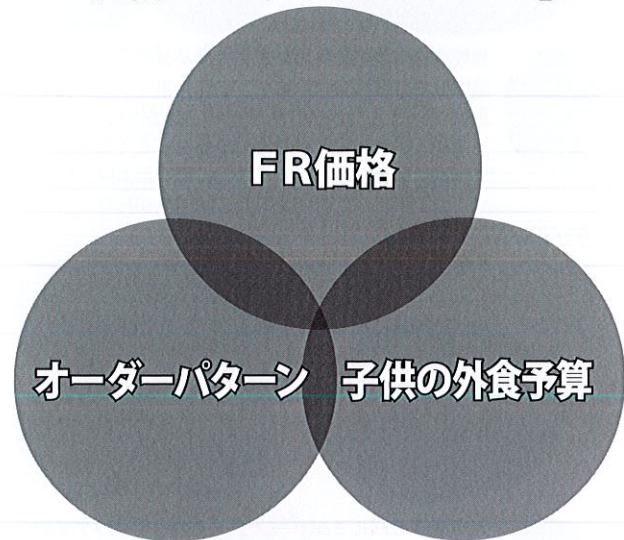


プライシングとは「商品やサービスの価格を設定する」ことだが、厳しい市況の中でヒットを飛ばす店はそこにどんな意図を込め、なにを根拠とし、いかなるプロセスを踏んで価格を決めているのか。その考えかたや実践術を繁盛店の経験則や自己流セオリー、暗黙のルールなどから学ぶことが本稿のテーマである。ここでクローズアップしたベンチマーク10店の値決めプロセスやエレメント分解の解説を考察材料とし、ぜひ読者それぞれの「売れる価格の正体」を見つけていただきたい。

完全解剖 価格を決める根 繁盛店

＝価格のつけかたセオリー④＝



690円



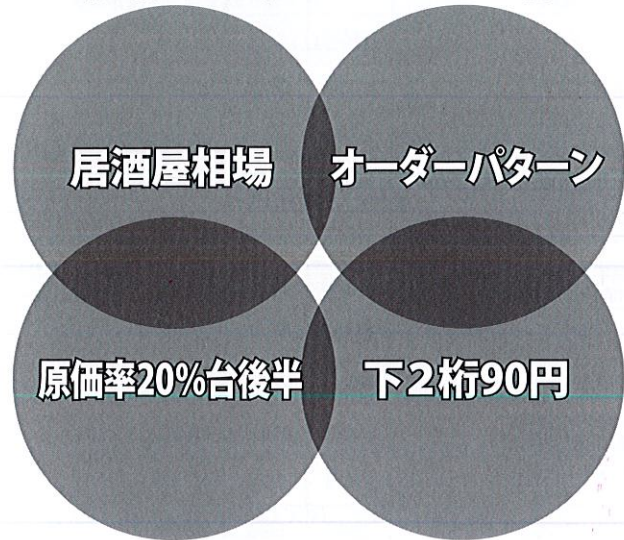
松坂ポーク100% 煮込みハンバーグ

該当商品
松坂ポーク100% 煮込みハンバーグ 690円
ピッツァ テリヤキチキンとジャガマヨ 950円 他

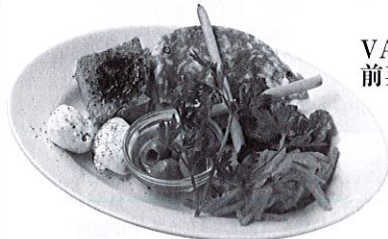


お子さま向けの商品はファミリーレストラン（FR）の価格を参考にしつつ、一般家庭のお子さまの外出予算を想定して値づけをしています。その方針からハンバーグは『お肉』カテゴリの中でダントツに安い690円という値づけにしていますが、これがファミリー歓迎のサインにもなっていると思っています。

