

リピーター率 87.6%

おせち料理離れの昨今に売れ続ける秘密とは お節料理に賭ける越後の料理人の挑戦

式場・料亭を運営する有限会社角屋 ザ・ガーデンテラスおゝ乃 TM（本社：新潟県三条市 代表取締役社長 大野信一）はユネスコ無形文化遺産となった和食の見直しの広がりを受けて自社の販売するお節料理の顧客を対象とした、調査を実施いたしました。

リピーター率 87.6%、購買者地域は一都三県に集中

一般的には若年層のお節離れが懸念されている現状に対しておゝ乃のお節料理はリピーター率が 87.6%と高く、購買エリアは一都三県（東京都、千葉県、神奈川県、埼玉県）に多く年齢層も 30 代～60 代と広範囲の層に支持されていることが分かった。

【調査概要】

- 調査方法：販売動向調査
- 調査実施期間：2011 年～2013 年
- 調査対象：購買客数
- サンプル数：1,000 人

購買の理由は鮮度が 1 位、年齢層に合わせた指向も決めて

量販店やインターネットショップで販売される「大量生産」型の商品と比較されるユーザーは多く「鮮度」や「手作り」といった面に顧客満足が得られていることも寄せられる「お客様の声」によつての感想からうかがえます。

また、年齢層や嗜好に合わせた内容のバリエーションも豊かで価格帯によって量と内容の変化がとんでいることもリピーター率が高い要因の一つになっています。

販売価格（税別）¥106,000 の最高級生おせち《Kissui 生粋》三段重（2～4 人様用）は 10 食限定の販売となっており、内容は、にいがたの名工・全国日本調理技能士会連合会 包匠師範、おゝ乃総料理長 藤澤博が高級食材を厳選し、惜しみなく使い、真心を込めて丁寧に作り上げた料亭の慶事料理となっています。

さらに、リピーター率 89.3%を誇り、販売価格（税別）¥35,000 の究極の和洋折衷おせち《Hisyou 飛翔》（3～5 人様用）には 1 サイズ大きい器を採用して内容量も充実、若い方に喜んで頂けるよう肉料理がたっぷり入ったラインナップとなっています。

様々な年齢層に愛されている理由、美味しさの秘密

◆料理長のこだわりと想い

おせち料理とは節句を祝う料理をいい、元旦という一番最初の大切な節句に、ご家族皆様の健康と幸せを祈念しながら召し上がっていただく縁起物料理です。餞心亭おゝ乃®では、素材を厳選し、一品一品真心込めて丁寧に作り上げます。

餞心亭おゝ乃®のおせち料理を食べながら「越後の風景が思い浮かぶ・・・」。そんな心温まる味と、料亭ならではのこだわり、そして今まで培った技を一身に注いだおせち料理は、皆様の一年のスタートを華やかに演出いたします。 料理長 藤澤博

◆食品偽装をしない越後の実直真面目さが信頼関係を築く

昨年11月におせち料理はじめレストランのメニューに「ロブスター」を「伊勢海老」と食品偽装表記をして販売していたとして、全国の有名ホテル・レストラン・料亭・結婚式場・飲食店などで問題となり、社会問題にまで発展した事は記憶に新しいものです。

今までは、業界の慣例として「オーストラリアロブスター」はイセエビ科に属するとして「伊勢海老」として表記をしていたことが原因です。

しかし、おゝ乃では、「オーストラリアロブスター」を使用しているおせち料理のコースは「ロブスター」と、「伊勢海老」を使用しているおせち料理のコースは「伊勢海老」と献立を表記しております。この件については、昨年、多数のマスコミ関係者より「なぜ、使い分けて明記をしているのか」「なぜ、食品偽装をしなかったのか」の問い合わせをいただいております。

