

池田さん ファン化ステップメール

1 通目

タイトル：

VIP会員おめでとうございます！

本文：

%%NameSei%%さん

VIP会員

ご登録おめでとうございます。

三郷の焼肉バカ

焼肉勉強 [べんけい]

店主の池田孝行です。

VIP会員に登録された

%%NameSei%%さんには

これからアッと驚くプレゼントや

私からのラブレターが届きます。

楽しみにお待ちください。

さっそくですが、

今回登録していただいたお礼です。

私、イケダからプレゼントさせてください。

=====

2種類あります。

各800円相当

お好きな方を一つ選んで下さい。

1： [牛タンステーキ]

2： [ぶ厚切りベーコン]

=====

どちらにしようか迷ってしまったら…

下の説明を参考にして下さい。

2種類の味わい、少しだけお話しします。

1： [牛タンステーキ]

肉をギュッと噛みしめる醍醐味。
牛タン1本から、わずか一人前だけ。
口いっぱい広がる旨みは赤身肉ならでは。

2： [ぶ厚切りベーコン]

ボリューム満点の厚切りにつき、
この一皿で満腹になってしまうかも。
本当はゲンコツと名付けたい肉の塊りです。

お一人様、一回限り有効です。

このメールが届いたら
お近くのスタッフに見せて下さい。

すぐにプレゼントを
テーブルまでお持ち致します。

また、無記名で結構ですので
このメールにご返信下さい。

今後、計画している
巨大なプレゼント案内が
迷惑メールに入ってしまうのを
防ぐことができます。

当店へのご予約や
お問合せはこちらから

予約専用電話番号

↓↓↓↓↓↓↓↓

048-957-4129

三郷 焼肉勉強 [べんけい]

住所:

〒341-0018

埼玉県三郷市早稲田

2-3-14 2F

TEL:048-957-4129

営業時間

火～金

18:00～23:00

土日祝

17:00～23:00

月曜日定休

売切れの場合は閉店が早くなります。

勉強会等出席のため臨時休業あり。

Yahoo!ライフマガジンに掲載されました！

～グルメ甲子園・焼肉編～

<https://lifemagazine.yahoo.co.jp/articles/16003>

サイトURL

<https://tabelog.com/saitama/A1102/A110205/11048162/>

地図:

焼肉勉強（べんけい）店主 池田孝行

※このメールを見ているブラウザ、アプリでそのまま返信すると焼肉勉強にメールが届きます。

できるだけ24時間以内にご返信するよう努力しています。

でも、営業中はほぼ見る事が出来ません。ですので、お急ぎのご連絡は

TEL 048-957-4129 まで

お電話をいただきますようお願い申し上げます。

配信解除はこちらから

※一度、登録を解除されますと、二度とメンバー登録できなくなりますのでご注意ください。
%%Delpage%%

2 通目

タイトル：

感謝状

本文：

%%NameSei%%さん

焼肉勉強 [べんけい] の店主★イケダです。

本日は、数あるお店の中から当店をお選び頂きありがとうございました。

今後もお喜び頂けるお肉をお出ししますのでぜひ、またご来店下さい。

=====

更なるプレゼント企画

=====

VIP会員の%%NameSei%%さんには、
今後、べんけいの波乱万丈物語も
お届けします。

かなり刺激的でツッコミどころ
満載の内容になっています。

全てご覧頂いた方だけに
特別なプレゼントもご用意しますので、
空いた時間にでも見て下さいね～。

よくある

「これがお得です！」
「これが美味しいです！」

と言うばかりの
眠たくなる内容では
ありませんのでご安心下さい^^

ちなみにプレゼントは
どのお店でもやっていない
驚愕するものになる予定です...

それでは、また改めて
メール致します。

べんけい★イケダ

3通目

タイトル：

波乱万丈物語1：店長候補（奴隷）

本文：

%%NameSei%%さん

焼肉勉強 [べんけい] の
店主★イケダです。

今でこそ経営を勉強して
もりもり働いていますが、
実は僕、昔は、何をやっても続かない、
中途半端人間でした。

中途半端というとまだ聞こえが良くて
本当に最低な人間だったのです。

こうしたことを正直に話すのは
とても恥ずかしいのですが、
今の店、べんけいのオープンとも
大きく関わるので時間がある時にでも
ご覧頂ければ幸いです。

横浜にある三流大学（涙）を
卒業した僕は、とある大手の
中華料理店に店長候補として
就職しました。

今思えば、学生時代
ろくに勉強もしてこなかった僕を
よく雇ってくれたと思います。

感謝しかありません。

僕は、その時、

「この会社で一旗あげてやる！」

と意気込み働き始めました。

しかし、現実はそう甘くないもので、
圧倒的な激務をこなすことに。

店長候補とは名ばかりで、
業務は主に料理長やコックの
奴隷のような感じです。

店の運営はいつまで経っても
学べることはなく、
料理長の言われたことを
やるだけの毎日。

休日は全くありませんし、
ごく稀に休めたとしても
日頃の疲れから1日中寝ていました。

その中華料理店は5年間勤め、
鎌倉、川崎、藤沢、渋谷、銀座と
転勤も多かったです。

肉体的、精神的にも疲れ果てていた僕は、
寝坊を繰り返すようになり、銀座店にも
なかなか辿り着けなくなっていました。

これでは、会社にも迷惑がかかるし、
心の病気になってしまう気がしたので
ついに退職をしたのです。

27歳の時でした。

これで解放される...

と、なんだかホッとしたことを覚えています。

それから1年半ほど
どこに勤めるでもなく
家に引きこもりニート生活を送ることに。

中華料理店で5年間
ほぼ休みなく働き続けたので
お金はそこそこありました。

そんな時に限って
美味しい話が舞い込んでくるものです。

中華料理店の元同僚から

「会社に勤めなくても
前の給料の3倍儲かるビジネスがある」

と話を持ちかけられました。

バカな僕でも流石にそれは
胡散臭いと思ったので

「上の奴出せ」

と言い、紹介されることに。

それが転落人生の始まりだったのです。

つづく...

