

2020年09月07日
株式会社リカープロジェクト

<<コロナに負けない!>>
高級クラブ、飲食店のママ・経営者に大調査!
営業自粛中に頑張っていたこととバリエーションに追加したい
魅力的な“シャンパン”とは…?

緊急事態宣言の発令によって「売り上げがゼロ」となった店舗は24.6%も!

株式会社リカープロジェクトは、高級クラブ・ナイトクラブのママ・経営者と高級飲食店経営者を対象に、「新型コロナウイルスによる営業自粛中のクラブ経営」に関する調査を実施しました。

世界中で猛威を振るっている新型コロナウイルス。
海外ではロックダウンや医療崩壊といった事態を引き起こしており、日本でも緊急事態宣言の発令による休業要請、外出自粛要請、“コロナショック”と呼ばれる経済不況など、その影響は計り知れないものとなっています。

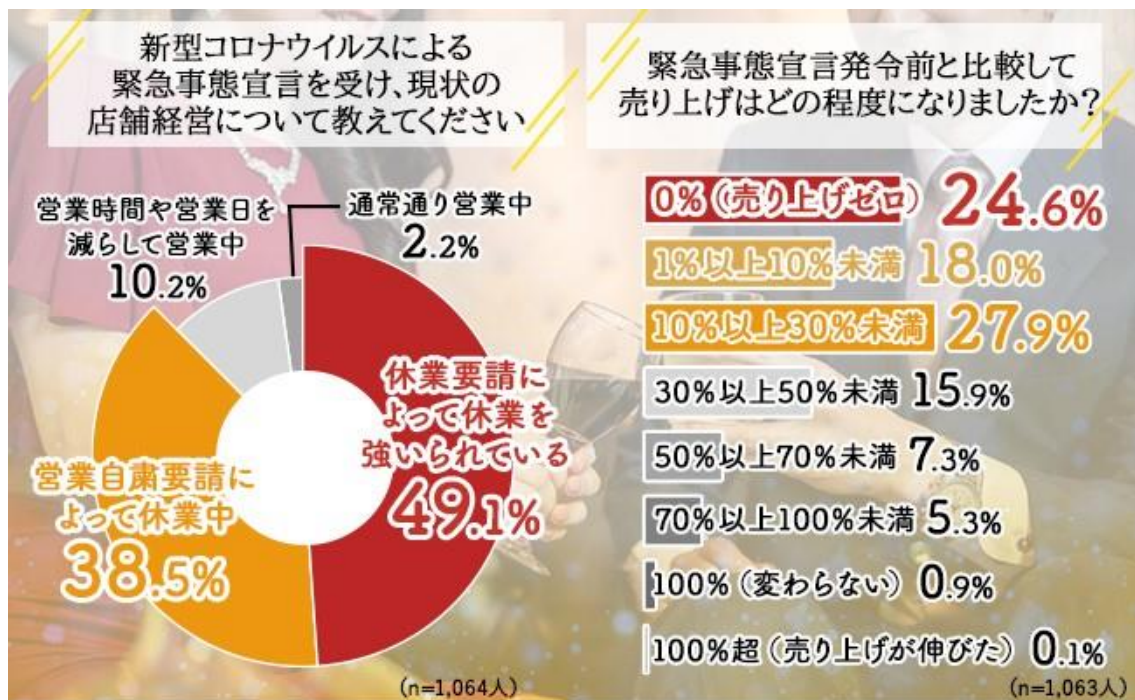
緊急事態宣言は全国で解除されましたが、現在も新規感染者数は増加しており、まだまだ予断を許さない状況に戦々恐々としている方も多いと思います。

この新型コロナウイルスの感染拡大は、「ナイトクラブ」や「高級飲食店」にも大きな打撃を与えています。

ナイトクラブや飲食店の経営者は、この難局をどのように乗り越えようとしているのでしょうか。

そこで今回、『LiquorPro (リカープロ)』(<https://www.liquor-project.com/>)を運営する株式会社リカープロジェクトは、高級クラブ・ナイトクラブのママ・経営者と高級飲食店経営者を対象に、「新型コロナウイルスによる営業自粛中のクラブ経営」に関する調査を実施しました。

