

LIVING NEWS LIVING NEWS LIVING NEWS LIVING NEWS LIVING NEWS LIVING NEWS

「西村屋 和味旬彩」メニューに高レスポンス “イメージ払拭”にも効果大！

9月27日号のグルメ企画内、5 1/3段カラーペイドパブリシティ。競合他店の掲載事例を見ての初出稿となりました。城崎の老舗旅館「西村屋」が経営する同店は、“カニ料理”のイメージを払拭するため、屋号を変更し「西村屋 和味旬彩」に。手軽に楽しめる和食懐石「ぱれっと松花堂“花”」3800円(10月1日～15日限定)を訴求したところ、初日から「リビングを見て」と毎日20～30件の予約が入り、合計約500人の来店につながりました。さらに、帰り際の来店者へのアンケート調査では「カニ料理のお店だと思っていたけれど、和食も楽しめると思った」というコメントも多数。同店からは「予想以上の反響に驚いている。忙しいので従業員の教育にも役立っているし、カニ料理のイメージを払拭できたので良かった」と高い評価をいただきました。



「ぱれっと松花堂」
パレット＝松茸と菊菜のお浸し、秋鮭柚香
焼き、鴨と葱の合め煮、芋・鶏・南瓜・炊き合
わせ、こんにゃく辛煮、茄子田楽、栗甘露煮・
むかご真丈、秋鮭小袖寿司、すくい蟹湯葉揚
げ▽造り＝平政、鳥貝、あしらひ一式▽焗炉
物＝牡蠣の土手鍋仕立て(牡蠣、旬野菜)▽
御飯＝松茸ごはん▽汁物▽デザート

【営業時間】午前11時30分～午
後9時30分(10月9時)
税別・サナシ

西村屋 和味旬彩 ☎078(232)3663

生産地で生産物を食す楽しみ
パレットを彩る9種の味わい
「ぱれっと松花堂“花”」3800円

「西村屋 和味旬彩」は、地産
地消にこだわった四季を彩るな
ごみの和食処。真っ白なパレ
ットに見立てた器に盛りつけられ
た、9種の味わいが楽しめる
「ぱれっと松花堂」が人気です。
10月15日まで松茸のお浸し
に、ナスは9種の味噌を合わせた
田楽で。秋鮭はゆずの香りを炊き
しめて焼き、秋鮭(さば)は小袖
寿司でさっぱりと。こっくりとし
た煮合わせがおいしい色に輝く芋
タコ、南瓜の炊き合わせ、すくい
蟹の湯葉揚げが豪華さを際立たせ
ます。見た目美しく、食して味
に納得、ボリュームにも満足する9
種類の、このパレットにお造り
のころ物ほかコースになった

「ぱれっと松花堂“花”」は38
00円。昼夜利用できます。
パレットの9種お造りのころ
物(ご飯は、毎月1日と16日×二
ユを一新。次に来る時にはど
んな料理がパレットを彩るのか楽
しみてですね。パレットと飯汁物
のコース、湯(1800円)、こ
れにお造りがついた月(250
0円)は午後5時までのみ。
兵庫県産の「ひよこ安心フ
ラント農産物」や、神戸市近郊の
有機野菜栽培農家の「新鮮朝日
野菜」を使った本格派の日本料理
で、なごみの時間はいかがですか。

〒650-0001 神戸市東灘区西宮ふたば1-1-1
西村屋 和味旬彩

●データファイル

- ・クライアント／ 西村屋 和味旬彩
- ・掲載号／ 2003年9月27日号
- ・スペース／ 5 1/3段、カラーペイドパブリシティ
- ・掲載エリア／ 神戸東・神戸西