べんけい★イケダ

4通目

タイトル：

波乱万丈物語2：成城の大富豪

本文：

%%NameSei%%さん

焼肉勉強 [べんけい] の
店主★イケダです。

5年間、激務をこなした
中華料理店を退職し、
ニート状態だった時に
元同僚から一本の電話が入りました。

「会社に勤めなくても

前の給料の3倍儲かるビジネスがある」

という話を聞き、さすがに

「胡散臭い」

と思いました。

しかし、それが本当だったら
凄いことだという気持ちもありました。

世の中には、大金持ちがいますから
彼らがどうやって僕よりも
多額の収入を得ているのか
もの凄く興味があったのです。

なので、『給料の3倍儲かる仕事』が
本物なのかどうか確かめるため
後日、彼の上司に当たる人物と
会うことになりました。

説明を聞きに向かった先は、
東京都世田谷区成城のマンション。

しかし、ただのマンションでは
ありませんでした。

表現するならば、
博物館のような荘厳な作りをしている
大変ラグジュアリーな建物だったのです。

大きなリビングのような玄関に
大理石の床、3つのバスルーム。

子供の幼稚園の送り迎えは
ピンクのポルシェのオープンカー。

「だいたい、どんな仕事したら
こんな生活ができるんだ...」

麻薬の密売か？」

僕の猜疑心は、
ますます強くなっていきました。

どんなに貧乏でも犯罪だけには
手に染めないと決めています。

が、

「話を聞いたら脅されて無理やり
仕事をさせられるんじゃないか」

という恐怖の方が大きかったです。

猜疑心と恐怖で気が乗らないまま
バカでかい玄関で待っていると
大富豪登場。

「ようこそ、お待ちしておりました」

口振りは穏やかで
とても犯罪をしているようには
思えませんでした。

でもまだ安心できません。

これからどんなとんでもない話が
待っているのか、不安な様子のまま
リビングへ。

大富豪は、僕に、今まで
どんな仕事をしてきたのか聞いた後、
自分の行なっている仕事について
語り始めました。

犯罪ではありませんでしたが、
まさか、そんな簡単なことで
ここまでのキャッシュを持てるのか？

と違う疑惑を持ったことを覚えています。

世の中には本当にいろんな仕事があります。

その詳しい仕事の話については
また次回、詳しくお伝えします。

なかなかエキサイティングな話です。

それでは、
今日も1日笑顔で参りましょう(^v^)

焼肉には、
人生をワクワクにするパワーがある！

べんけい★イケダ

5 通目

タイトル：
波乱万丈物語3：オイシイ仕事

本文：
%%NameSei%%さん

焼肉勉強 [べんけい] の
店主★イケダです。

中華料理店時代の元同僚の案内で
新たな儲け話を聞きに
東京都世田谷区成城のマンションへ。

そこで目にしたのは
ただのマンションではなく、
まるで博物館のような豪邸でした。

そのマンションの住人が
元同僚の上司にあたり、
詳しい話を聞くことになったのです。

僕は、どんな違法なビジネスを
させられるのか不安に思っていました。

しかし、予想は良い意味で裏切られ
真っ当なものだとわかったのです。

ネットワークビジネスって知ってますか？

日本で有名なところだと
ミキプルーンの三基商事や
ノエビアなどの化粧品会社があります。

マルチレベルマーケティング（MLM）を
行う会社です。

日本では「マルチ」と呼ばれて
良いイメージがないビジネスです。

その理由は、昔、天下一家の会が
お金しか動かさない「ねずみ講」を行い、
末端の人間が損をする仕組みだったこと、

また、勧誘がしつこかったり、
嘘について契約させる悪質な人間が
少なからずいたりするからです。

そうした理由から日本では、
ネットワークビジネスと聞くと
悪いイメージを持つ人が多い。

世界的に目を向けると
例えば、アメリカではローソクや
一般的な食品などもMLMの仕組みで
購入できたりして生活に入り込んでいたりします。

大富豪は、
そんなネットワークビジネスについて
熱く語り始めました。

「ウチで扱う商品は、
実際どれもクオリティが高くて
興味を持った人に説明をしたら
高確率で販売できるよ。

で、イケダさんが会員を
何人か連れてきたらその人たちの
購入金額の何%かが報酬として
受け取れる。

僕は、そうして会員を
増やしていったらこんな暮らしが
できるようになったんだよね」

か、会員を増やすだけで！？

驚愕しました。

今まで、休み返上で働いてきたのに
ちょっと商品を案内して
欲しいという人がいたら
会員になってもらえばいいだけ。

そんな簡単な仕事で
こんなに儲けることができるのか！？

確かに、報酬シミュレーションを
説明されると今までもらっていた
収入の3倍以上が1年足らずで
得られるようになる。

夢のような話でした。

僕は、その場ですぐにサインをし、
活動を始めたのです。

しかし、うまい話には裏があるもので
なかなか思い通りにはいきませんでした。

実際にネットワークビジネスを
行なってみると厳しい現実が
待っていたのです。

つづく...

べんけい★イケダ

6通目

タイトル：

波乱万丈物語4：ウマイ話に乗った結果

本文：

%%NameSei%%さん

焼肉勉強 [べんけい] の
店主★イケダです。

大富豪に勧められて始めた
ネットワークビジネスですが、
自分でも商品の説明が
できないといけないと思い、
色々購入しました。

例えば、
油要らず、水入らず、
調味料要らず、魔法のお鍋セット...

NASAの技術てんこ盛りの浄水器...

歯磨き直後に牛乳を飲んでも
牛乳の味しかない歯磨き粉...

超高級サプリメント...

食器用の洗剤...

といった感じです。

僕は、もの凄いやる気満々で
商品を購入しては知り合いに説明して
どんどん紹介していきました。

その甲斐あって5人会員を
獲得できたのです。

しかし、それからは紹介も大変で、
いくら商品を購入して詳しい説明をしても
会員は増えませんでした。

その時の僕の仕事は

ネットワークビジネスだけで
他からの収入は一切ありません。

前職で貯めたお金を崩しながらの生活。

そのお金で仕事のための商品も
大量に購入しました。

その結果、有り金を全て使い果たし、
会員も増えないまま。

まともな収入を得るまでには
至らなかったのです。

中華料理店を退職してから
1年半ほどで一文無しに
なっていました。

ネットワークビジネスは
うまくいっている人を何人も
見てきているので、自分もその
仲間入りができると思っていました。

しかし、そんな甘い世界ではなかった。

あの時のあのお金があればな～、と
今、悔やむこともあります
そんな時間ももったいないので
前向きに頑張っています。

金銭的余裕がなくなった僕は、
ネットワークビジネスに挫折し、
転職活動を始めました。

僕は、中華料理店でしか
働いた経験がないので
それをなんとか活かせると思い、
何店舗か面接を受けたのです。

すると、ダメ元でアタックした
大手チェーン店から採用を頂いたのです。

これで、ようやく人並みの生活を送ることができる...

そう思ったのも束の間、僕の希望はすぐに打ち砕かれたのです。

つづく...

べんけい★イケダ

7 通目：

波乱万丈物語5：転職成功！だが...

