



夏の看板メニュー化に成功した大ヒットのカクテル企画「モヒート 100」 3年目は『進化し続けるメニュー』と『顧客との双方向性』がテーマ

東京・広尾のバー「THE PLACE(ザ・プレイス)」では5月29日(木)より、フレッシュミントを用いたカクテル「Mojito(モヒート)」を100種類のバリエーションで提供する企画「100 Mojitos version 2008」を開始します。一昨年に開始したこのカクテルプロモーションは、開催期間中(6月～9月)のカクテル売り上げを2倍に伸ばすなど夏の看板メニュー化に成功しました。昨年は、1年目の売れ行きを考慮したレシピ見直しとノンアルコール強化を施したのに続き、3年目となる今年は外部の著名バーテンダーのレシピ監修と顧客の声を基にした全体構成の変更、また顧客とのコミュニケーションの双方向性に注力し、常に進化し続けるメニュー作りを進めてまいります。

近年高まっていたモヒート人気

モヒートとは、グラスにミントの葉と砂糖を入れ、クラッシュアイスを詰めたとこらラム酒と炭酸を注ぎ、ライムを添えたカクテル。作家のアーネスト・ヘミングウェイ氏が愛したカクテルとしても知られ、古くからキューバで飲まれているスタンダードカクテルとして、ほとんどのカクテルブックで紹介されているものです。

近年ではフルーツを加えるなど、更に親しみ易く軽快な味わいのモヒートがバリエーションとしてあらゆるバーで提供されています。モヒートのバリエーションについては、横浜のカクテルバー・マルソウのバーテンダーである北條智之氏の著書『キャットマン・カクテル・マスター vol.2』でも20種類のモヒートが紹介されています。

カクテル売り上げを2倍に伸ばす大ヒット。真価を問われる3年目の3つの取り組み

東京・広尾のバー「THE PLACE(ザ・プレイス)」では一昨年の夏、このモヒートに100種類のバリエーションを揃えた「100 Mojitos」を提供致しました。ベースとなるお酒は通常レシピのラムに限らず、ワインやシャンパン、リキュールなど幅広く使用し、好きなお酒や風味でモヒートを楽しめるものです。

この企画は、FMラジオなどのメディアで紹介されたり、Yahoo!検索でピーク時には3位にヒットしたことを足がかり注目され、期間中(6月～9月)のカクテル全体の売り上げを2倍に押し上げる結果を収めました。

2年目だった昨夏は、初年度の売れ行きを考慮してレシピを見直し、お酒を飲めない方へのバーを楽しむきっかけ作りと飲酒運転対策としたノンアルコールカクテルの拡充などで初年度同様のヒットとなりました。

3年目となる「100 Mojitos version 2008」は新たな3つの取り組みにより、更に進化するメニューとなります。

●著名バーテンダーによる監修レシピの追加

本年は、THE PLACEのネットワークを活用し、3名の著名バーテンダーからレシピを譲り受け、ニュー・モヒートとして加わります。NPO法人プロフェッショナル・バーテンダーズ機構チェアマンであり、多数の著書と長年の活躍でも名高い毛利隆雄氏(毛利バー/東京・銀座)、日本フレア・バーテンダーズ協会会長として新たなバースタイルの啓蒙に取り組む北條智之氏(カクテルバー・マルソウ/横浜)、フレア・バーテンディング世界大会における兄弟での活躍が目覚ましい、近年では韓国焼酎のCM出演でも注目された前田知憲氏・武頼氏(アレグリア/鳥取)提供による新たなレシピが加わります。

●昨年の顧客の声を反映した全体構成の変更

昨年ご利用頂いたお客さまの声を集めた結果、100種類のレシピの表記や構成、順序によって更に選びやすく、楽しめるメニューに進化させるための構成変更を行ないます。本年のメニューはお勧めモヒートの表記に続き、ホワイトスピリッツを使用する「Simply Mojitos 10」、アルコール度数が強い「Danger Mojitos 10」、爽快で真夏に人気の「Champagne & Wine Mojitos 10」、フルーツジュースなどをふんだんに使用する「Fruity Mojitos 15」など、飲み手の志向を踏まえた分類に変更します。

本リリースに関するお問い合わせは、THE PLACE 長嶋 宏明まで
 連絡先: THE PLACE(TEL:03-5447-5505 / 受付時間 月曜～土曜 17:00～2:00)
 または070-5568-2719
 E-Mail: nagashima@bar-place.com URL=http://www.bar-place.com

●すべての顧客に持ち帰り用のメニューを配布。レビューがメニューに反映される双方向性のメニュー作り

モヒートをオーダーしたすべての顧客にはメニューの縮刷版を配布し、どのモヒートを飲んだかをチェックできるなど、モヒートの“記憶”に加えて“記録”を持ち帰ってもらえる仕組みづくりに努めます。

また、メニューに添付するレビューカードや、THE PLACE ホームページからモヒートの感想を投稿することができ、その内容はホームページ内のメニューに随時追加してまいります。

実際の飲んだ顧客の感想を見ながらモヒートを選ぶことができ、更に来年以降のレシピにも反映される「進化し続けるモヒート 100 種類」となります。

本年の「100 Mojitos」も、昨年に続いてレシピを見直し、新たに 15 種類前後のニュー・モヒートが登場します。

また、ノンアルコール・カクテルも昨年同様の 20 種類として、お酒が苦手な方にもモヒートをきっかけに、バーという空間とそこでの遊びを味わって頂きたいとの願いを込めています。

問題となって久しい飲酒運転対策としても、ウーロン茶やソフトドリンクではなく、夏によく合うカクテルを楽しむことで、バーを楽しみ続けていただきたいとの願いも込めています。

