
1ステップブースト セット販売テンプレート

1ステップブーストとは

1ステップブースト セット販売編も
一品料理編と流れは全く同じです。

違いは価格の部分だけ。

価格は一旦一品ずつの金額を書き出し
総額を出してから一気に値引きをする形にします。

そうすることでお客様に圧倒的なお得感を
演出することができるのです。

この手法はジャパネットたかたでもよく使われ、
私がセミナーを行ってものを販売するときにも使う
ハイパーオファーという形です。

ハイパーオファーは、すでに多くの店舗で
結果を出している型の1つとなります。

ですので、まずは1ステップブーストの
流れを覚える。

そして、セット販売の時は、
価格の打ち出し方を変えて
訴求をして頂ければと思います。

1 ステップブースト

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：コース料理

こんにちは。

【店舗名】の【名前】です。

1.本日のテーマ

当店には、自慢の三倍鶏を堪能し尽くす
他店には真似できないコースがあります。

実は、メールで告知すると一瞬で
予約が埋まってしまうコースです。

ですので、積極的に
PRしていなかったのですが、
せめて一度くらいは、そのコースを
楽しんでいただきたいと思います案内をします。

2-1.ストーリー

私が、三倍鶏と出会ったのは、
もうかれこれ3年ほど前。

仕入れの量が確保できて、
かつ味わい深い鶏を探していました。

しかし、自分の理想とする鶏は
なかなか見つからないもので、
時間だけが過ぎ、焦る気持ちが
大きくなっていったのです。

このままでは、いつまで経っても
お客様に心から喜んでもらえる
焼き鳥を提供できない。

そんな不安や焦り、苛立ちから、
家族にも辛く当たることができました。

それまでに訪問した養鶏場の鶏でも
それなりに美味しい焼き鳥を
出すことはできる。

妥協をすれば、普通に営業はできます。

でも、それだけはしたくなかった。

納得がいかないまま、
調理を続けてもお客様に
最高の満足を届けることは
できないと思ったのです。

なので、味への追求は
止めることができませんでした。

そして、全国の養鶏場を渡り歩くこと半年。

ついに、鹿児島で運命的な出会いがありました。

それが三倍鶏なのです。

三倍鶏というのは、
当店が直接契約を結び、
取り寄せている特殊な鶏です。

よく口にされる鶏肉は、生後約50日ほどで
出荷されていて、最近よく見かけられる
高級銘柄鶏でも生後約80日～120日で
出荷されています。

しかし、三倍鶏はその名の通り、
通常の3倍、450日という期間をかけて
平飼いで飼育されているのです。

与える餌にもこだわりがあります。

ブロイラーのように成長ホルモンが
ふんだんに注入された科学的な餌は
一切使わず、無理に身を
大きくさせることはありません。

鶏が好むナチュラルな餌だけを与えて
飼育されているのです。

三倍鶏の美味しさの秘密は、
この豊かな飼育環境と450日という
長期の飼育日数にあります。

飼育期間が長いことで、
健康に良いコラーゲンやリノール酸、
美味しさの決め手になるアミノ酸を
多く保有します。

また適度な運動をさせることで
脂の乗りも良く、
飼育日数の浅い鶏肉と比べると
格段に良い肉質、食感を創り出しています。

2-2.理由

そういうわけで、何の気なしにふらっとお店に来られた方でも他店との違いをすぐに実感頂けているわけです。

しかし、お造り、ささみ、ねぎま、もも肉、金のつくねを全て堪能してお帰りいただくお客様はまだまだ少ないです。

その原因は私にあり、積極的なPRができていなかったからです。

コースのメイン串となる三倍鶏のせせりを使った金のつくねだけは1日に30人前作るのが限界。

もちろん、仕込みを簡略化させたら40本も50本も作ることは可能です。

しかし、それだと、最高の味は出せなくなってしまう。

これでは、本末転倒です。

どこにでもある、品質よりも安さをうたっただけのお店と変わらなくなってしまう。

なので、コースの積極的なPRは避けてきました。

しかし、今回、当店の自慢の味をより深く知ってもらいたいという思いから、初めてしっかりと告知をしたいと思います。

3-1 シズル感

コース料理のメインとなる
“金のつくね”ですが、何度も言うように
仕込みの工程がとても複雑で、
物凄い時間がかかります。

金のつくねは、鶏の部位の中でも
肉と脂身のバランスがとても良い