本文：

%%NameSei%%さん

焼肉勉強 [べんけい] の店主★イケダです。

28歳くらいの頃、大富豪に憧れて始めたネットワークビジネスを挫折してお金を使い果たしてしまいました。

前職で休まず働き、貯めたお金全てです。

自分には向いていなかった。

その時の敗北感は、今も鮮明に思い出せます。

かなりへこみましたが、ホームレスになってのたれ死ぬわけにはいきません。

なので転職活動を再開し、なんとか採用を頂きました。

新たな職場は、誰もが知る
大手ファミレスチェーン。

前職も飲食業だったので
甘い世界ではないことは
わかっていました。

でも、僕には、チェーン店の
システムチックなオペレーションを
勉強したいという思いがあったのです。

巨大な企業にまで成長させた
そのノウハウがあれば、
今後、どんなところに行っても
やっていける。

そんな希望を持っての転職でした。

そうしてファミレスで
働き始めたわけですが、
想像以上の厳しさが待っていました。

厳しさというと『試練』のように聞こえ、
イメージが良く感じるかもしれませんが。

就業規則を会社が守ることはなく、
前職と同様に休みは与えられず、
倒れるまで働かされる。

幸い、僕は、かなりの健康体なので
倒れるまではありませんでしたが、
それでもキツかった。

上司からの扱いも酷く、
暴言暴力は当たり前。

そこに人権などは存在せず、
まさに『奴隷』だったのです。

業績は高いですが、
パワハラ最前線を走る企業。

そんな状況だったので
オペレーションを深く学ぶことはできず、
耐えられなくなり、退職を決断。

転職からわずか3ヶ月でした。

そこからまた、
長期引きこもり生活が始まります。

3ヶ月しか働いていないので
もちろん貯蓄はありません。

でも、僕が唯一経験してきた
飲食業に絶望を感じていたのです。

仕事もない、お金もない、
何もない状況で、精神を病み
明るい未来を想像することなど
できませんでした。

口から出る言葉も
ネガティブなものばかり。

応援してしてくれた妻とも
口論になることが増え、
ついに言うてはいけないことを
口走ってしまったのです。

つづく...

べんけい★イケダ

8通目

タイトル：

波乱万丈物語6：最低な男

本文：

%%NameSei%%さん

焼肉勉強 [べんけい] の
店主★イケダです。

ネットワークビジネスに挫折し、
大手ファミレスに転職をするも
奴隷のような扱いに耐えられず、
わずか3ヶ月で退職しました。

そこからまた、
長期引きこもり生活が始まりますが
3ヶ月しか働いていないので
もちろん貯蓄はありません。

仕事もない、お金もない、
何もない状況で、精神を病み
明るい未来を想像することなど
できませんでした。

口から出る言葉も
ネガティブなものばかり。

応援してしてくれた妻とも
口論になることが増え、
ついに言うてはいけないことを
口走ってしまったのです。

「今の僕には養う力がないから別れてくれ」

本当に最低な人間だったと思います。

しかし、その後に私の妻が言った言葉は、
僕を支えてくれたのです。

「今、横浜で生活できなくても
一度、宇都宮の実家に帰って
やり直したらいいじゃない。

私を連れて帰る選択肢はないの？」

僕の不甲斐なさも酷い言葉も
受け止めてくれて、それでも
一緒に生きていきたいという
気持ちが伝わる言葉でした。

僕は、妻の言葉に励まされたのと
自分の情けなさで涙が出ました。

そこで、ようやく横浜の地で
再起しようと深く決意し、
転職活動を始めたのです。

しかし、転職といっても
僕には飲食業の経験しかありません。

飲食業での過酷な労働環境に
絶望はしていましたが、
それよりも生活を立て直し
妻を養う必要がある。

なので、職を選ぶなど二の次でした。

そういうわけで、何店舗も応募したところ
なんとか都内で複数店舗を展開する
割と有名なレストランで
働き始めることができました。

これで、なんとか
生活をしていくことはできる
と思っていましたが、
まだまだ、この後問題が出てくるのです。

つづく...

べんけい★イケダ

9 通目

タイトル：

波乱万丈物語7：転職と暴行事件

本文：

%%NameSei%%さん

焼肉勉強 [べんけい] の
店主★イケダです。

新卒で大手中華料理店に就職

↓

パワハラに耐えられず退職

↓

ネットワークビジネスを始めるも挫折

↓

大手ファミレスに就職

↓

パワハラに耐えられず退職

↓

妻に別れてくれ

↓

妻に励まされる

↓

有名な飲食店に就職←イマココ

妻の言葉に励まされ

再起を果たすべく

なんとか転職に成功しました。

今度はタイ料理のお店です。

が、忍耐力がなくすぐに退職。

その後、お台場の有名なイタリアンや

そのグループの台湾料理のお店で

働くこともありました。

一度は、飲食を辞め、

病院のシステムを作る

プログラミング会社に入ったことも。

大体2年半務めては辞めの

サイクルを繰り返していたのです。

そうこうしていると
年齢も35歳になり、
就職先もなくなりました。

仕事がなく、またもや生活が
苦しくなってきます。

そこで、転職サイトに登録すると
横浜のホルモン屋さんから
ウチで働いてみないか、と
オファーを受けました。

風俗街の一等地に店を構え
とても繁盛していたお店です。

僕は、その店舗でも働きましたが、
後にSVとして4店舗の管理を
任されることに。

現場も経験させてもらい、
社長について経営を学ぶことも
多くさせてもらいました。

しかし、その後、
某有名焼肉店でSVを行っていた人が
ヘッドハンティングで入社したのです。

そこから社長の僕に対する
風当たりが厳しくなりました。

ヘッドハンティングで来たSVは
僕のことを気に入らなかつたらしく、
社長にあることないこと、吹き込みます。

そこで、僕の立場はどんどん悪化していき
最終的に殴る蹴るの暴行に遭い、
クビを言い渡されたのです。

最後の給料も支払われませんでした。

自分から辞めなかったのは
これが初めてです。

こうして振り返ると
20代から30代は、酷い人生でした。

でも、よく妻もついて来てくれたと思います。

本当に感謝しかありません。

また仕事がなくなったので
困りました。

とりあえず、
食いつながないといけないので
派遣会社に登録。

大手家電量販店に派遣され
テレビを売っていると、
意外な人物から
一本の電話が入りました。

それから僕の人生は、
大きく変わっていくのです。

つづく...