＝価格のつけかたセオリー③＝



890円



VANSAN特製 前菜盛り合わせ

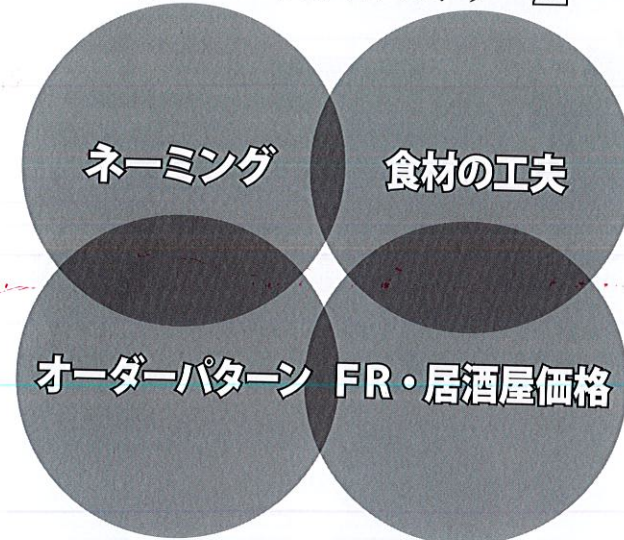
該当商品
VANSAN特製 前菜盛り合わせ 890円
アンチョビとキャベツのオープン焼き 490円
小エビのアヒージョ 590円 他



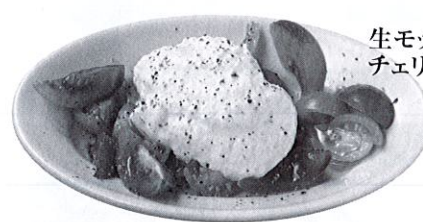
居酒屋使いの利用動機に応える冷菜、温菜カテゴリは居酒屋の相場価格を意識しつつ、下2桁を90円に揃えて手軽さを打ち出しています。単品原価率は20%台後半がひとつの目安。アルコールのアテは単品のコストパフォーマンスよりも、オーダーパターンとトータルの支払額を想定値に着地させることに重きを置いて値づけしています。

価格のつけかた 抛を要素分解とプロセスから学ぶ のプライシング持論

＝価格のつけかたセオリー②＝



590円



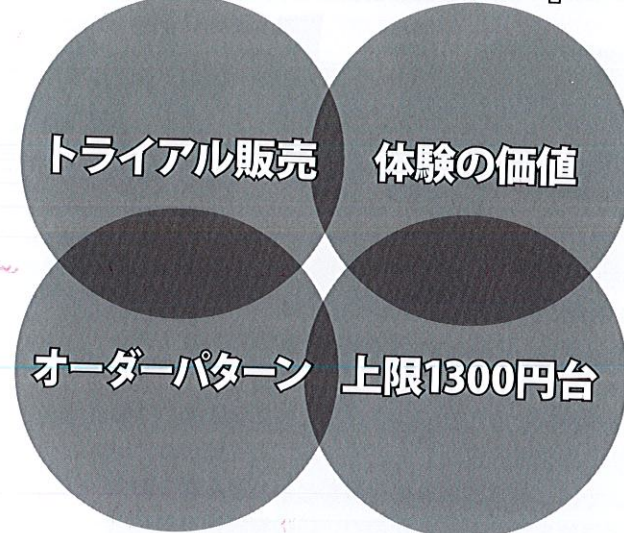
生モッツアレラチーズと チェリートマトのカプレーゼ

該当商品
生モッツアレラチーズと チェリートマトのカプレーゼ 590円
チーズラバーマルゲリータ 1200円 他

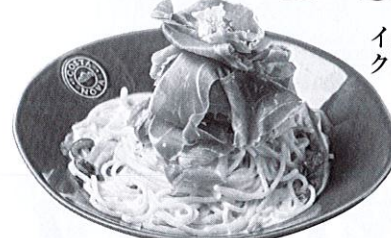


カプレーゼやマルゲリータといった定番商品の価格はとくに他店と比較されやすい。その対策としてプラータの中身に使われる柔らかいモッツアレラチーズを使うなどの工夫や、それを『生モッツアレラ』とするネーミングなどで価値をアップしています。価格を相場プラス100～300円として価格だけの比較になるのを回避しています。

