

IHクッキングヒーターの コミュニケーション戦略と展開方法

名古屋デザイナー学院 江利山未悠

IHクッキングヒーター



料理をする人が使う

料理をする人の「IH」に対するイメージを調査

調理師養成施設に通っていた頃の友人が対象

10人中10人が、

「火力が弱そう」「フライパンが振れない」

その他


現場で見ない
フランベができない
時間がかかりそう

※調理の最後に酒をフライパンに落としアルコール分を飛ばす調理法

プロがIHの良さを知らないなら
一般人に伝えるのは難しいのでは？

目標

プロが使用することで説得力が増し、
IHに対するイメージを払拭



IHは
火力が弱い

と思っていませんか？

提案

本格中華が楽しめる

IH調理専門中華料理店

コンセプト

プロの料理人がIHのみを使用し、
本格中華を提供するお店。

なぜ中華？

「火力が弱そう」「フライパンが振れない」

火力が命と言われる中華料理を
美味しく提供することができたら、
イメージ払拭に繋がるのでは？

ロゴ

火力全開

電灶飯店

I H R E S T A U R A N T

電灶 : 中国語で「IH」の意味

びんいん

飯店 : 中華料理を出すレストラン

はんとん

メリット

消し忘れによる事故を防げる

調理場が暑くならない

調理師の身体を守ることができる

鍋などを卓上IHで提供できる

※お店でよく使われているカセットコンロの
ガスボンベのガス抜き中に爆発する事件があった



中吊り広告

火力弱いと思ってる？

IH調理専門中華料理店 🔍

火力全開
電灶飯店
IH RESTAURANT



火力弱いと思ってる？

IH調理専門中華料理店 🔍

火力全開
電灶飯店
IH RESTAURANT



中吊り広告



フライヤー



火力も全開
電灶飯店
IH RESTAURANT

IH調理専門中華料理店

2月22日(土) **OPEN**

IHは火力が弱い？

そんなイメージを覆すためにできた中華料理店。
プロの料理人がIHのみを使用し本格中華を提供します。
IHが気になるけど不安な人、中華料理が食べたい人、
火が怖くてお店で鍋料理が食べられなかった人。
ぜひ、お越しいただき本格中華をお楽しみ下さい。

火力も全開
電灶飯店
IH RESTAURANT

オープン記念
10%OFF

ご予約・問い合わせ
000-000-000

営業時間：10:00-22:00 定休日：祝日

ホールスタッフアルバイト募集中

〒450-6423 愛知県名古屋市中村区名駅三丁目28番12号



ショップカード



ありがとうございました