べんけい★イケダ

10通目

タイトル：

波乱万丈物語8：人生を変えた1本の電話

本文：

%%NameSei%%さん

焼肉勉強 [べんけい] の
店主★イケダです。

職に就いては辞め
職に就いては辞めを
2年半のサイクルで繰り返し
また仕事がなくなりました。

とりあえず、
食いつながないといけないので
派遣会社に登録。

大手家電量販店に派遣され
テレビを売っていると、
意外な人物から
一本の電話が入ったのです。

「池田さん、今、何してるんですか？」

それは、殴る蹴るの
暴行を受けた後にクビになった
焼肉店時代の同僚Kからでした。

「電気屋で働いてるよ」

僕が、そう告げるとKは、

「ちょっと助けてもらえませんか？」

お金なんかないよと
伝えようとするKは続けて

「実は、埼玉で焼肉屋を
始めたんですけど
僕じゃどうにもならないんです。

単身赴任で来て下さい！」

たった1本の電話でずけずけ
言いたいことばかり言うKでした。

前職の焼肉屋時代から
お調子者だったKですが、
悪くない報酬を提示されたので
後日、話だけでもと会うことに。

そして、予定の日に埼玉へ。

店に到着し、Kと話し合い。

結果、好条件を承諾し、Kと共に
店を立て直すことにしたのです。

派遣の仕事よりも
だいぶ給料をもらえるので
ワンルームを埼玉に借り、
働き始めました。

が、、、

僕は、本当に大バカ者です。

この店があまりにも
酷い状況にあることを
気づけなかったのです。

つづく...

べんけい★イケダ

11 通目

タイトル：

波乱万丈物語9：ずさんな経営に涙

本文：

%%NameSei%%さん

焼肉勉強 [べんけい] の
店主★イケダです。

僕が、焼肉勉強の
立て直しをすることになり
経理関係の書類を見ると
何ともずさんな管理状態でした。

それでもオープン当初は、
お客様も多く入ったそうです。

しかし、しばらくすると
だんだんお客様の足も離れ、
閑古鳥が鳴くように。

そんな時、思いがけない
展開が待っていたのです。

ご存知の方も多いと思いますが、
当店、焼肉勉強の前には、
かの牛角さんが入っていました。

牛角さんが店を閉めることを聞いた
前オーナーKは、ネットで落札し、
店を始めることに。

この仕組みが面白く、
落札した企業は、完全な居抜きで
そのまま開業できるものでした。

設備、お皿、鍋、箸、スプーンまで
全て揃っているのです、営業許可だけ取れば
すぐにオープンできる。

それが、店舗そのままオークション。

このモデルは、社会的にも話題になり、
当店、落札1号店ということで
なんと！ガイアの夜明けで大々的に
特集されたのです。

その後のお客様の入りは
凄いものがありました。

毎日満席。

一時はどうなることかと思いましたが
なんとか立て直しを図れました。

そんなこんなで、
この地域ではそれなりに名前が
知られる様に。

そして、しばらくすると
アド街ック天国にも出演し、
その翌々日からまた連日満席。

行列もできました。

これで、ウチも繁盛店の仲間入りだ、
と思っていた矢先、また大きな問題が
降りかかってくるのです。

つづく...

べんけい★イケダ

12通目

タイトル：

波乱万丈物語10：痛恨の一撃

本文：

%%NameSei%%さん

焼肉勉強 [べんけい] の
店主★イケダです。

今日の話は、
今まで経験した中でも
1、2位を争う災難な出来事について。

当店は、昔、ガイアの夜明けや
アドマチック天国に出演し
行列ができるほどお客様に
ご来店頂きました。

2010年頃の話です。

しかし、一躍、繁盛店の仲間入りかと思っていた矢先、また問題が発生。

私を横浜から呼び寄せた
オーナーKは、にわかに店の
売上が上がり、収入が増えたことで
散財をしていたのです。

キャバクラ、高級寿司など
それはそれはお金が掛かる遊びばかり。

自分のお金で遊ぶのは良いですが、
会社の運転資金にまで手をつけていた。

しかも、潤沢にあったはずのお金が
底を尽きかけていたのです。

更にそこから一気に経営が
下降線を辿る出来事勃発。

2011年3月11日

東日本大震災。

お客様も外出を控える様になり
閑古鳥が鳴くお店に
変わってしまいました。

ダメオーナーKと
震災のダブルパンチです。

Kをオーナーに据えていたら
店を畳むのも時間の問題だと
思いました。

そうすると、今、
働きに来てくれている
従業員にも申し訳が立たない。

それだけは絶対に避ける必要があった。

そう思った僕は、Kにけじめを取らせ
退陣させたのです。

こんな小さな企業で
社長がクビになるケースは稀ですよ。

そうした経緯で、この焼肉べんけいは、
2011年11月～、私がオーナーとなり
再出発を果たしたわけです。

降って湧いた様な社長への転身でした。

が、

東日本大震災の影響で
近隣の建設現場の仕事はストップ。

そこで働いていた方達も
店に来ることはなくなりました。

売上は3割も減少し、
更に追い討ちをかけたのが
とある有名な焼肉店の
ユッケ集団食中毒事件です。

店でユッケなどを食べた客117人が
腸管出血性大腸菌(O-111)による
食中毒になり、5人が死亡、
24人が重症に。

これは、日本全国を
恐怖に落とし入れました。

「ユッケを食べたら死ぬ」

そう思った方たちは
他の肉も食べようとは思いません。

焼肉店を利用せず
当店からもお客様の足は
どんどん遠のいていきました。

まさに痛恨の一撃です。

これから店をじっくり立て直そうと
思っていたところの厳しい出来事。

「もうウチの店は
やっていけないんじゃないか...」

「家のローンはどうしたらいいんだ...」

本当に目の前が真っ暗になったことを
今でも鮮明に覚えています。

そんなどん底の状況が
何年も続きます。

今思えば、よく閉店しないで
しぶとくやってこれたものです。

ただ、2013年後半から2年ほど、
まともに給料は取れませんでした。

その分、妻が貯金を少しずつ
切り崩してくれたり、
実家に援助してもらって
なんとか食いつないでこれました。

本当に妻には頭が上がりません。

そんな状況下でなんとか頑張っていると
神様は見てくれているのか、
少しずつ運気が向いてきました。

とあるコンサルタントとの
出会いから経営が上向きに
なってきたのです。

つづく...

べんけい★イケダ

13通目

タイトル：

波乱万丈物語11：瀕死のべんけい

本文：

%%NameSei%%さん

焼肉勉強 [べんけい] の
店主★イケダです。

2010年～2011年にかけて
当店は多くの災害に見舞われました。

焼肉べんけい社長の横領、
東日本大震災の影響で客数激減、
有名焼肉店の
ユッケ集団食中毒事件のとぼっちり...