休業を強いられて売上げが大幅に落ち込んだクラブ多数！



《調査概要：「新型コロナウイルスによる営業自粛中のクラブ経営」に関する調査》
・調査期間：2020年5月28日(木)～2020年5月29日(金) ・調査方法：インターネット調査 ・調査人数：1,064人
・調査対象：高級クラブ・ナイトクラブのママ・経営者／高級飲食店経営者 ・モニター提供元：ゼネラルリサーチ



まずは調査を行った時点（2020年5月28日～5月29日）での店舗の営業状況から伺いました。

「新型コロナウイルスによる緊急事態宣言を受け、現状の店舗経営について教えてください」と質問したところ、

『休業要請によって休業を強いられている（49.1%）』という回答が最も多く、次いで『営業自粛要請によって休業中（38.5%）』『営業時間や営業日を減らして営業中（10.2%）』『通常通り営業中（2.2%）』と続きました。

政府や自治体から休業要請が出たこともあって休業せざるを得ない状況となりましたが、休業要請は出ていなくても営業を自粛していた店舗も多いようです。

売上げにはどれほどの影響が出ているのでしょうか。

「緊急事態宣言発令前と比較して売上げはどの程度になりましたか？」と質問したところ、

『10%以上30%未満（27.9%）』という回答が最も多く、次いで『0%（売り上げゼロ）（24.6%）』

『1%以上 10%未満 (18.0%)』『30%以上 50%未満 (15.9%)』『50%以上 70%未満 (7.3%)』『70%以上 100%未満 (5.3%)』『100% (変わらない) (0.9%)』『100%超 (売上げが伸びた) (0.1%)』と続きました。