＝価格のつけかたセオリー①＝



1250円



イタリア産生ハムの クリームパスタ

該当商品
イタリア産生ハムの クリームパスタ 1250円
濃厚チーズパスタ “ミモレット” 1350円
ハイジのチーズ “ラクレット” 1290円 他



お客さまがストップの声をかけるまで生ハムなどの具材を乗せ続ける盛り放題メニューなど、他店の商品と比較しにくい独自性の高いメニューは『この体験にいくらまで払えるか』を意識して値づけをします。それを探るのがトライアル販売で、パスタは1400円を超えると出数が落ちることがわかった。それで1300円台を上限としています。

ます。プライシングもこの考えかたを前提とし、昼夜で計6つのオーダーパターンをもとにカテゴリごとの価格の枠組みを決めています。

たとえばパスタとピッツアの価格レンジは890～1350円ですが、下限の890円はランチの支払い額のポトムが1000円に収まることを狙っています。上限の1350円はランチであれば前菜盛合せのセット、ディナーであればドリンク1杯の注文を加えた1人当たりの支払額が2000円を切ることを想定しています。

価格の枠組みを決めるうえでもうひとつ参考にするのはチェーンの値づけです。バンサンは店数150店をめぐらしているチェーンフォーマットで、メインの商圈を半径500mに設定しています。生活のさまざまなシーンで選ばれるブランドになるためには、ファミリーレストランや居酒屋チェーンの値づけを踏まえることが欠かせません。そのうえでバンサンならではの付加価値を生み出すことが集客に直結します。

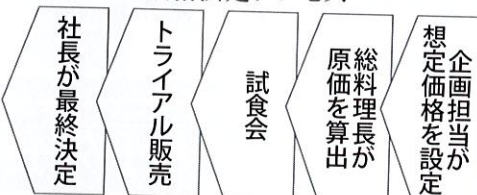
価値のつけかたはバリエーションがいくつもありますが、念頭にあるのは『価格比較の土俵に乗らない』ということ。そのわかりやすい例がマルゲリータやカプレーゼなどの定番アイテムで、これらにはあえて価格を相場プラス100～300円に設定し、食材やネーミング、器、提供方法の工夫などによって付加価値を生み出しています。また、バンサンでは坪当たり投資額100万円を目安として客席の居心地を

価格比較の土俵に乗らない

Italian Kitchen VANSAN (バンサン) は昼と夜でそれぞれ3パターンの使われかたを想定した商品構成を採っており、メニューの一つひとつにターゲットとする利用動機が決まっています。

Italian Kitchen VANSAN 北浦和店の プライシング術

＝価格決定プロセス＝



北浦和店は埼玉・北浦和のJR北浦和駅前の生活道路沿いに立地。客単価は昼1400円、夜2600円で推移する

株式会社VANSAN 相原 希 社長

＝メニュー表＝

Specialty Menu

VANSANお薦め

- ①当店は自家製のチーズと自家製生パスタにこだわったお店です!
- ②お薦めは自家製チーズと自家製生パスタの組み合わせです
- ③お通しにイタリア産生ハムと生モツツアレをお出ししています!(¥350お通し代)

- ♂ VANSANセット1名様 ¥2,150 (2名様より)
- Appetizer 生モツツアレチーズのマリアージュ
- Salades イタリア産生ハムのVANSANサラダ
- Pazza ダブルチーズマルゲリータ
- Pasta チーズ!チーズ!チーズ!パスタ レモン風味 パクチーソース
- Dessert 本日のデザート