そうした、僕の力では
避けることができない出来事によって
当店は瀕死の状態に陥ったのです。

本当に苦しい時代でした。

店を開けていても
お客様がゼロの日が何日もあり、
それまで働いてくれていたスタッフも
出勤させてあげることができなくなった。

もちろん僕も給料を
取ることはできません。

家賃と仕入れ、水道光熱費などの
経費を支払ったら何も残らないのです。

そんな状況が2013年後半から
約2年間続きました。

しかし、それでも諦めたくありません。

意図せず自分の店を
持つことになりましたが
ここで、辞めてしまったら、
今までご来店頂いたお客様に
顔向けできないと思ったのです。

また、妻にも大変な思いを
長い間させてきています。

なんとか再起する必要があった。

そんな想いでいると
あるコンサルタントとの
出会いがありました。

2014年頃の話です。

僕は、藁にもすがる思いで

そのコンサルタントに立て直しの
教えを請います。

彼のアドバイスは多岐に渡りました。

店内では、どんなPOPを貼って
お客様に訴求すべきなのか、
DMでの再来店施策などなど。

今まで手をつけてこなかった施策と
アイデアで少しずつ新しいお客様が
入るようになりました。

しばらくご来店頂けていなかった方も
顔を見せてくれるように。

そうして、また活気を
取り戻していきました。

僕もようやく給料を取れ、
家にお金を入れることができるように。

ほっとした瞬間です。

この勢いを止めずに
更なるプロモーションに踏み切ると
大きな効果が待っていました。

つづく...

べんけい★イケダ

14通目

タイトル：

波乱万丈物語12：食べログの衰退

本文：

%%NameSei%%さん

焼肉勉強 [べんけい] の
店主★イケダです。

店の経営が順調にいき始め、
僕は、次の一手に出ました。

食べログを無料プランから
有料プランに切り替えたのです。

有料プランになると
食べログ内で検索された時に
上位表示されます。

すると、当店のページも
ご覧頂く方が増え、
更にご予約も多くなりました。

そうして2017年末頃まで
順調に経営できていたのです。

しかし、2018年に入ると
食べログをご覧頂いたお客様の来店は
大幅に少なくなってしまいました。

原因は全くわかりません。

なので、食べログコンサルタントに
アドバイスをしてもらうことに。

どんなキーワードを
ページに埋め込んだら
検索されやすくなるのか、

どんなことを書いたら
お客様が期待してくれるのか、

事細かくノウハウを学びました。

「これでまたお客様を
呼ぶことができる！」

そう思っていました、
期待は完全に裏切られ
効果はほとんどありません。

コンサルの方から聞いた手法は、
理にかなっているもので、
お客様にも喜んで頂けるもの。

ということは、
他に原因があるのでは？

そう思うようになりました。

今思えば、
食べログなどの
グルメサイト離れが
始まっていたのでしょう。

調べてみると、このところ
その動きが顕著だそうです。

僕は、ユーザーの
グルメサイト離れは、
インスタ利用者数拡大に
原因があると見ています。

2018年頃から、
40代、50代のユーザーも
急激に増えました。

食べログの口コミも
参考になるとは思います。

しかし、どこの誰が書いたものか
全くわかりません。

インスタの場合、
主に自分の知り合いやファンの人、
興味を持った人をフォローします。

なので、食べログよりも
信頼度が高くなる。

リアルに感じられるんです。

日々、更新されていきますし。

なので、今、当店もインスタに
力を入れていたりします。

ぜひ、フォローして下さいね。

焼肉 勉強のインスタID：
yakiniku_benkei

焼肉勉強と検索しても出てきます。

ただ、2018年当時は、
食べログの効果がなくなり、
何をしたら良いか
全くわかりませんでした。

お客様がゼロの日もあり、
厳しい月も増えてしまいました。

なんとかしないといけないと思い
新たな施策を考えていたところ
興味深い2人を見つけたのです。

飲食店のコンサルタントなのですが、
言葉一つでお客様のハートを掴み、
店に多くのお客様を
来店させてしまうのです。

それを目の当たりにした時、
正に魔法だと思いました。

僕は、その魔法を学ぶべく、
すぐにその2人の魔法使いに
コンタクトを取り
指導してもらうことになったのです。

つづく...