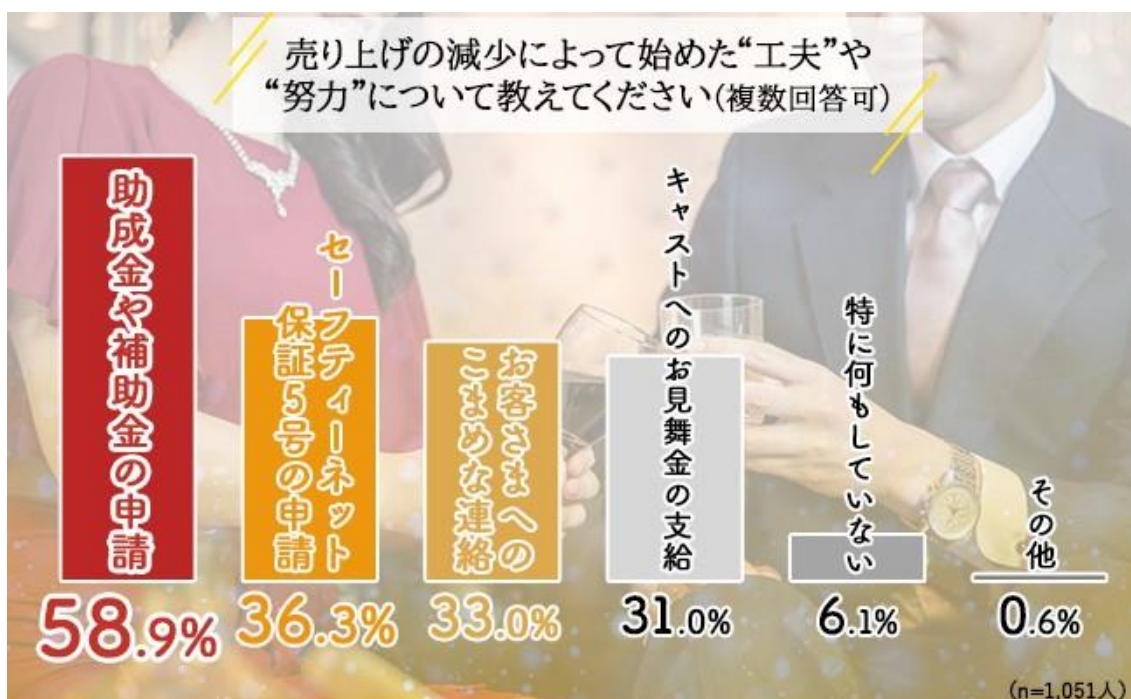
多くの店舗で売上げが大幅に落ち込んだことが分かりました。

売上げがゼロとなってしまった店舗も予想以上に多い印象を受けます。

非常に大変な状況の中、ご回答いただいた方には感謝の気持ちでいっぱいになります。

本当にありがとうございました。

売上げ回復のためにどのような工夫や努力をしている？



《調査概要:「新型コロナウイルスによる営業自粛中のクラブ経営」に関する調査》

・調査期間:2020年5月28日(木)~2020年5月29日(金) ・調査方法:インターネット調査 ・調査人数:1,064人

・調査対象:高級クラブ・ナイトクラブのママ・経営者/高級飲食店経営者 ・モニター提供元:ゼネラルリサーチ



クラブ・飲食店の売上げ減少による危機的状況が見えてきましたが、この難局をどのような“工夫”や“努力”で乗り切っているのでしょうか。

「売上げの減少によって始めた“工夫”や“努力”について教えてください (複数回答可)」と質問したところ、

『助成金や補助金の申請 (58.9%)』という回答が最も多く、次いで『セーフティーネット保証5号の申請 (36.3%)』『お客さまへのこまめな連絡 (33.0%)』『キャストへのお見舞金

の支給 (31.0%)』『特に何もしていない (6.1%)』と続きました。

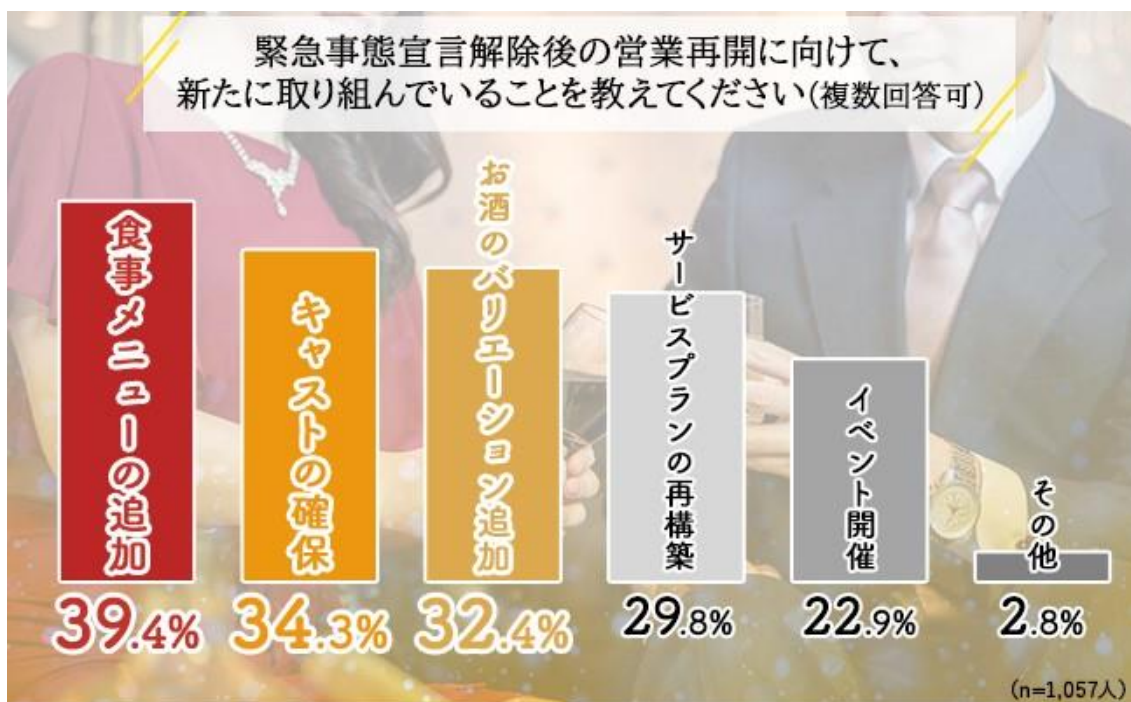
国や自治体から受けられる保証・支援の手を借りたという方が多いようです。そんな中でも、既存のお客さまへのフォローや給与が減少したキャストへのフォローに努めていた姿勢も伺えます。

『特に何もしていない』と回答した方も若干いらっしゃいましたが、『何もしていない』というよりは『何もできない』のが実情なのかもしれません。

■私のお店ではこんな“工夫”や“努力”をしています

- ・国の制度をできる限り利用すること (20代/女性/福岡県)
- ・ネット上で営業できる工夫をした (30代/男性/東京都)
- ・クラウドファンディングでの資金調達 (40代/女性/東京都)
- ・自分の身銭をきってでも従業員の生活を保障 (40代/男性/長崎県)
- ・コロナの影響がなくなったあとの再開時、お客さまが再び戻ってくるための連絡と割引の配布 (50代/女性/神奈川県)