Glass Wine

- Sparkling Glass ¥490
- モンテパルコ スパマンテ ロゼ (白・辛口)
- ラルス スパマンテ グリット (白・辛口)
- ランブルスコ レッジャーノ ビオ アマービレ (赤・辛口)
- White Wine Glass ¥490
- “ヤンモ”ピヤンコ カンパニーア (白・辛口)
- エスト!エスト!!エスト!!! (白・辛口)
- ヴェルディッキ オイ カステッリ デイ イエーゾ (白・辛口)
- ♂ “ピアント イオ” カタラット シェルドネ (白・辛口)
- ヴェルメンティーノ デイ サルチーニヤ (白・辛口)
- タヴェルネッロ ビヤンコ (白・辛口)
- Red Wine Glass ¥490
- ♂ ミルス アリミデーヴォ サレント (シチリア・辛口)
- カンノウ デイ サルチーニヤ (シチリア・辛口)
- “ピアント イオ” ムーロ ダーヴェラ カヴェルネ (シチリア・辛口)
- “フロレスタ” ヴァイオラ キャンティ (トスカーナ・辛口)
- “ピヤンキ” モンテパルチーノ ダブルマツツアレ (トスカーナ・辛口)
- タヴェルネッロ ロッソ (トスカーナ・辛口)
- Special Wine Glass
- ♂ ガイ デル コムネ デイ ガッイ (白・辛口) ¥790
- ♂ フォンタナ フレッシュ パローロ (赤・辛口) ¥890

♂ 季節のフルーツのスパークリングサングリア
自家製サングリア (RED・WHITE)
Glass ¥490

Alcohol

♂ 飲み放題 ¥1,500
金土日祝2時間 平日3時間

Aperitivo

♂ 本場のイタリアの食前酒 ¥550
アペロールスプリッツ/マリニ

- ハイボール ¥490
- ♂ サワー ¥490
- プレミアムハイボール ¥590
- ソープソーダ/ジンジャー/シトラスジンジャー
- プレミアムモルツ ¥550
- カクテル ¥490
- カシスオレンジ
- カシスグレープフルーツ
- カシスソーダ
- カシスウロン
- ピーチオレンジ
- オーガニックミント ¥550
- ♂ 竹筒酒 ¥490
- シチリア産レモンのサワー
- 地中海産グレープフルーツのサワー
- 福島産白桃のサワー
- 山梨産巨峰のサワー
- カキワリワインサワー
- トマトサワー
- 山崎梅酒 ¥490
- ストレート/ロック/氷割/ソーダ割
- ♂ びやかくテル ¥490
- シャンゼイガフ
- シトラスシャンゼイガフ
- レモネードピヤ

Dejestino

♂ 本場イタリアの食後酒 ¥650

- Beverage
- ソフトドリンク ¥390
- ウーロン茶
- コーラ
- カルピス
- ジンジャーエール
- シトラスジンジャーエール
- レモネード
- レモネードスカッシュ
- FLITウォーター
- ソフトドリンク飲み放題 (2時間) ¥500
- Coffee Tea ¥390
- ブレンドコーヒー
- カフェラテ
- 紅茶
- ほうじ茶/ミルクティー
- 抹茶ミルクラテ
- オールフリー
- オレンジジュース
- アップルジュース
- グレープフルーツジュース
- パイナップルジュース
- モモジュース
- フェウラレ

Bottle Wine

Sparkling All bottle ¥1,980
Italian Wine White Wine All bottle ¥1,980
Red Wine All bottle ¥1,980
Special Wine ¥4,980 ~

Appetizer 前菜

- ♂ 生モツツアレチーズとチェリートマトのカプレーゼ ¥590
- ♂ エモモンテ州のオリーブマリネ ¥290
- キャロットラペ ¥390
- イタリアのポテトサラダ ¥390
- 自家製パルメザン ¥390
- イチジクとハニークリームのカナッペ ¥490
- 白レバーのキャロットラペ ¥690
- ♂ スモークサーモンとパボカボのタルタル ¥790
- ♂ 十勝ハーフ牛のカルパッチョ ¥990