べんけい★イケダ

15通目

タイトル：

波乱万丈物語13：2人の魔法使い

本文：

%%NameSei%%さん

焼肉勉強 [べんけい] の
店主★イケダです。

2019年1月から
新たな飲食店のコンサルタント
2人に指導をしてもらっています。

1人は日本屈指のコピーライター。

もう1人は、東京都内に
何店舗もうどん屋を経営する
敏腕オーナーです。

彼ら2人は、
言葉一つでお客様のハートを掴み、
店に多くのお客様を
来店させてしまうのです。

例えば、とある静岡の
ハンバーグ屋さんでは、のれんに

『肉汁専門店』

と書いただけで
お客様の数を1.5倍以上に
増やしました。

神戸の居酒屋さんでは、
かっぶくの良い店主の写真を
デカデカと看板に掲載。

『一子相伝 長田牛すじ焼き』

という北斗の拳のような
のれんを掲げると
12月の繁忙期と変わらぬ売上を
挙げさせたのです。

僕は、その結果に目を疑いました。

正に魔法。

その魔法を学ぶべく、
その2人の魔法使いに
指導を受けることに。

しかし、僕がイメージしていた
指導とはかけ離れていたのです。

コピーライティングや
マーケティングと聞くと

どんな言葉を使って
どんな案内をしたら
集客できるか、ということを
想像すると思います。

でも、その2人は違っていました。

まず、豊かな人生を
手に入れるための
行動指針から始まります。

それも毎日欠かさず
音声で届くのです。

そして、
お客様は何をしたら喜ぶか、
という具体的な解説。

それを理解しなければ
前に進めません。

それまで、僕は、
どうしたら集客できるのか、
というテクニックしか
考えていませんでした。

お客様の気持ちを全く考えず、
自分が儲かれば良いとしか
考えていなかったのです。

それまでのお客様には
本当に失礼なことをしてきました。

それに気付かせてもらってからは
僕の行動は変わりました。

メルマガでは、
少しでもお客様の
役に立つ情報を届けようと
書き続けています。

また、お客様がお店に
来られない日であっても

「当店に出会って良かった」

と思ってもらえたら嬉しい、と
思えるようになりました。

店をご利用頂く時のプレゼントも
以前と比べて増やしましたし、
少しでもお得に感じてもらえるように

今後も企画をしていきます。

そうして、当店には、
少しずつですが、お客様も
戻りつつあります。

インスタやFacebookを
ご覧頂いて店に来られる方も
じわじわ増えてきています。

本当にありがとうございます。

これからべんけいは、
更に進化していきますので
楽しみにしていて下さい。

べんけい★イケダ

16通目

タイトル：

波乱万丈物語14：新生すき焼きカルビ（爆笑）

本文：

%%NameSei%%さん

焼肉勉強 [べんけい] の
店主★イケダです。

2人のコンサルタント先生から
生きる上での行動指針を学び、
お客様に対する考え方を改めました。

そして、今は、
コピーライティングの
修行をしています。

お客様が喜ぶ文章の書き方と
お店や商品のネーミングは
学んでいると、とても面白いです。

そんな中で、当店の人気メニュー
A5ランクの和牛を使った
すき焼きカルビの名前を
新しくすることになりました。

僕も色々考えましたが、
コピーライターの先生が
持ってきたのは

「すき焼きカルビ
暴れん坊将軍」

大笑いしました。

インパクト、ハンパない 笑

先生曰く、
わらじよりも大きなカルビを
炙っているところが
暴れん坊将軍のイメージだったそうです。

そこから、僕は、
ダジャレの要素も入れたいと思い
意見を出し、最終的に

『極上すき焼きカルビ
炙りん坊将軍』

となりました。

コピーライティングを学んでいると
色々イメージが湧いてきます。

ちょっとは上達したかな。

そんな経緯で「炙りん坊将軍」と
デカデカ書かれた大きなのぼりも発注し、
いざ、店に到着すると問題発生。

のぼりは、想像以上に大きく、
重たいため立てることができません。

これは困った、と思い、
試行錯誤したあげく、
なんとか動かない台を見つけ
ようやく立てることができました。

しかし、難敵は他にもあったのです。

風です。

強風の日、
心配で店の外に見に行くと
風力で抜け飛んでしまったのか、
のぼりの姿、形はどこにもない。

ポールだけが、通りに横倒し…

しかも、
自転車にひかれて
ポールはぺちゃんこに 涙

こうしたことが2、3度続き
炙りん坊将軍の、のぼりは
使えなくなってしまいました。

結構高かったのに(TOT)