営業再開に向けて取り組んだことは？



《調査概要:「新型コロナウイルスによる営業自粛中のクラブ経営」に関する調査》

- ・調査期間: 2020年5月28日(木)~2020年5月29日(金)
- ・調査方法: インターネット調査
- ・調査人数: 1,064人
- ・調査対象: 高級クラブ・ナイトクラブのママ・経営者/高級飲食店経営者
- ・モニター提供元: ゼネラルリサーチ

営業再開できる日を待ち望んでいた経営者の方も多いと思いますが、営業再開に向けてどのようなことに取り組んでいたのでしょうか。

「緊急事態宣言解除後の営業再開に向けて、新たに取り組んでいることを教えてください（複数回答可）」と質問したところ、

『食事メニューの追加(39.4%)』という回答が最も多く、次いで『キャストの確保(34.3%)』『お酒のバリエーション追加(32.4%)』『サービスプランの再構築(29.8%)』『イベント開催(22.9%)』と続きました。

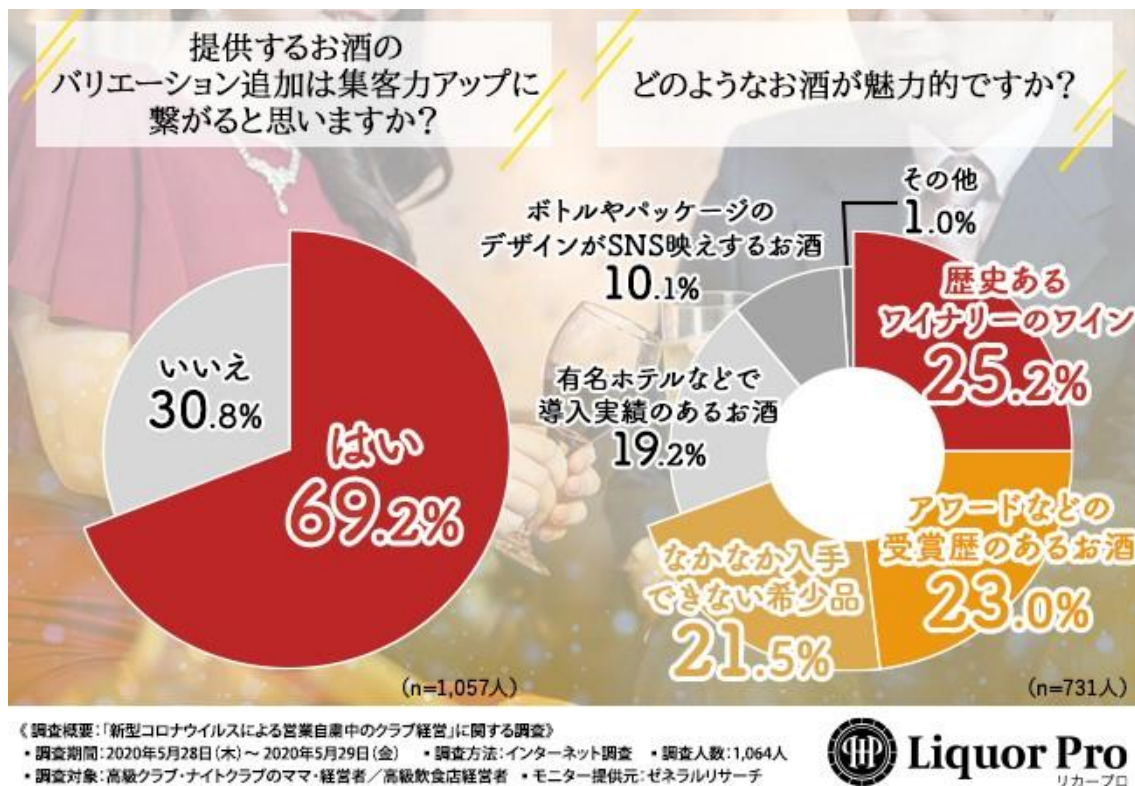
より魅力的な食事メニューやお酒のバリエーション追加、そして働くキャストの確保に奔走していた方が多いようです。

