

山寺通信1月号

2022年コロナも収束して従来の生活が戻ると思っていたのですが、コロナの新しい株が発生して自粛生活が始まります。ウイルスが変異し、気候の温暖化が生活をどのように変えていくのか予測が付きません。全体的傾向として物は、所有するより共有するようになり、事を楽しむことが優先される生活様式になっています。手段としては、ITにより新しい事が考え出されますが、お茶、珈琲の様な嗜好品は、飲むための道具や形態(ティーバッグ、ドリンク等)の変化はありますが、味に関しては大きな変化はありません。道具も機能面の完成度が高く色々なものができています。これからは、個々の人にあった飲み方のアドバイスが基本的な原点になると思います。例えば、カフェインが妊婦には良くない、興奮作用や利尿作用も悪者の様に扱われていますが、自律神経の働きや集中力を高め、運動能力を向上させるなどの良い効果があります。さらに海外では、免疫力を高めるとも言われています。もともと薬草だったものですから、飲み方の問題と楽しみ方が長い歴史の中で形成されてきたものです。社会の流れに逆らえませんが、売る側の接客をもう一度考える必要があるかと思われます。味や飲み方があまりにも画一化され過ぎていないか、裏返すと飲む方法や味の作り方の押し付けがないかと言うことです。試飲より接客の方がこれから必要でないかと思われます。試飲は、押し付け的側面が強くなりますが、接客ですと客とのコミュニケーションが生まれ客の求めているものがわかるのではないのでしょうか。年代により味の感覚が違ってきます。湯の温度や茶葉の量等で好みの味が作られます。ネットの客は、質問がとて多いと言われてはいますが、それだけ熱心なので客の要望がわかるということではないのでしょうか。欲しい情報が手に入りより消費者に近づけることになります。現代は、情報の時代と言われてはいます。消費者の欲求をうまく取り入れて売り上げにつなげましよう。

さわやかなグリーンの色 色で濃さが判断できる 丈夫な耐熱ガラス

追加カタログのアジアンガラス製品

<p>深蒸しも OK ファイン網</p> 	<p>番茶等大きい茶葉</p> 	<p>蓋なし急須の後手 ガラス茶漉</p> 
<p>¥4200 960cc 茶の濃さ見極める</p>	<p>¥3600 350cc ラセン茶漉し</p>	<p>¥1600 330cc</p>
	<p>深蒸しも OK ファイン網</p> 	
<p>¥2100 400cc 微細ステンレスメッシュ</p>	<p>¥4000 840cc 焙じ茶に</p>	<p>¥1300 ガラス容器 H11cm</p>