
3ステップブースト テンプレート

3ステップブーストとは

先に当日来店を促すメールテンプレート、
1ステップブーストを学んでいただいたのは
3通のストーリーメールテンプレートの
基礎となるからです。

当日来店を促すメールテンプレートでは
お客様の反応を得られやすい流れを解説しました。

流れは、

- 1.本日のテーマ
- 2.なぜ
- 3.なに
- 4.どうやって
- 5.今すぐ
- 6.なぜ

という順番でした。

そして、1ステップブーストでは
この順番の中に詳しく肉付けして
訴求力を強めました。

流れは、

- 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

という形です。

3ステップブーストの流れは、

1通目 予告

2通目 詳細

3通目 クロージング

となります。

クロージングとは、ビジネス用語でお客様からご注文を頂くとか契約を頂くという意味で使います。

3通目のクロージングメールは、1ステップブーストと全く同じ作り方のメールになります。

ですので、ここで覚えるのは1通目の予告メールと2通目の詳細メールだけです。

3ステップブーストの目的は2つあります。

1つ目は、**読者の数をできるだけ増やすこと。**

そして2つ目は**キャンペーンの期待値を上げて予約数を増やすということ**です。

読者の数をできるだけ増やすというのは、
3通目のクロージングメールまでで
読む人を増やすということです。

通常のメールの場合、お客様は、
送られてくるメールを読んだり読まなかったり
その時の気分によって変わります。

1通目を読んで、2通目を読まなかったり、
1通目を読まず、2通目を読んだりする人がいるのです。

つまり、1DAYクイックブーストと
1ステップブーストでは、リーチできなかった人が
必ずいるということ。

しかし、3ステップブーストを使うことで、
リーチ数を大幅に上げることが可能となります。

テンプレート通りに

1通目で予告をすると

2通目の詳細も確かめたくなる。

**そして、2通目を読んだ人は、
3通目のクロージングメールを
読まないと気が済まないという
心理状況を作り出すことができるのです。**

ストーリー仕立てになっているので
2通目だけを読んだ人は1通目も読みたくなって
以前のメールを読み直したり、
3通目を待ち遠しく思ってもらえたりする。

1ステップブーストも強力ではあります。

しかし、その前に予告と詳細を入れ込むことで
効果は更に大きなものとなります。

ですので、この3ステップブーストは
必ず使えるようになって頂きたい思います。

予告、詳細、クロージングという流れが
頭の中に入っていればメールも書きやすくなるので
忘れないように暗記してしまいましょう。

1 通目：予告

タイトル：前代未聞…

こんにちは。

【店舗名】の【名前】です。

今、とても興奮しています。

というのも、息子の誕生日に合わせた、
前代未聞のお客様還元企画を
思いついてしまったからです。

ただ、仕入先も巻き込むことになるので
実現できるかどうかは五分五分だと
思っています。

そんなあやふやな状況で、
案内を始めるのはどうかとも思いました。

しかし、今、僕がイメージしていることが
実現できたとしたら、当店の味を
本当の意味で知って頂くことが
可能だと思うのです。

まだ、企画段階なので、
詳細をお伝えすることはできず
申し訳ありません。

ヒントをお伝えするのであれば、
最高の食材を使ったおうどんを
最高のコスパでご提供するということ。

これから、早速、仕入先と
打ち合わせが入ります。

おそらく○月○日には
この企画が実現できるか、
お蔵入りになるのか、
詳細をお伝えできると思います。

それまでもうしばらくお待ち下さい。

2 通目：詳細

タイトル：ヤりました

こんにちは。

【店舗名】の【名前】です。

1.本日のテーマ

ついに先日ご案内していた
最高級食材を数量限定で
安く仕入れることが
可能になりました！

前回メールをお送りしてから
多くの方から詳細を早く教えてくれと
ご連絡を頂いていましたが
ようやく発表できます。

大変お待たせしました。

今回の特別な企画でご提供するのは、
当店一番人気『極上の肉うどん』です！

まだ、食べていない方には
この機会にぜひ食べて頂きたいと
思っています。

2-1.ストーリー

当店の極上の肉うどんには、
僕の特別な思いが込められています。

実は、僕、7年ほど前まで、
まともにうどんを食べたことが
なかったのです。

リサイクル会社のオーナーとして
生計を立てていた時に出会ったのが

都内にある有名店のうどんでした。

「こんな旨い食べ物があるのか…」

その時の感動は、今でも忘れません。