確かに、新メニューやお酒が増えたら、お客さまはお店に行くのが楽しみになりますよね。

■営業再開に向けてこんな取り組みをしています

- ・リーズナブルに楽しめるプランでお客さまを呼び込む（30代／女性／北海道）
- ・持続的な応援をお願いするための施策としてセット料金回数券やボトルサービス券の販売を考えている（30代／女性／岡山県）
- ・お酒の種類を増やす予定で手配中（40代／女性／愛知県）
- ・ネット配信など SNS の活用に注力してみようと思っています（50代／男性／東京都）
- ・高級酒をメインに売り上げます（50代／男性／東京都）

魅力的なお酒が増えると集客力もアップする！？



前の質問ではお酒のバリエーション追加を考えている方も多かったことが分かりましたが、バリエーション追加は集客力のアップが見込めるのでしょうか。

そこで、「提供するお酒のバリエーション追加は集客力アップに繋がるとおもいますか？」と質問したところ、7割近くの方が『はい (69.2%)』と回答しました。

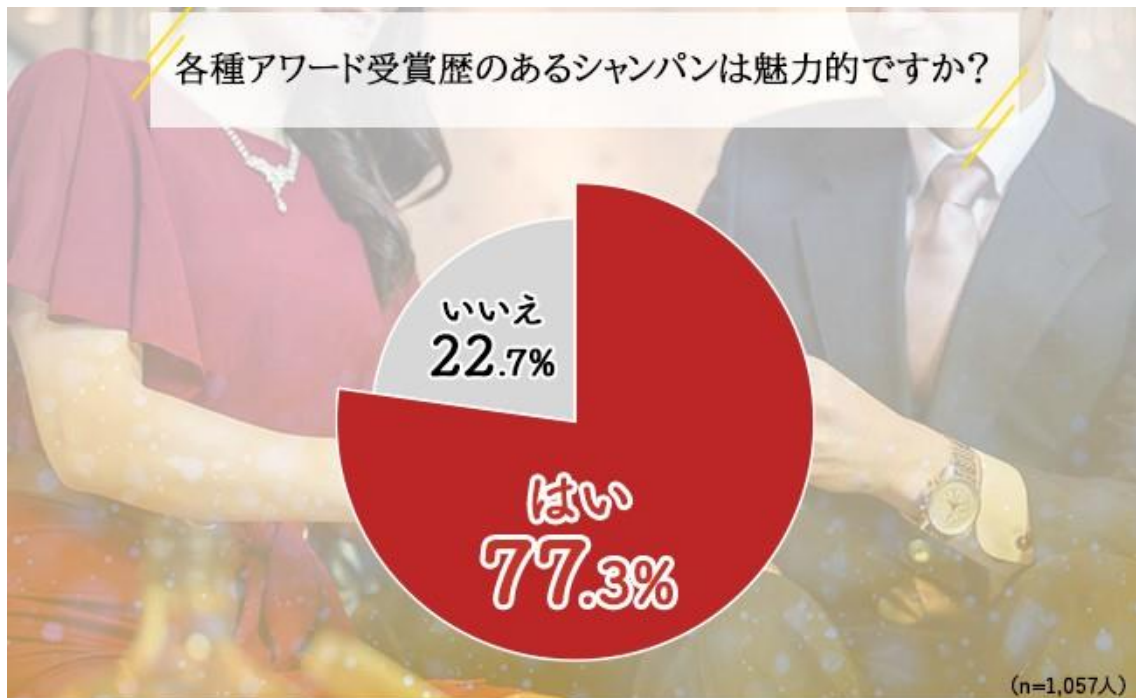
さまざまなお酒が飲めればお客さまも喜んでいただけるでしょうから、お酒のバリエーション追加は集客力アップが見込める有効な手立てと言えそうです。

続いて、「どのようなお酒が魅力的ですか？」と質問したところ、

『歴史あるワイナリーのワイン (25.2%)』という回答が最も多く、次いで『アワードなどの受賞歴のあるお酒 (23.0%)』『なかなか入手できない希少品 (21.5%)』『有名ホテルなどで導入実績のあるお酒 (19.2%)』『ボトルやパッケージのデザインが SNS 映えるお酒 (10.1%)』と続きました。

