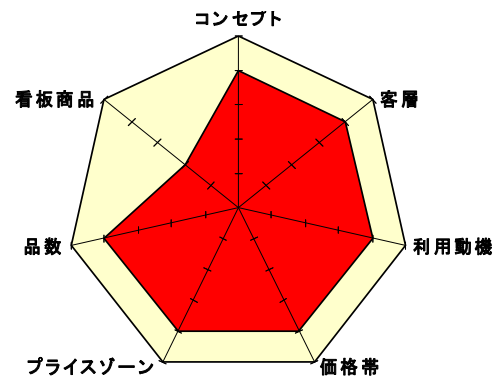


1- メニュー評価

1) メニュー戦略

●立地を加味し「幅広い客層」を狙ったメニューにはなっているが、他店と差別化できるような構成にはなっていない。



チェック項目			得点
メニュー構成			5点満点
1	コンセプト	コンセプトと合致しているか	4
2	客層	客層とマッチしたメニュー構成になっているか	4
3	利用動機	利用動機を踏まえたメニュー構成になっているか	4
4	価格帯	価格帯は、客層と利用動機とマッチしているか	4
5	プライスゾーン	コンセプトにマッチしたプライスゾーンになっているか	4
6	品数	品数は適当か	4
7	看板商品	売りになる商品があるか	2

和食レストランとして、立地を加味し、「幅広い客層」に対応するためのメニューになっています。また、ターゲット層を加味した価格帯にもなっていますし、メニュー構成上にはさほど、問題はないと考えられます。

ただし、他店と差別化できるような「特徴」はありません。

肉などへのこだわりは見受けられますが、その例外で、他店との違いを出すような特徴がありません。

例えば、和食レストランとして「素材」(米、野菜など)にこだわるとか、商品の提供方法(お客様が調理するなど)などを考える必要があります。