そこで、自分でもこんなに人を
感動させられるうどんを
作って見たいと思い、

『花は咲く』をオープンさせました。

オープン後は、それなりにお客様には
足を運んで頂けましたが、少ない日も
多かったのです。

当時の当店のメニューは、
ぶっかけやきつねうどんなど
どこのうどん屋でも食べられる
月並みなものばかりでした。

味には自信がりましたが、
選ばれるメニューではなかったと
思います。

これでは、お客様に満足を
して頂くことはできないと思い、
讃岐うどんの常識をくつがえす
看板メニューを作ることにしました。

イメージは、特別な日に食べる
最高のおうどんです。

僕の家庭では、年に数回ある
家族の記念日にすき焼きを
食べるがあります。

そこで思い出したのが、
都内にあるすき焼き屋の有名店。

コースで食べると
1人1万円以上かかるので
数えるほどしか行ったことが

ありません。

その店のすき焼きも、
うどんと同じように
相当感動したことを覚えています。

ここで、閃きました！

ウチのうどんを
最高級の黒毛和牛を使って
すき焼き風に仕上げたらどうだろうか。

使うのなら高級すき焼き店と同じ
最高ランクA5の黒毛和牛。

早速、どの銘柄牛が良いのか調べ、
これだ！というものに出会いました。

それが、仙台牛です。

仙台牛は、東京食肉市場
2016年のチャンピオン牛です。

お肉屋さんに卸せないか
相談をしましたが、
最初は残念ながら断られました。

当店のようないち店は
全く相手にしてもらえなかったのです。

なんとか花は咲くで使えないか
ない頭をひねりました。

でも、僕にあるのは情熱だけ。

他には何もありません。

こうなったら何度も足を運ぶしかない。

来る日も来る日も足を運んで、
当時の夢だった100店舗のオープンに
コミットしました。

すると、そんなに言うならと
契約して頂くことができたのです。

2-2.理由

そんな経緯で誕生した極上の肉うどん。

今回もお肉屋さんに頭を下げ、
なんとかこの期間にできるだけ多くの
お客様に食べて頂きたいという旨を
伝えました。

最高級のブランド牛なので、
値段を下げてもらうことは
なかなか叶いません。

が、熱意が伝わったのか、
通常よりも多い量を
通常よりも安い価格で
入れてくれることとなったのです。

3-1 シズル感

うどんは、ツルツルしていて
びよ〜んと伸び、弾力がある
当店オリジナル。

通常の讃岐うどんは、
歯ごたえがあり、当店よりも
硬めなものが多い。

よくある噛みごたえが
固く感じられる麺は、
タンパク質が多い外国産の
小麦粉を使っています。

これでは、他の店と
変わらなくなってしまう。

なので、当店は、国産、低タンパクの
小麦粉を4種類ブレンドし、
程よい硬さを残しながらも弾力を持たせた
もちもち麺を作ることにしました。

当店のうどんは、他店と比べると
柔らかく感じるかもしれません。

しかし、弾力があるので
食べ応えはしっかりしていて、
なおかつ丁寧にとった優しいダシと
相性が抜群です。

そのツルツルびよ〜んなうどんと
すき焼き風に仕上げたお出汁の
上に乗るのが国産黒毛和牛
A5ランクのお肉です。

味は、口当たりが良く柔らかで、
まるやかな風味と豊かな肉汁が特徴です。

赤みと脂肪の絶妙なバランスから生まれる
その上質なお肉は、口の中に入れば
ホロホロとほつれるほど。

そんな極上の肉うどんは、
まず、すき焼き風のお肉だけを
食べてみて下さい。

今まで感じたことのない
ジューシーさが一気に押し寄せます。

そして、次は、甘めのおつゆに浸った
おうどんだけを食す。

他にはない弾力を感じてみて下さい。

そして、肉汁たっぷりのお肉と
喉越しが良いツルツルのおうどんを
一緒にズズズっとすすめるのです。

これが、一番の至福の時。

厨房からお客様を見ると
例外なく、ニコッと笑顔を
作っていらっやいます。

3-2 LF8

お客様に感想を聞いてみると

「1人で食べに来るんじゃなかった」

という方もいらっしゃいますし

「誰にも教えたくないうどんです」

ともおっしゃいます。

本当にありがたいです。

僕としては、最高級の肉と
他にはない自慢のうどんを
使っているので、大切な人と
食べに来て欲しいのが本音です。

都内では、高級すき焼き店でしか
堪能できないA5ランクの
国産黒毛和牛をドカッと乗せた
うどんをこの機会に是非一度ご賞味下さい！

と言いたいところなのですが、
肝心の仕入れ数が決定していません。

通常より多めに入れてくれるとの
話はもらえたのですが、今、最終の
調整をしてもらっているところなのです。

ですので、2日ほどお時間を下さい。

極上の肉うどんをキャンペーン価格で
ご提供できる数を改めてご連絡します。

あなたの名前

追伸：
今回召し上がって頂く