いずれも魅力的な要素なので、これら全てを網羅したお酒があれば最高ですね。

アワード受賞シャンパンが持つ魅力



《調査概要：「新型コロナウイルスによる営業自粛中のクラブ経営」に関する調査》

・調査期間：2020年5月28日(木)～2020年5月29日(金) ・調査方法：インターネット調査 ・調査人数：1,064人
・調査対象：高級クラブ・ナイトクラブのママ・経営者／高級飲食店経営者 ・モニター提供元：ゼネラルリサーチ

 **Liquor Pro**
リカープロ

お酒の席を華やかに彩ってくれるお酒のひとつに“シャンパン”があります。
シャンパンにも色々と種類がありますが、中でもアワードを受賞しているものはより魅力的ではないでしょうか。

そこで、「各種アワード受賞歴のあるシャンパンは魅力的ですか？」と質問したところ、実に8割近くの方が『はい (77.3%)』と回答しました。

やはりアワード受賞歴のあるシャンパンの魅力は相当大きいようです。

■アワード受賞歴のあるシャンパンってココが魅力的！

- ・これからの時代にふさわしい（40代／男性／愛知県）
- ・名のある賞を得ているものはお客さまにも評判のため（20代／女性／愛知県）
- ・お客さまにかなり情報通の方が増えており目玉になるのではないかと思うから（30代／女性／岡山県）
- ・話題性に富むし、他の店舗との差別化も図りやすい。特別なおもてなしを印象付けられる（40代／女性／東京都）
- ・心を豊かにしてくれそう（50代／男性／神奈川県）

お酒や食事のバリエーションを増やして集客

今回の調査で、新型コロナウイルス感染拡大の影響による、高級クラブやナイトクラブ、高級飲食店の現状が見えてきました。

突如として売り上げがゼロとなった店舗も多く、そんな大変な状況の中でも、緊急事態宣言解除後の営業再開に向けて必死に努力していた方も多くいらっしゃいました。

また、お客さまに再び楽しい時間を過ごしていただけるよう、食事メニューやお酒のバリエーションを追加したいという声も多いようです。

有名なアワードを受賞している由緒あるお酒や、高級感があってSNS映えするお酒があれば、舌の肥えたお客さまもきっと満足していただけるでしょう。

with コロナ時代の集客方法のひとつと考えられます。

あなたがお探しの逸品を『LiquorPro (リカープロ)』がお届けします



株式会社リカープロジェクトが運営する『LiquorPro (リカープロ)』(<https://www.liquor-project.com/>) で取り扱っている、

『ブリエ ブラン・ド・ブラン エクストラブリュット 750ml 《緑箱》《白箱》』

(<https://www.liquor-project.com/c/champagne/16128-03>)

(<https://www.liquor-project.com/c/champagne/16128-02>)

『ブリエ ブリュット ロゼ 《赤箱》』

(<https://www.liquor-project.com/c/champagne/16128-05>)

は、1635年創業、完全なる自社所有農園にてぶどうを育てシャンパンを製造しているワイナリー “propriétaire-recolant” で生産されたシャンパンです。

“リヨン国際ワインコンクール”2016年金賞・2017年銀賞

“Decanter” (デキャンター・ワールド・ワイン・アワード) 2019年銅メダルなどを受賞。

フランスの三ツ星レストラン“L'Assiette Champenoise (ラシエット・シャンブノワーズ)”にも導入され、その卓越した料理とのペアリングで高い評価を受けています。

★『Briller (ブリエ)』の特徴★

【ストーリー】

1635年にJean PerardによってCernay les Reims (セルネ=レ=ランス)に設立され、彼の家族によって運営されてきました。

2000年にはJean-Yvesがその歴史と経験を引き継ぎ、品質の高いシャンパンを作り続けています。

【ロケーション】

ランスの山の一角Mont Berruの斜面、標高130m~210mで育てられたぶどうを使用。ワイナリーはセルネ=レ=ランスの中心部にあり、17世紀からの伝統的な建物の中に現代的な設備があります。

【ぶどうの木】

デリケートでフローラルな香り、フレッシュで口の中の余韻が長いことで有名なシャルドネが95%、他にピノ・ノワール、黒い皮と白いジュースのピノ・ムニエが作られています。