メニューにはもちろん、100 種類のモヒートそれぞれに使用する材料を明記しているほか、昨夏の人気 10 モヒートを表示して目安とするとともに、ながめるだけでも楽しんで頂ける内容です。

【ヒットの背景】「店舗ビジョンの体現」がすべての判断基準

古くはマルガリータ、近年ではニューヨークスタイルのマティーニなど、カクテルにバリエーションが生まれてひとつの 카테고리 化した例は過去にもありました。THE PLACE の「100 Mojitos」では、その流れを汲んだバリエーションづくりもヒントのひとつにありましたが、その背景には THE PLACE というバーの「社会に対する存在意義の体現」がテーマとなりました。

THE PLACE では 2005 年から、「大人が遊びを発見できる場所」であることを店舗のビジョンとし、『その場所で、今日は何をして遊びましょうか。』をスローガンにした店づくりに取り組んでおります。

アルコール飲料の消費が減少している近年、飲食業界におけるバー業態は、バーを利用する新たな理由と、ただ酒を飲むだけではない、バーとしての新たな存在意義が必要なのです。

また、本企画に限らず、商品構成やメニュー作りなど一連の店づくりにおいて、それぞれが「遊び」につながっているかをすべての判断基準としております。

顧客にとって新たなバーでの過ごし方や発見など、遊びの心が躍るものであるか、店舗や各スタッフにとって遊びが感じられるか、また酒類メーカーや取引先などに対しても新たな発見を提供できるかなど、すべての利害関係者へ有意義な「遊び」が提供できるかをテーマとして形になったものが「100 Mojitos」だったので。

THE PLACE

モヒート・バリエーションを 100 種揃えた「100 Mojitos version 2008」

提供時期: 2008 年 5 月 29 日(木)～9 月 30 日(火)を予定
 提供場所: バー「THE PLACE(ザ・プレイス)」
 東京都渋谷区広尾5-17-10 EAST WEST2F
 TEL:03-5447-5505 FAX:03-5447-5507
 営業時間 18:00～2:00(L.O. 1:00 / 日祝休)

商品: モヒート・スタイルのカクテル 100 種類
 価格: 全品 ¥1,575 から(ノンアルコール・モヒートは一律 ¥1,260)
 ※ 商品価格の他にカバー・チャージ ¥1,000 と 10% のサービス料が加算されます。(上記すべて消費税込み)



モヒートのイメージ画像(1)



モヒートのイメージ画像(2)

カクテル「モヒート」とは: ミントの葉を適量をグラスに入れ、砂糖、クラッシュアイスを含めた上からラムと炭酸を適量注ぎ、ライムを添えるカクテル。
 キューバでは普及しており、作家のアーネスト・ヘミングウェイ氏が愛したカクテルとしても知られる。

参考資料: ●「100 Mojitos」メニュー

THE PLACE ホームページの下記のアドレスから PDF ファイルをダウンロードして頂けます。

ページ URL: <http://www.bar-place.com/mojito100/index.html>

PDF ファイル: http://www.bar-place.com/mojito100/mojito100_2008.pdf

●「100 Mojitos」高解像度画像

ページ URL: <http://www.bar-place.com/mojito100/photo.html>

上記 URL のページに掲示してある縮小画像をクリックして頂き、表示された大きな画像を右クリックでダウンロードして頂けます。

THE PLACE

THE PLACE について

ザ・プレイスは、「その場所で、今日は何をして遊びましょうか」をモットーに、商品構成や企画、プロモーションやコミュニケーション、サービスに至るまでのすべてにおいて、大人の遊び場を提供することに重点を置いて活動するオーセンティック・バーです。

ドリンクの制作やサービスはクラシックスタイルに基づいて提供しておりますが、2005 年春からはフレア・バーテンディングにおける広報本部としての役割も果たし、わが国における飲料文化の発信地としての役割も担っております。

チーフバーテンダーは、山の上ホテルで約 20 年にわたり活躍してきた山本隆範が務め、カクテルやウイスキー、ワイン、料理と幅広い商品知識と技術で皆さまをお迎えしております。さらに 2007 年3月からは、狸穴のバー、ガスライトで毛利隆雄氏に師事した経歴を持つ大沼進時を迎え、チーフバーテンダー2人制にて営業を行っております。

また、マーケティングとPRを担当する長嶋宏明は、日本フレア・バーテンダーズ協会の広報本部長を務めながら、THE PLACE のプロモーターとしての活動を行っております。

THE PLACE ウェブサイト = <http://www.bar-place.com>

所在地: 〒150-0012
東京都渋谷区広尾5-17-10 EASTWEST 2F
TEL: (03)5447-5505 FAX: (03)5447-5507
営業時間: 18:00~2:00(最終入店 1:00) 日・祝休
開業日: 2001 年 11 月 14 日

社会にアイデアを発信するバー

ザ・プレイスでは、「100 Mojito」に限らず、「遊び」を体現できる様々な可能性に挑戦してまいります。カクテルや飲料の企画に限らず、一般的な用途の真逆で展開する人数限定のメールマガジン、顧客とのコミュニケーションから新たな商品企画を行なうなど、更なる取り組みが続いてまいります。

シングルモルトの自由で創造性を秘めた新しいオーダースタイル「スクラム」や、メールマガジンで連載中の古くから伝わる「クラシック・カクテル」の新たなメニュー・コンテンツ化など、今秋以降も常に遊びと発見を提供するバーとして、社会にアイデアを発信してまいります。どうぞご注目下さい。

本リリースに関するお問い合わせは、THE PLACE 長嶋 宏明まで
連絡先: THE PLACE(TEL:03-5447-5505 / 受付時間 月曜~土曜 17:00~2:00)
または070-5568-2719
E-Mail: nagashima@bar-place.com URL=<http://www.bar-place.com>