
1ステップブースト 一品料理テンプレート

1ステップブーストとは

1ステップブーストは、
1DAYクイックブーストと比べると
やや長文になります。

その分強力だということです。

メールでもその他のコピーでも
あまり長いと読まれないのでは？

と思うかもしれませんが、それは間違いです。

これは、すでに研究され尽くしているテーマで
**短いコピーと長いコピー、どちらが効果があるかというと
確実に長いコピーです。**

例えば、私が長いメールや長いセールスレターを
目の前にしているとします。

しかし、ヘッドラインを読んだだけで買う気になったら、
私は、その場で電話を手に取り注文するでしょう。

「自分はお店の予約をしたいけど、
まだメールの文章は続いている。
それを全部読まなければ。
うーん、今は予約できないな」

というのは実際にはないです。

人によっては納得するために
長いメールを全て読む人もいます。

その逆に、より少ない情報で
予約を決める人もいるわけです。

つまり、長いメールは、両方のタイプを満足させることができるのです。

ロングさんは細部まで読む。

ショートさんは、予約したいと思ったらその時点で読むのをやめて電話をかける。

もし、短いメールしか書かなかつたら、ロングさんは、求める情報を得られず、説得されないままあなたのお店から離れていくことになります。

このように、あるタイプの人たちのためだけのセールス素材ほど愚かしいものはありません。

ですので、ぜひ、長文メールを書けるようになって下さい。

では、以下が、1ステップブーストのテンプレートになります。

テンプレートを見ながら音声セミナーを聞くようにして下さい。

1 ステップブーストの流れ

1.本日のテーマ

2.なぜ

2-1.ストーリー

2-2.理由

3.なに

3-1 シズル感

3-2 LF8

3-3 価格

3-4 限定性

4.どうやって

5.今すぐ

6.なぜ

例：一品料理

こんにちは。

【店舗名】の【名前】です。

1.本日のテーマ

今日は、当店一番人気のメニュー、

『牛スネ肉の赤ワインとろとろ煮込み』

誕生秘話について語ろうと思います。

2-1.ストーリー

当店で使っている牛スネ肉は、
知る人ぞ知る『岡村牛』と言います。

岡村牛との出会いは、
もう7年ほど前になります。

私が、独立して店を構える前、
とある洋食店で店長を
していた時のことです。

ある日、肉の仕入れ先の方から

「山田さん、凄いおいしい肉があるんですが...」

と紹介されました。

試食をしてみると、
今まで感じたことのない
甘みと旨みが口いっぱい
広がったのです。

私は、この岡村牛を使うことを
即決しました。

岡村牛に惚れ込んだ私は、
生産者の岡村さんにアポを取り
富士山の麓にある牧場に
訪問させて頂きました。

岡村さんは、とても気さくで穏やかで
繊細な方でした。

その人柄から、岡村牛を
丁寧に育てられているのがわかります。

牧場は、富士山の目の前。

岡村牛は、広い牧草地で
のびのび放牧されていました。

Mail Boost

涼しい気候と空気が美味しい、
緑豊かで清々しい酪農地域。

朝霧高原の資源を存分に活かし、
徹底した環境管理とこだわり抜いた飼料で
育てられています。

この岡村牛は、

『ハイブリット国産牛』

と呼ばれています。

なぜ、ハイブリットなのか？

それは、成長に優れた乳牛を母に持ち、
肉質に優れた黒毛和牛を父に持つからです。

実は、純粋な黒毛和牛には、
デメリットもあり、生産数の確保のために
近親交配が盛んに行われています。

近親交配により生まれた牛は
病気になりやすく、不健康であることも
多いのです。

市場に出回る黒毛和牛であれば、
一定の基準を満たしているので
安全ではあると思います。

しかし、わずかでもお客様の
健康を害する可能性がある
食品を提供するわけにはいかないと思い、
当店では、岡村牛を使い続けています。

2-2.理由

ただ、今まで、この岡村牛について
詳細をお伝えしてこなかった
理由があります。

それは、一度に仕入れられる数に
限りがあるということです。

当店のメール会員様は、1000人います。

なので、一気に告知をしてしまうと
すぐに完売してしまう。

それが、躊躇していた理由です。

しかし、まだ、メール会員に登録して
間もない方に、その魅力を
お伝えしたいと思い、こうして
ご案内を送らせて頂きました。

3-1 シズル感

岡村牛は、あっさりして甘みが
感じられる脂身と柔らかではあるものの、
しっかりとした赤身が絶妙なバランスを
誇ります。

そして、スネ肉は、
煮込みに最適な部位で、
他の部位よりも煮込めば煮込むほど
旨味が出てくるのです。

また、脂もしつこくなく
おなかいっぱい食べても
次の日に持たれにくいという
特性もあります。

そんな岡村牛のスネ肉を
赤ワイン煮込みにするのですが、
かなりこだわりを持って作っています。

まず、スネ肉と一緒に煮込む
野菜の甘みを引き出すために
にんにくと玉ねぎ、人参、セロリを
弱火で30分ほど炒めます。

にんにくは食欲を誘う香り、
玉ねぎと人参は甘みを、
セロリを入れることで
味にキレが出ます。

この後に野菜と赤ワイン
トマトペースト、バターなどを入れ