モンターニュ・ド・ランスはチョーク土壌です。

通水性が良く、水を貯める特徴があります(1㎡あたり300L~400Lの水を貯めることができます)。

それにより、乾燥する夏でも水を供給し続けることができます。

このチョーク土壌は水を吸い込み、ぶどうが十分な水分のストレスを受けることで熟度、酸味、果実味、風味の繊細なバランスが実現します。

【受賞歴】

“リヨン国際ワインコンクール”2016年金賞・2017年銀賞

“Decanter”(デキャンター・ワールド・ワイン・アワード) 2019年銅メダル など

【テイスティングノート】

★ブリエ ブラン・ド・ブラン エクストラブリュット 750ml 《緑箱》《白箱》★



◇ブドウ品種：100%シャルドネ

◇テイスティング

- ・外観：ペールゴールド、細かく活発な泡。
- ・香り：鼻に香るフレッシュさ、砂糖を加えないことで強化されたバターとブリオッシュの印象。
- ・味わい：フレッシュでエレガント、白い花のアタック、砂糖を加えないことで強化された心地よい味わい。

◇ペアリング

- ・この素晴らしいワインは前菜をより良いものにします。
品の良い魚、貝、牡蠣のムースのグラタン、バターと炙ったホタテ、スモークサーモンを添えたブリニヤスモークハリバと共に。

★ブリエ ブリュット ロゼ《赤箱》★



◇ブドウ品種：3種のぶどうのブレンド（ピノ・ノワール、ピノ・ムニエとシャルドネ）

◇テイスティング

- ・外観：ブレンドシャンパンの特徴であるサーモンカラー
- ・香り：ストロベリージャムとキルシュを思わせる香りとフローラルなタッチ。
- ・味わい：円熟味が口の中で広がる。

砂糖漬けのフルーツとわずかにトーストされたナッツのフレーバーと共に、最後のタッチが長い余韻となって続く。

◇ペアリング

このシャンパンは味わい深いデザートやベリー、例えばベリーのバヴロヴァと共に。

現在の市場では、高級シャンパンや高級スパークリングワインは20,000円を遥かに超えるものが多いですが、

『ブリエ ブラン・ド・ブラン エクストラブリュット 750ml《緑箱》《白箱》』は**本体価格 19,000円(税抜き)**、『ブリエ ブリュット ロゼ《赤箱》』は**本体価格 20,000円(税抜き)**と、非常にリーズナブル！

店舗でご提供する価格も抑えられ、高い回転率を見込めます。

パッケージにも強い拘りを持ち、ボトルデザインだけではなく、セレブリティかつ愛らしさを兼ね備えたSNS映えする専用ケースが、商品や使用されるシーンをエレガントに彩りま

す。

優雅で高貴なシャンパンをお探しのクラブ経営者、高級飲食店経営者の方、『ブリエ』で、お客さまの楽しいお時間をさらに華やかに演出していただけます。



『LiquorPro (リカープロ)』(<https://www.liquor-project.com/>) は日本酒や焼酎からウイスキー、ワイン、シャンパン、ブランデーなど、幅広いラインアップを誇ります。

また酒器やギフト向け商品なども取り扱っているため、お客さまへのプレゼントなどのご用命にもお応えいたします。

★期間限定！ & 先着 100 名様！ W チャンスキャンペーン★

1：BRILLER-ブリエ-限定！ 3,000 円 OFF クーポン

2：10,000 円以上の購入で使える 1,000 円 OFF クーポン

◇キャンペーンの詳細はこちら：https://www.liquor-project.com/f/coupon_campaign

15,000 円（税込み）以上お買い上げで送料無料！

お店のお酒のバリエーションを増やしたい経営者のみなさま、『LiquorPro（リカープロ）』をどうぞご利用ください。

★LiquorPro（リカープロ）：<https://www.liquor-project.com/>

★TEL：06-4708-4420（受付時間：平日 10:00～17:00）

★MAIL：support_ec@liquor-project.com

★新規会員登録：<https://www.liquor-project.com/p/register>

調査概要：「新型コロナウイルスによる営業自粛中のクラブ経営」に関する調査

【調査期間】2020年5月28日（木）～2020年5月29日（金）

【調査方法】インターネット調査

【調査人数】1,064人

【調査対象】高級クラブ・ナイトクラブのママ・経営者／高級飲食店経営者

【モニター提供元】ゼネラルリサーチ