今後、のぼりを立てる時は
色々考えねばなりません。

そうして、
色々お店の施策に手を加えていると、
お客様もそれに気付いてくれて、
だんだんご来店頂けるように
なってきました。

本当にありがとうございます。

これからもお客様が楽しく利用でき、
元気になってもらえるお店を
作っていきますので
応援よろしくお願いします。

いよいよ、今回は、
私の波乱万丈物語も
クライマックスです。

それでは、また明日^^

べんけい★イケダ

17通目

タイトル：

波乱万丈物語15：お礼を込めて（プレゼント有）

本文：

%%NameSei%%さん

焼肉勉強 [べんけい] の
店主★イケダです。

波乱万丈物語と題し、
これまで僕の社会人になってからを
書き連ねてきたわけですが、
最後までご覧頂きありがとうございました。

この焼肉べんけいで働き始めてから
テレビに出たりして多くのお客様に
ご来店頂いたこともありました。

しかし、その後、
元オーナーが店の金を
使い込んだりして経営が
危うくなったこともあります。

東日本大震災の影響や
他店の食中毒事件のとぼっちりで
客足が遠のいた時には、
もうダメかもしれないと思いました。

しかし、自分には
もうこの仕事しかないと思い奮起。

DMや食べログを使い
お客様を呼び一時回復もしました。

が、また、店は閑散としてきたり。

今、また、気持ちを入れ替え
経営を学び直し、新たな施策を
始めるとだんだんお客様も
戻ってきてくれるようになりました。

そうして当店は、
大変厳しい時代を
生き抜いてきたのです。

僕は、この焼肉べんけいの
オーナーになるまで
転職を繰り返し、妻には
まともな生活をさせていません。

本当に出来の悪い夫でした。

それにも関わらず、
妻は、献身的に僕を
支え続けてくれました。

これからその恩に
報いないといけません。

多くのお客様に当店の焼肉で
喜んでもらい、ちゃんと妻に
恩返しをする。

そう、固く決意しています。

ということで、その決意を
%%NameSei%%さんの目で確認して頂くため、
そして、波乱万丈物語をご覧頂いた
お礼を込めて特別なプレゼントをご用意します。

が、このプレゼント企画は、

このメールを書いている
たった今、思いついた話なので
明日、丸1日考えさせて下さい。

きっと、ご満足頂ける内容にして
ご案内したいと思います。

お楽しみに！

べんけい★イケダ

18通目

タイトル：

【重要】特別なプレゼント

本文：

%%NameSei%%さん

焼肉勉強 [べんけい] の
店主★イケダです。

私とべんけいの
波乱万丈物語をご覧頂き、
ありがとうございました！

先日のメールで、
プレゼントのお約束をしましたが、
丸一日考え、ついに決定したので
お知らせいたします！

お礼として%%NameSei%%さんに
差し上げるのは、

日本の焼肉業界で
3本の指に入る職人
と言われた、

私イケダの焼肉の師匠、秘伝。

『当店自慢の「塩」焼肉3点盛り』

です。

味付けは同じ塩でも
3種の美味しい個性を
一度に体験できちゃう盛り合せ。

内モンゴル産、
太古の湖から作られた
天日塩は普通に舐めただけでも
旨い塩です。

これをさらに、
サラサラのパウダー状に。

まるで粉雪のようにミキサーで粉碎。

肉のパワーと塩の旨味、
渾然一体となり美味しさ倍増。

そして、塩の角を取り、
食欲とスタミナを加速させる
おろし立てのガーリック。

味わいをさらにリッチにする
自家製のネギ油、
引き立てのブラックペッパー。

内モンゴル産天日塩、
おろしたてガーリック、
自家製ネギ油、ブラックペッパーで
以下3点のお肉が『タダ』で召し上がれます。

1.牛タンカルビ

牛タン一本からわずか一皿分
タンといえば赤身だけど
牛タンなのにカルビを彷彿とさせる
常識破りかつ貴重な一品。

2.鳥ハラミ

一羽の鳥から2切れ！
焼き鳥屋でもお目にかかれない
とてもヘルシーな一品。

当店自慢のハイボールともよく合います。

3.豚トロ

師匠直伝の塩、
もうこの肉のためにある！
と言っても過言じゃない。
実は、大人向けに作りましたが
お子様にとっても人気です。

肉の旨味を高める効果しかない！
としか例えが見つからない、
師匠直伝の味付けで
お召し上がり下さい。

この、塩焼肉3点盛りは、
通常価格1070円で
ご注文頂いていますが
今回は、お礼ということで

0円

で、召し上がって頂けます。

しかも、お一人様分だけではなく、
お連れ様にもしっかり1人前サービス
しちゃいます！

つまり、

VIP会員の%%NameSei%%さんと
お連れ様が3人いらっしゃったら
塩焼肉3点盛りを4皿ご提供。

通常、

1070円 × 4人前 = 4280円

ですが、

0円（完全にタダ）で承ります。

ですので、ぜひ、

この機会に当店自慢の塩焼肉を
召しあがりにご来店下さい^^

ご来店時にこのメールを
スタッフに見せて頂ければ、
すぐにお席までお持ちします。

きっと塩焼肉を召し上がった
お連れさまも大満足されることでしょう。

もし、意中の方と一緒に来られたら
あなたの男としての魅力は急上昇。

太古の昔よりモテるのは
旨いメシを食べさせてくれる
男だと決まっています。

当店をあなたの恋路に
有効活用して下さい。

カップル成立となった暁には
お祝いの品を差し上げます。

また、今回のプレゼントを
利用して頂ければ、
豪華な女子会を行うことも可能です。

肉食女子を集めて下さい。

お仕事の上司の方や同僚の方を
お誘い頂ければ、きっと%%NameSei%%さんの
評判は急上昇。

グルメ・オブ・ザ・イヤー獲得も
夢ではないでしょう。

また、奥様、旦那様をお誘い頂いて
日頃の感謝を伝えれば、
ちょっとくらい家の仕事を怠けても

許してくれたりするかもしれません。

そんな潜在能力も秘めている
焼肉をご用意します。

ただ、こうした赤字企画を
いつまでも続けるとお店は
経営できなくなってしまうです。

ですので、1ヶ月間限定の
企画とさせていただきます。

『当店自慢の「塩」焼肉3点盛り』

プレゼントは、本日%%+0day%%～1ヶ月間です。

お忘れにならないように
お連れ様を誘っておいて下さいね^^

それでは、%%NameSei%%さんのご来店を
心よりお待ちしております。

べんけい★イケダ

19通目

タイトル：

【重要】特別なプレゼント *再送*

本文：

※再送

%%NameSei%%さん

焼肉勉強 [べんけい] の
店主★イケダです。

私とべんけいの
波乱万丈物語をご覧頂き、
ありがとうございました！

先日のメールで、
プレゼントのお約束をしましたが、
丸一日考え、ついに決定したので
お知らせいたします！

お礼として%%NameSei%%さんに
差し上げるのは、

日本の焼肉業界で
3本の指に入る職人
と言われた、

私イケダの焼肉の師匠、秘伝。

『当店自慢の「塩」焼肉3点盛り』

です。

味付けは同じ塩でも
3種の美味しい個性を
一度に体験できちゃう盛り合せ。

内モンゴル産、
太古の湖から作られた
天日塩は普通に舐めただけでも
旨い塩です。

これをさらに、
サラサラのパウダー状に。

まるで粉雪のようにミキサーで粉碎。

肉のパワーと塩の旨味、
渾然一体となり美味しさ倍増。

そして、塩の角を取り、
食欲とスタミナを加速させる
おろし立てのガーリック。

味わいをさらにリッチにする
自家製のネギ油、
引き立てのブラックペッパー。

内モンゴル産天日塩、
おろしたてガーリック、
自家製ネギ油、ブラックペッパーで
以下3点のお肉が『タダ』で召し上がれます。

1.牛タンカルビ

牛タン一本からわずか一皿分
タンといえば赤身だけど
牛タンなのにカルビを彷彿とさせる
常識破りかつ貴重な一品。

2.鳥ハラミ

一羽の鳥から2切れ！
焼き鳥屋でもお目にかかれない
とてもヘルシーな一品。
当店自慢のハイボールともよく合います。

3.豚トロ

師匠直伝の塩、
もうこの肉のためにある！
と言っても過言じゃない。
実は、大人向けに作りましたが
お子様にとっても人気です。

肉の旨味を高める効果しかない！
としか例えが見つからない、
師匠直伝の味付けで
お召し上がり下さい。

この、塩焼肉3点盛りは、
通常価格1070円で
ご注文頂いていますが
今回は、お礼ということで

0円

で、召し上がって頂けます。

しかも、お一人様分だけではなく、
お連れ様にもしっかり1人前サービス
しちゃいます！

つまり、

VIP会員の%%NameSei%%さんとお連れ様が3人いらっしゃったら塩焼肉3点盛りを4皿ご提供。

通常、

1070円 × 4人前 = 4280円

ですが、

0円（完全にタダ）で承ります。

ですので、ぜひ、
この機会に当店自慢の塩焼肉を
召しあがりにご来店下さい^^

ご来店時にこのメールを
スタッフに見せて頂ければ、
すぐにお席までお持ちします。

きっと塩焼肉を召し上がった
お連れさまも大満足されることでしょう。

もし、意中の方と一緒に来られたら
あなたの男としての魅力は急上昇。