♂ VANSAN特製前菜盛り合わせ ¥890

Carne お肉

- ♂ VANSANスペシャル3種盛り ¥1,690
- ♂ 松坂ポーク100%煮込みハンバーグ ¥690
- ♂ 牛ハラミのステーキ ¥1,290
- ♂ 牛ハラミのチーズフォンデュ ¥1,490

Salades お野菜

- ♂ イタリア産生ハムのVANSANサラダ ¥890
- 小さな菜園パニーニカウダ ¥690
- チーズの王様パルミジャーノサラダ ¥990

Hot Appetizer

- ホットアペタイザー
- ♂ アンチョビとキャベツのオープン焼き ¥490
- とろろチーズのフライドポテト ¥590
- たらことホクホクジャガイモのアヒージョ ¥590
- 小エビのアヒージョ ¥590
- ムール貝の白ワイン煮 ¥590
- ソーセージのオープン焼き ¥590
- ♂ モツツアレとチェリートマトのアヒージョ ¥690
- パン ¥190
- ♂ ハイジのチーズ“ラクレット” ¥1,290

Craft Pasta パスタ

- ♂ 納豆・たらこ・いかのパスタ ¥950
- ♂ 悪魔パスタ ¥1,200
- ♂ 茄子とベーコンのピリ辛シラチャアラビアータ ¥890
- 10種野菜の焦し醤油パスタ ¥950
- ♂ モツツアレと揚げ茄子のトマトパスタ ¥950
- 黒毛和牛と黒豚のポロニヤ風 ¥1,100
- ミートカルパッチョ ¥1,150
- パボカボとスモークサーモンのクリームパスタ ¥1,200
- ♂ 釜揚げシラスのペペロンチーノ ¥1,200
- ♂ イタリア産生ハムのクリームパスタ ¥1,250
- ♂ 濃厚チーズパスタ “ミモレット” ¥1,350
- ♂ チーズ!チーズ!チーズ!パスタ レモン風味 ¥1,300
- トッピング ¥200

Pizza ピッツァ

- ♂ チーズラバーマルゲリータ ¥1,200
- ♂ ダブルチーズマルゲリータ ¥1,100
- スタンダードマルゲリータ ¥1,000
- トリヤキチキンピザ ¥950
- たらこモツツアレ ¥950
- イタリア産生ハムとホイトマッシュルームとズェンパーゼ ¥1,100
- クワトロフォルマッジ ¥1,150
- ♂ イタリア産モルツァラとピスタチオ ¥1,350
- ♂ 夏野菜とモツツアレチーズのカルコザピッツァ ¥1,300

Dessert デザート

- ♂ 抹茶のティラミスパフェ ¥790
- ♂ マンゴーのクリームブリュレパフェ ¥790
- ♂ チョコミントとガラウニーパフェ ¥790
- ♂ 乳チーズケーキ ¥490
- ほうじ茶プリン ¥390
- クレミアカッパレリパチコソス ¥350
- クレミアラングドシャ ¥500
- クレミアプリン ¥550
- ♂ アップルパイアラモード ¥690