極上の肉うどんは、当店以外では
食べられない一品です。

また、今回は、数量限定、
特別価格でのご案内となります。

次回のメールでご予約開始の
案内をさせて頂くきますが
メール会員様の数を考えると
すぐに売り切れてしまう可能性がございます。

ですので、ぜひ、
私からのメールが届いたら
すぐに確認、ご予約できるように
準備をしておいて下さい。

また、お友達には

「一緒に死ぬほど旨いうどんを食べに行こう」

と伝えておき、と一緒に
ご来店頂ければ相当お喜びに
なると思います。

3通目：クロージング

タイトル：良いニュースと悪いニュース

こんにちは。

【店舗名】の【名前】です。

1.本日のテーマ

本日は、

『良いニュース』と

『悪いニュース』があります。

まずは、良いニュースからお伝えします。

先日お伝えした

『極上の肉うどん』

のキャンペーン開始日が決まりました。

○月○日です。

念のため、もう一度、
当店の一番人気メニュー、
極上の肉うどんについて
お伝えしておきます。

2-1.ストーリー

当店の極上の肉うどんには、
僕の特別な思いが込められています。

実は、僕、7年ほど前まで、
まともにうどんを食べたことが
なかったのです。

リサイクル会社のオーナーとして
生計を立てていた時に出会ったのが
都内にある有名店のうどんでした。

「こんな旨い食べ物があるのか…」

その時の感動は、今でも忘れません。

そこで、自分でもこんなに人を
感動させられるうどんを
作って見たいと思い、
『花は咲く』をオープンさせました。

オープン後は、それなりにお客様には
足を運んで頂けましたが、少ない日も
多かったのです。

当時の当店のメニューは、
ぶっかけやきつねうどんなど
どここのうどん屋でも食べられる
月並みなものばかりでした。

味には自信がありました、
選ばれるメニューではなかったと
思います。

これでは、お客様に満足を
して頂くことはできないと思い、
讃岐うどんの常識をくつがえす
看板メニューを作ることになりました。

イメージは、特別な日に食べる
最高のおうどんです。

僕の家庭では、年に数回ある
家族の記念日にすき焼きを
食べるがあります。

そこで思い出したのが、
都内にあるすき焼き屋の有名店。

コースで食べると
1人1万円以上かかるので
数えるほどしか行ったことが
ありません。

その店のすき焼きも、
うどんと同じように
相当感動したことを覚えています。

ここで、閃きました！

ウチのうどんを
最高級の黒毛和牛を使って
すき焼き風に仕上げたらどうだろうか。

使うのなら高級すき焼き店と同じ
最高ランクA5の黒毛和牛。

早速、どの銘柄が良いのか調べ、
これだ！というものに出会いました。

それが、仙台牛です。

仙台牛は、東京食肉市場
2016年のチャンピオン牛です。

お肉屋さんに卸せないか
相談をしましたが、
最初は残念ながら断られました。

当店のようないち店は
全く相手にしてもらえなかったのです。

なんとか花は咲くで使えないか
ない頭をひねりました。

でも、僕にあるのは情熱だけ。

他には何もありません。

こうなったら何度も足を運ぶしかない。

来る日も来る日も足を運んで、
当時の夢だった100店舗のオープンを
コミットしました。

すると、そんなに言うならと
契約して頂くことができたのです。

2-2.理由

そんな経緯で誕生した極上の肉うどん。

今回もお肉屋さんに頭を下げ、
なんとかこの期間にできるだけ多くの
お客様に食べて頂きたいという旨を
伝えました。

最高級のブランド牛なので、
値段を下げてもらうことは
なかなか叶いません。

が、熱意が伝わったのか、
通常よりも多い量を
通常よりも安い価格で
入れてくれることとなったのです。

3-1 シズル感

うどんは、ツルツルしていて
びよ〜んと伸び、弾力がある
当店オリジナル。

通常の讃岐うどんは、
歯ごたえがあり、当店よりも
硬めなものが多い。

よくある噛みごたえが
固く感じられる麺は、
タンパク質が多い外国産の
小麦粉を使っています。

これでは、他の店と
変わらなくなってしまう。

なので、当店は、国産、低タンパクの
小麦粉を4種類ブレンドし、
程よい硬さを残しながらも弾力を持たせた
もちもち麺を作ることにしました。

当店のうどんは、他店と比べると
柔らかく感じるかもしれません。

しかし、弾力があるので
食べ応えはしっかりしていて、
なおかつ丁寧にとった優しいダシと
相性が抜群です。

そのツルツルびよ〜んなうどんと
すき焼き風に仕上げたお出汁の
上に乗るのが国産黒毛和牛
A5ランクのお肉です。

味は、口当たりが良く柔らかで、
まるやかな風味と豊かな肉汁が特徴です。

赤みと脂肪の絶妙なバランスから生まれる
その上質なお肉は、口の中に入れば