太古の昔よりモテるのは
旨いメシを食べさせてくれる
男だと決まっています。

当店をあなたの恋路に
有効活用して下さい。

カップル成立となった暁には
お祝いの品を差し上げます。

また、今回のプレゼントを
利用して頂ければ、

豪華な女子会を行うことも可能です。

肉食女子を集めて下さい。

お仕事の上司の方や同僚の方を
お誘い頂ければ、きっと%%NameSei%%さんの
評判は急上昇。

グルメ・オブ・ザ・イヤー獲得も
夢ではないでしょう。

また、奥様、旦那様をお誘い頂いて
日頃の感謝を伝えれば、
ちょっとくらい家の仕事を怠けても
許してくれたりするかもしれません。

そんな潜在能力も秘めている
焼肉をご用意します。

ただ、こうした赤字企画を
いつまでも続けるとお店は
経営できなくなってしまいます。

ですので、1ヶ月間限定の
企画とさせていただきます。

『当店自慢の「塩」焼肉3点盛り』

は、本日%%+0day%%～1ヶ月間です。

お忘れにならないように
お連れ様を誘っておいて下さいね^^

それでは、%%NameSei%%さんのご来店を
心よりお待ちしております。

べんけい★イケダ

20通目

タイトル：

師匠直伝『塩焼肉3点盛り』⇒0円

本文：

※このメールは、
すでに師匠直伝
『塩焼肉3点盛り』のプレゼントを
受け取って頂いた方にもお送りしています。

%%NameSei%%さん

焼肉勉強 [べんけい] の
店主★イケダです。

私とべんけいの
波乱万丈物語をご覧頂いた
お礼として、先日、

師匠直伝『塩焼肉3点盛り』

をプレゼントさせて頂く
案内を送りました。

すると、早速、多くの方から
ご予約、ご来店を頂きました。

本当にありがとうございます。

1ヶ月間、有効な企画ですので
ぜひ、塩焼肉3点盛りを
召しあがりに来て下さい。

この、塩焼肉3点盛りは、
通常価格1070円で
ご注文頂いていますが
今回は、お礼ということで

0円

で、召し上がって頂けます。

しかも、お一人様分だけではなく、
お連れ様にもしっかり1人前サービス
しちゃいます！

つまり、

VIP会員の%%NameSei%%さんと
お連れ様が3人いらっしゃったら
塩焼肉3点盛りを4皿ご提供。

通常、

1070円 × 4人前 = 4280円

ですが、

0円（完全にタダ）で承ります。

ですので、ぜひ、
この機会に当店自慢の塩焼肉を
召しあがりにご来店下さい^^

ご来店時にこのメールを
スタッフに見せて頂ければ、
すぐにお席までお持ちします。

きっと塩焼肉を召し上がった
お連れさまも大満足されることでしょう。

もし、意中の方と一緒に来られたら
あなたの男としての魅力は急上昇。

太古の昔よりモテるのは
旨いメシを食べさせてくれる
男だと決まっています。

当店をあなたの恋路に
有効活用して下さい。

カップル成立となった暁には
お祝いの品を差し上げます。

また、今回のプレゼントを
利用して頂ければ、
豪華な女子会を行うことも可能です。

肉食女子を集めて下さい。

お仕事の上司の方や同僚の方を
お誘い頂ければ、きっと%%NameSei%%さんの
評判は急上昇。

グルメ・オブ・ザ・イヤー獲得も
夢ではないでしょう。

また、奥様、旦那様をお誘い頂いて
日頃の感謝を伝えれば、
ちょっとくらい家の仕事を怠けても
許してくれたりするかもしれません。

そんな潜在能力も秘めている
焼肉をご用意します。

ただ、こうした赤字企画を
いつまでも続けるとお店は
経営できなくなってしまうです。

ですので、1ヶ月間限定の
企画とさせていただきます。

『当店自慢の「塩」焼肉3点盛り』

プレゼントは、%%-2day%%～1ヶ月間です。

お忘れにならないように
お連れ様を誘っておいて下さいね^^

それでは、%%NameSei%%さんのご来店を
心よりお待ちしております。

べんけい★イケダ

21通目

タイトル：

終了まで残り10日です

本文：

※このメールは、
すでに師匠直伝
『塩焼肉3点盛り』のプレゼントを
受け取って頂いた方にもお送りしています。

%%NameSei%%さん

焼肉勉強 [べんけい] の
店主★イケダです。

私とべんけいの
波乱万丈物語をご覧頂いた
お礼としてのプレゼント企画

師匠直伝『塩焼肉3点盛り』

0円サービスですが

終了まで、あと10日となりました。

まだ、受け取って頂いていない場合は、
お早めにご来店下さい。

- 1.牛タンカルビ
- 2.鳥ハラミ
- 3.豚トロ

を内モンゴル産天日塩、
おろしたてガーリック、
自家製ネギ油、
ブラックペッパーでご提供。

この、塩焼肉3点盛りは、
通常価格1070円で
ご注文頂いていますが
今回は、お礼ということで

0円

で、召し上がって頂けます。

しかも、お一人様分だけではなく、
お連れ様にもしっかり1人前サービス
しちゃいます！

つまり、

VIP会員の%%NameSei%%さんと
お連れ様が3人いらっしゃったら
塩焼肉3点盛りを4皿ご提供。

通常、

1070円 × 4人前 = 4280円

ですが、

0円（完全にタダ）で承ります。

ですので、ぜひ、
この機会に当店自慢の塩焼肉を
召しあがりにご来店下さい^^

ご来店時にこのメールを
スタッフに見せて頂ければ、
すぐにお席までお持ちします。

ただ、こうした赤字企画を
いつまでも続けるとお店は
経営できなくなってしまいます。

ですので、大変申し訳ないのですが、

師匠直伝『塩焼肉3点盛り』

の0円サービス期間は、
%%+10day%%までとなります。

今後、また、このようなサービスを

行うことは考えられますが、
頻繁にできないのが現状です。

ですので、お忘れにならないよう
お連れ様を誘ってぜひお越し下さい。

それでは、%%NameSei%%さんのご来店を
心よりお待ちしております。

べんけい★イケダ

22通目

タイトル：
急いで下さい！（3日後終了）

本文：
※このメールは、
すでに師匠直伝
『塩焼肉3点盛り』のプレゼントを
受け取って頂いた方にもお送りしています。

%%NameSei%%さん

焼肉勉強 [べんけい] の
店主★イケダです。

私とべんけいの
波乱万丈物語をご覧頂いた
お礼としてのプレゼント企画

師匠直伝『塩焼肉3点盛り』

0円サービスですが

終了まで、あと3日となりました。

まだ、受け取って頂いていない場合は、
お早めにご来店下さい。

ご提供するの、
日本の焼肉業界で
3本の指に入る職人
と言われた、

私イケダの焼肉の師匠、秘伝。

『当店自慢の「塩」焼肉3点盛り』

です。

味付けは同じ塩でも
3種の美味しい個性を
一度に体験できちゃう盛り合せ。

内モンゴル産、
太古の湖から作られた
天日塩は普通に舐めただけでも
旨い塩です。

これをさらに、
サラサラのパウダー状に。

まるで粉雪のようにミキサーで粉砕。

肉のパワーと塩の旨味、
渾然一体となり美味しさ倍増。

そして、塩の角を取り、
食欲とスタミナを加速させる
おろし立てのガーリック。

味わいをさらにリッチにする
自家製のネギ油、
引き立てのブラックペッパー。

内モンゴル産天日塩、
おろしたてガーリック、
自家製ネギ油、ブラックペッパーで
以下3点のお肉が『タダ』で召し上がれます。

1.牛タンカルビ

牛タン一本からわずか一皿分
タンといえば赤身だけど
牛タンなのにカルビを彷彿とさせる
常識破りかつ貴重な一品。

2.鳥ハラミ

一羽の鳥から2切れ！
焼き鳥屋でもお目にかかれない
とてもヘルシーな一品。
当店自慢のハイボールともよく合います。

3.豚トロ

師匠直伝の塩、
もうこの肉のためにある！
と言っても過言じゃない。
実は、大人向けに作りましたが
お子様にとても人気です。

肉の旨味を高める効果しかない！
としか例えが見つからない、
師匠直伝の味付けで
お召し上がり下さい。

この、塩焼肉3点盛りは、
通常価格1070円で
ご注文頂いていますが
今回は、お礼ということで

0円

で、召し上がって頂けます。

しかも、お一人様分だけではなく、
お連れ様にもしっかり1人前サービス
しちゃいます！

つまり、

VIP会員の%%NameSei%%さんと
お連れ様が3人いらっしゃったら
塩焼肉3点盛りを4皿ご提供。

通常、

1070円 × 4人前 = 4280円

ですが、

0円（完全にタダ）で承ります。

ですので、ぜひ、
この機会に当店自慢の塩焼肉を
召しあがりにご来店下さい^^

ご来店時にこのメールを
スタッフに見せて頂ければ、
すぐにお席までお持ちします。

ただ、こうした赤字企画を
いつまでも続けるとお店は
経営できなくなってしまいます。

ですので、大変申し訳ないのですが、

師匠直伝『塩焼肉3点盛り』

の0円サービス期間は、
%%+3day%%までとなります。

今後、また、このようなサービスを
行うことは考えられますが、
頻繁にできないのが現状です。

ですので、お忘れにならないよう
お連れ様を誘ってぜひお越し下さい。

それでは、%%NameSei%%さんのご来店を
心よりお待ちしております。

べんけい★イケダ