Kids Pasta Plate ¥500

黒毛和牛と黒豚のポロニヤ風又はベーコンとポテトのコンソメパスタ
お野菜・ポテト・デザート・ジュース
ディナーはすべて税抜きです

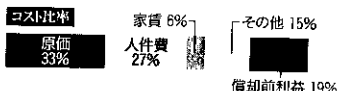
＝価格のつけかたセオリー一覧＝

商品名	価格	月間出数	単品原価率	プライシング要素
イタリア産生ハムのクリームパスタ	1250円	206品	55.5%	●体験の価値 ●トライアル販売 ●上限1300円台 ●オーダーパターン
釜揚げシラスのペペロンチーノ	1200円	561品	50.8%	
濃厚チーズパスタ “ミモレット”	1350円	86品	33.3%	
チーズ!チーズ!チーズ!パスタ レモン風味	1300円	236品	39.6%	
ハイジのチーズ“ラクレット”	1290円	74品	32.4%	●食材の工夫 ●ネーミング ●FR・居酒屋相場 ●オーダーパターン
悪魔パスタ	1200円	287品	36.4%	
生モツツアレチーズとチェリートマトのカプレーゼ	590円	108品	33.5%	
小さな菜園パニーニカウダ	690円	75品	52.7%	
とろろチーズのフライドポテト	590円	157品	24.4%	●オーダーパターン ●居酒屋相場 ●ド2桁90円 ●原価率20%台後半
黒毛和牛と黒豚のポロニヤ風	1100円	130品	36.7%	
チーズラバーマルゲリータ	1200円	112品	40.3%	
ダブルチーズマルゲリータ	1100円	217品	34.2%	
VANSAN特製前菜盛り合わせ	890円	179品	26.5%	●FR価格 ●子供の外食予算 ●オーダーパターン
ピエモンテ州のオリーブマリネ	290円	16品	13.5%	
イタリアのポテトサラダ	390円	59品	20.2%	
自家製ピクルス	390円	44品	34.2%	
十勝ハーフ牛のカルパッチョ	990円	54品	40.7%	●FR価格 ●子供の外食予算 ●オーダーパターン
アンチョビとキャベツのオープン焼き	490円	65品	15.7%	
たらことホクホクジャガイモのアヒージョ	590円	40品	27.1%	
小エビのアヒージョ	590円	91品	16.5%	
ムール貝の白ワイン煮	590円	82品	27.0%	●FR価格 ●子供の外食予算 ●オーダーパターン
松坂ポーク100%煮込みハンバーグ	690円	76品	59.7%	
ピッツァ トリヤキチキンピザがマヨ	950円	86品	39.8%	
ピッツァ たらこモツツアレ	950円	47品	30.7%	

Italian Kitchen VANSAN 北浦和店(埼玉・北浦和)



店内で自家製するモツツアレチーズと生パスタを売りに据えたイタリアンレストラン。首都圏を中心とした6都府県で直営14店、フランチャイズ10店を展開する経営母体は「焼肉ライク」などを展開する株式会社VANSAN。郊外の駅前立地をメインに出店を進めており、18年12月にオープンした埼玉・北浦和の北浦和店は36坪74席の規模で月商1000万円を売り上げる。



＝価格のつけかたエトセトラ＝

1200円
釜揚げシラスのペペロンチーノ



上限1300円台
トライアル販売
体験の価値
話題性
オーダーパターン



看板商品は原価度外視で価格を決めますが、売価の最適値は常に検証しています。シラス寄せ放題が売りの釜揚げシラスのペペロンチーノの価格は当初890円でしたが、メディアにとり上げられたことで話題性という価値が生まれたため、段階的に価格を上げました。

990円
チーズの王様パルミジャーノサラダ



出数抑制
体験の価値
オーダーパターン
トライアル販売



大きな塊のパルミジャーノチーズの中でサラダを和える演出が売りのチーズの王様パルミジャーノサラダ990円は、段階的に合計300円値上げしました。ピーク時のオペレーション緩和が目的でしたが、結果としてトータルの利益貢献度も最適化できました。

550円
プレミアムモルツ



ビールの限界価格
シーン
単品原価率31%



生ビールは居酒屋で許容される上限価格という認識で550円の値をつけ、単品原価率を31%に抑えています。グラスビールで550円はかなり強気の値づけ。でも、業態力があればこの価格でもビールは売れるし、収益貢献度も最適化できると考えました。

向上するなど、「ちよつとしたご褒美の食事」に選ばれるシーンの提供をめざしています。こうした商品以外の要素も付加価値型の値づけをするうえで大切になると考えています。

商品価格はトライアル販売の結果を踏まえて最終決定しており、価格変更による出数や収益性への影響もトライアル結果をもとに試算しています。これまででは僕の経験と感覚を頼りに価格を決めることもありましたが、2019年春に新たに企画担当者商品開発メンバーを迎え、マーケティングを強化しています。企画担当者が想定価格を設定し、それをもとに商品開発を進める流れをつくりたいと考えています。