ホロホロとほつれるほど。

そんな極上の肉うどんは、
まず、すき焼き風のお肉だけを
食べてみて下さい。

今まで感じたことのない
ジューシーさが一気に押し寄せます。

そして、次は、甘めのおつゆに浸った
おうどんだけを食す。

他にはない弾力を感じてみて下さい。

そして、肉汁たっぷりのお肉と
喉越しが良いツルツルのうどんを
一緒にズズズっとすすめるのです。

これが、一番の至福の時。

厨房からお客様を見ると
例外なく、ニコッと笑顔を
作っていらっしゃいます。

3-2 LF8

お客様に感想を聞いてみると

「1人で食べに来るんじゃなかった」

という方もいらっしゃいますし

「誰にも教えたくないうどんです」

ともおっしゃいます。

本当にありがたいです。

僕としては、最高級の肉を使い
他にはない自慢のうどんを
ご提供しているので、大切な人と
食べに来て欲しいのが本音です。

きっと、お連れ頂いた方にも
ご満足頂けますから。

3-3 価格

A5ランクの国産黒毛和牛、
都内の高級すき焼き店では、
100~120gで1万円します。

当店は、高級店ではありませんが、
全く同じランクの牛肉を
使用しているのです。

極上の肉うどんを使うお肉の量は、
80~90g

高級すき焼き店で出るとしたら
8000円といったところでしょうか。

イチうどん屋が8000円でお出しし、
飛ぶように売れたら万々歳です。

しかし、その可能性は0でしょう。

なので、値付けには本当に悩みました。

ご想像通り、仕入れ値は、
一般的な牛肉よりも相当高いです。

しかし、うどん屋とは思えないような
何千円もする金額にしてしまえば
ご注文は頂けない。

そう考えてギリギリラインの
1600円での提供に踏み切ったのです。

すると、多くのお客様が
注文してくれました。

利益は、たくさん出ませんが、
お客様の笑顔は今までの3倍に。

これが、とにかく嬉しかった。

うどん屋を始めて本当に良かったと思えた瞬間です。

そして、今回、特別な企画ということで、特別な価格でご案内させていただきます。

極上の肉うどんは、
キャンペーン期間中、
1杯1200円でご提供します。

3-4 限定性

ここまでが『良いニュースです』

最高ランクA5の国産黒毛和牛を使った
極上の肉うどんを前代未聞の価格で
提供できるので、テンション高めで
ご案内をしました。

が、、、

ここから『悪いニュース』になります。

実は、極上の肉うどんですが、
仕入れ値と量の関係で
1200円でいつまでも
続けるわけにはいきません。

あなたの喜ぶ顔を見ることができても
全く利益が出ないので、
ずっと続けていたらお店が
潰れてしまいます。

ですので、期間限定、数量限定と
せざるを得ません。

本当に力不足で申し訳ありません。

しかし、ご提供できる期間中は、

全力で調理いたしますので

「食べてみたい！」

と思って頂けたら
ぜひ、ご来店頂きたく思います。

本当に申し訳ないのですが、
当店最高傑作の極上の肉うどんの
スペシャルプライスは、○月○日まで。

1日限定30食とさせていただきます。

4. どうやって

今回の特別キャンペーン価格での
極上の肉うどんは、あっという間に
売り切れる可能性が高いです。

なので、必ずお電話にて
ご予約をお願いします。

お電話頂ければ、確実に
あなたとお連れ様の分を
確保しておきます。

極上の肉うどんのご予約は
1名様からでも承ります。

5. 今すぐ

それでは、ご予約受付け
スタートします。

00-0000-0000（お店の電話番号）

までお電話頂き、電話に出たスタッフに

『極上の肉うどんの予約をしたいと思います』

とお伝え下さい。

6.なぜ

最高級のお肉と
新感覚の讃岐うどんを揃え、
ご来店をお待ちしております。

お連れ様もご一緒なら
大変喜ばれると思います。

あなたの名前

追伸：
都内の高級すき焼き店で
1万円出さないと食べられない
国産黒毛和牛がどかっと乗った
極上の肉うどん。

1200円で食べられるのは
○月○日～○月○日まで。

1日30食限定です。

私とスタッフの気持ちを
ぜひ、受け取って下さい。

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
食べるができなくなってしまう。

ですので、この機会を逃さずに
ぜひ、お店にいらして
最高級の国産黒毛和牛と
他にはないツルツルでびよ～んと
伸びる新感覚うどんをご賞味下さい。

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。

Mail Boost

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。