スネ肉の大きなかたまりを
オーブンで4時間煮込むのです。

大きな肉のかたまりをオーブンで
煮込むことで旨味が逃げず、
かつ全体にムラなく加熱でき、
口の中でとろけるようになるのです。

3-2 LF8

この手間暇かけた贅沢な一品は、
オープン時から6年間、
ずっと一番人気のメニューでもあります。

特に召し上がる方で多いのが
40代の女性。

余分な油がないお肉ですし、
牛肉の赤身にはL-カルニチンが豊富。

L-カルニチンは、脂肪をエネルギーに
変える時に運び屋となってくれる
栄養素です。

つまり、牛の赤身は、
ダイエット効果が抜群なのです。

美味しく食べてダイエット効果も
期待できる夢のような高機能食材、
岡村牛。

ウエストがスリムになり、
より女性らしい体型になっていくと
ご主人との仲もより深まると思います。

また、牛スネ肉の赤ワイン煮込みは、
ワインともよく合いますし、
家事や仕事の疲れを癒すには
もってこいのメニュー。

ぜひ、旦那さんやお友達と
至福の時をお楽しみ下さい。

3-3 価格

実は、この岡村牛の赤ワイン煮込みですが、
東京都内の高級店では、X'masメニューで、
4000円ほどの価格でした。

私も都内の店には、勉強のために
何度となく足を運び、研究をしています。

ですので、金額の設定には
とても悩みました。

しかし、こちらは静岡ですし、
高級店でもない。

上質な食材をできるだけ多くの方に
リーズナブルな価格で
召し上がって頂きたいと
考えています。

そういうわけで、価格は、
3000円程で考えていました。

しかし、初めてお試しを頂く方にとって
1メニュー3000円というのは、
まだハードルが高い気もします。

で、あれば、もう少し値段を落として

2500円程にしたら、たまに食べる
贅沢の1つに加えてもらえそうだと
思いました。

ただ、2500円でも普段食べている
夕飯のコストと比べると
かなり割高になると思います。

私も金額だけ見たら
躊躇してしまうかもしれません。

ですので、悩んだ結果、
最終的に価格を決めました。

岡村牛 スネ肉の赤ワインとろとろ煮込みは、

4000円でもなく...

3000円でもなく...

2500円でもありません。

私が最終的に決めたのは、1800円です。

「そんなに安くしてしまって
お店は大丈夫ですか!？」

と、心配してくれる方も
出てくると思いますが、
なんとか大丈夫です。

ただ、利益がほとんど出ない
価格でもあります。

なので、1800円でのご提供は、
長くないかもしれません。

3-4 限定性

また、岡村牛は、流通量も少なく
一般市場に出回ることは、
ほぼありません。

スーパーや街のお肉屋さんでは
手に入りませんし、月に1回、
牧場で開催される販売会で
買うしかない状況です。

しかし、当店は、卸業者さんとの
秘密のコネクションを
確保することに成功しました。

ただ、それでも仕入れられる数には
限りがあります。

更に、仕込みの時間が
とにかく長いので、ご予約なしで
食べられる場合はラッキーです。

仕入れと仕込み時間の関係上、
牛スネ肉の赤ワインとろとろ煮込みは、
1日10食分を仕込むのが限界だということ
をご理解下さい。

ですので、ぜひ、この機会に
ご予約を頂ければと思います。

4. どうやって

ご予約は簡単です。

当店の電話番号

03-1234-5678

にお電話頂き、

「岡村牛スネ肉の赤ワインとろとろ煮込みを予約します！」

とお伝え下さい。

また、その際にお名前とご予約の人数、
来店日時、ご連絡先のお電話番号も
お願いします。

5.今すぐ

それでは、ご予約の受付を開始致します。

今すぐ、お電話下さい。

6.なぜ

ダイエット効果があり、
その美味しさから疲れも癒す
岡村牛スネ肉の赤ワインとろとろ煮込みを
ベストなタイミングでご提供します。

きっとお連れ様にも
お慶び頂けると思います。

あなたの名前

追伸：
岡村牛スネ肉の赤ワインとろとろ煮込みは
1日限定10食となります。

岡村牛の流通量も少なく、
仕込みの時間もかかるため
これが限界になります。
また、1800円という価格も
いつまで続けられるか
わからないのが現状です。

本当に申し訳ありません。

ですので、一番人気の
牛スネ肉の赤ワインとろとろ煮込みを
食べてみたい！という場合は、
必ず、ご予約をお願いします。

ご予約を頂かないと食べられない可能性が
非常に高いメニューです。

よろしく申し上げます。

免責事項、著作権について

【免責事項】

このレポートに書かれた情報は、作成時点での著者の見解等です。著者は事前許可を得ずに誤りの訂正、情報の最新化、見解の変更等を行う権利を有します。レポートの作成には万全を期しておりますが、万一誤り、不正確な情報等がありましても、著者・パートナー等の業務提携者は、一切の責任を負わないことをご了承願います。

【著作権について】

本レポートは、著作権法で保護されている著作物です。本レポートの使用に関しましては、以下の点にご注意ください。本レポートの著作権は河原崎竜乃介にあります。河原崎竜乃介の書面による事前許可無く、本レポートの一部または全部をあらゆるデータ蓄積手段（印刷物、電子ファイルなど）により、複製流用および転売することを禁じます。