでは、全体として外食のイメージでは寿司が筆頭だが、年代を越えて女性に人気の高いのがハンバーグ、ステーキ。これらのメニューでもソースや付け合わせ、素材などにひと工夫すると口コミで評判が高まるというケースがよくある。

大手外食産業でも、「改装」「メニュー開発」は販促施策として力を入れている。いずれにしても、おいしい話は口々に伝わって来店客数を増やし、売上アップを約束する。

東京・新宿にある台湾料理のこの店は、いつも20代、30代の若いお客で賑わっている。その他、入口で呪文を唱えなければ入れない店や、何十種類もの動物の剥製や熱帯樹木を飾りつけた店なども評判を呼んでいる。

ターゲットを絞ったメニュー開発を

業界ニュース FOOD TECH

カレーライスの自動販売機
フランチャイズ店募集中

小スペースでも大きな商い。
タニコーは今すぐできる新業態をバックアップ



外食市場もやや停滞気味。そんな中で元気のいいのが中食市場だ。中食とは外食、内食(家庭料理)に対し、宅配の寿司・ピザ、調理済の惣菜やお弁当などを指す。そこで登場したのがタニコーの食品温蔵自動販売機、カレーライスの自動販売機だ。コインを入れてからたったの3秒で温かいカレーが取り出せる。

- 一流の味、ホカ弁よりもスピーディ、設置場所は工夫次第。
 - オフィスの昼食・夜食用など福利厚生機材として、駅や遊園地など人の集まる所ならどこでもOK。
 - メニューは「ビーフカレー(辛口、中辛、甘口)」「ハヤシライス」「ビーフシチューライス」「中華丼」「カルビ丼」の7種類。今後続々と多種多様なメニューが開発されている。
- モデルショップ 東京都中央区日本橋兜町12-1 大洋ビル1F
(茅場町駅12出口徒歩2分)