このように「食品偽装」をすることなく、真実を伝える越後の気質である実直真面目さが、顧客より「間違いのないおせち料理」と深い信頼を得ていることにも繋がっている。

◆郷土、新潟越後にこだわった厳選食材の数々

新潟：越後らしいおせちの味をお楽しみいただくために、特徴的なおせちを揃えております。

= 家族構成で選びやすいお節料理 =

- ◆「彩（いろどり）」はリーズナブルな価格で、豊富なメニューで幼児からご年配の方までお楽しみいただける、ファミリー向けのおせち。
- ◆「飛翔（ひしょう）」は、三ノ重に「黒毛和牛ローストビーフ」「夢味豚(ムーミートン)蒸し豚」が入った、高級肉料理をテーマにした和洋折衷のおせち。若い方に人気です。

= こだわり派の為に、地酒とお節の味のコラボという「新しい地産地消」に挑戦したお節料理 =

- ◆「R i n(りん)」は、新潟最北端の城下町村上市の銘酒「メ張鶴 吟撰(吟醸酒)」のぬる燗と一緒に召し上がっていただくと、より美味しくなるよう味付けをマリアージュしております。またR i nをお求めいただくと「メ張鶴 吟撰(吟醸酒)」四合瓶を1本プレゼントしております。
 - ◆「生粋(きっすい)」は、新潟を代表する銘酒「越乃寒梅 大吟醸：超特撰」の冷酒と一緒に召し上がっていただくとより美味しくなるよう味付けをマリアージュしております。また生粋をお求めいただくと「越乃寒梅 大吟醸：超特撰」を1本プレゼントしております。
- 餞心亭おゝ乃®は、製造直販にこだわっています。

◆最高の美味しさを届けるための一貫した製造直販体制

おゝ乃®は、お客様に安心・おいしさをお届けしたいと考えております。

通常は製造メーカーから問屋さんや商社、またはインターネット販売サイトを通じてお客様に届けるのが一般的ですが、そのような販売方法では、高額な販売マージン・手数料がかかります。

同価格帯のおせち料理より、より上質な内容のおせち料理をお客様にお届けしたいという考えで、高額な販売マージン・手数料をおせち料理の食材費に廻すというコストパフォーマンスに優れた料理内容のおせち料理開発を行っております。

その為、2001年より数年間、大手通販メーカーより販売していたおせち料理を廃盤にし、お客様に直接販売をしてお届けする「製造直販のおせち料理」だけに現在はこだわって企画販売をしています。

◆ウェブサイトを一新

2014年にはウェブサイトをリニューアルし「和食文化の推進を新潟から」をテーマに展開を図っています。

ほんまのおせちは、製造直販。生詰のおせち。いかにたの名工を愛したおせち。職人技の味。全日本。新潟県。おゝ乃。おせち。TEL: 0256-32-4649 FAX: 0256-35-0255

生詰めおせち 早期ご予約特典

2014年 11/30 までの早期ご予約で 新潟県魚沼産最高級もち米の 餅つき餅3切れを プレゼント

報道関係各位 プレスリリース

最高級 139.8 万円のお節誕生

また、販売価格（税別）¥1,398,000 の最高級おせち「極 - Kiwami」を企画販売を開始、最高級おせち「極 - Kiwami」は箸、器、杯などの食器を伝統産業を担う一流の職人と連携した逸品です。

- ・アッコにおまかせ
- ・Nスタ、他テレビや新聞等のメディアで紹介されました。

おせち料理ウェブサイト <http://www.echigo-oono.jp/>

企業概要

屋 号 ザ・ガーデンテラスおゝ乃

商 号 有限会社 角屋

代表者 代表取締役社長 大野信一

創 業 明治中期

法人設立 昭和 48 年

事業内容 結婚式場、割烹料理、お節料理販売

所在地 〒955-0064 新潟県三条市横町 2-11-8

TEL 0256-32-4649 FAX 0256-35-0255

e-mail: oninfo@oono.co.jp

本件のお問い合わせ先

ザ・ガーデンテラスおゝ乃

担当 大野

TEL 0256-32-4649

e-mail: 4649oono@gmail.com