せせり（首の肉）を使います。

ただ、1羽の鶏から10グラムくらいしか
取れない貴重な部位なのです。

なので、1本のつくねには、
7~8羽分のせせりを使う必要がある。

しかも、せせりは、
とても筋が多い部分で、
全て取り除かなければなりません。

そうしないと、口に入れた時の
フワフワ食感を作り出すことが
できないのです。

そうして筋を取り除き、
肉を細かくした後、そこから更に
ミンチにしていきます。

この金のつくねの仕込みだけで、
3時間も必要となります。

他の焼き鳥の仕込みもあるので、
どうしても1日に30本が
限界だということを
ご理解いただくと嬉しいです。

また、金のつくねの焼き方にも
こだわりがあります。

通常の焼き鳥屋さんでは、
肉を強火で炭から離して焼くのが一般的。

しかし、これだと肉汁は外に漏れやすいのです。

では、当店はというと、近火の上に超火力。

この焼き方をすることで、肉の周りがコーティングされ、肉汁が中にとどまるわけです。

ここまで、手間暇かけた金のつくねは、甘めの秘伝のタレに弾力がある特別な卵黄を竹串で割り、よく混ぜたものに浸しながら食べるのが串塚流。

一口食べれば、肉汁が溢れだし、更に肉のフワフワ感も一度に楽しむことができます。

ちなみにですが、当店と同じ手間暇かけた仕込みと焼き方をしている店は、日本全国探しても他にはありません。

それほどのこだわりをもってお客様に満足をご提供させていただきます。

3-2 LF8

今回、贅沢コースという形でご提供するのでぜひ、会社の上司の方やお取引先の方とお越しいただけると、とても喜ばれると思います。

気を良くしたお取引先様との今後の商談もスムーズに運べるようになると思います。

また、当店は、換気も良く、肉が焼けた匂いも洋服に付きにくいので二次会で高級クラブに出向くのも全く問題ありません。

ぜひ、その旨もお連れ様に
お伝えしてみてください。

きっと喜んでいただけると思います。

3-3 価格

では、コースの詳しいご案内です。

虹色ベビーリーフと菜種油のサラダ 1580円
三倍鶏のお造り盛り合わせ 1280円
ささみのうにのせ 1200円
季節の海鮮串 780円
季節の野菜串 480円
三倍鶏のねぎま 300円
半熟うずら串 280円
三倍鶏のもも肉 320円
金のつくね 580円
トリュフたまごかけ御飯 1800円
焼きアイス ブランデーがけ or 大人の濃厚プリン 480円

合計価格9080円（税込）のところ…

三倍鶏の魅力をより深く
知って頂きたいという思いを込めて…

メール会員様限定で
6800円とさせていただきます。

思い切った価格にしました。

お察しの通り利益はほとんど出ませんが
いつもご利用いただいている
感謝の気持ちを込めて
6800円でやりきります！

男に二言はございません！

3-4 限定性

今回の三倍鶏の贅沢コースですが、仕入先との調整もあるので、一旦今月いっぱいのキャンペーン価格とさせていただきます。

三倍鶏は、十分な数を仕入れるということでかなり値段を落として頂きました。

しかし、あまりにも予約が入り過ぎてしまったら今月末日よりも早い段階で終了となる可能性がございます。

ですので、お早めにご予約下さい。

※三倍鶏の発注数の調整をしますので
ご来店の2日前までの
ご予約とさせていただきます。

4. どうやって

三倍鶏の贅沢コースのご予約は2名様から承ります。

00-0000-0000（お店の電話番号）

までお電話いただき、お名前とご予約の人数、来店日時、ご連絡先のお電話番号をお伝え下さい。

5. 今すぐ

それでは、三倍鶏の贅沢コースはただいまより受付開始致します！

今すぐお電話下さい！

6.なぜ

日本全国でも当店でしか
食べられない焼き鳥と
美味しいお酒をご用意して
お待ちしております。

きっと、上司やお取引先様との
関係性が深まり、今後の仕事も
順調になることでしょう。

あなたの名前

追伸：

三倍鶏の贅沢コースの
今回のお値段での提供は○月○日まで、
1日限定30食となります。

私の力不足で大変申し訳ないのですが、
○月○日を過ぎたら、同じ値段では
食べることができなくなってしまいます。

ですので、この機会を逃さずに
ぜひ、お店にいらして三倍鶏を
味わい尽くして下さい。

値段を下げても手は抜かず
全力で調理させていただきます。

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。