

お客様とブランドの 関係を縮める オウンドメディアサイト制作



ウチのサイト集客

#ウチヨボ サービスのご案内

こんなことでお困りじゃありませんか？

- サイトやSNSで自社のファンを増やしたい
- 目先の売上のための広告費を減らしてファンを育てたい
- 既存のデジタル広告では飽和を感じている



やらないまま放置していると…

- 競合他社に先行される
→ 競合にシェアを奪われる危険性
- 競合と新規客の取り合い合戦になり疲弊する

#ウチヨボのサービス概要

ウチヨボは自社ブランドのコンテンツメディアサイト制作サービスです。サイトで有益なコンテンツを配信することで、集客から定着までの顧客ステージを育成し、根強いファンを作ります。

#見込み客の集客/顧客育成のメリット

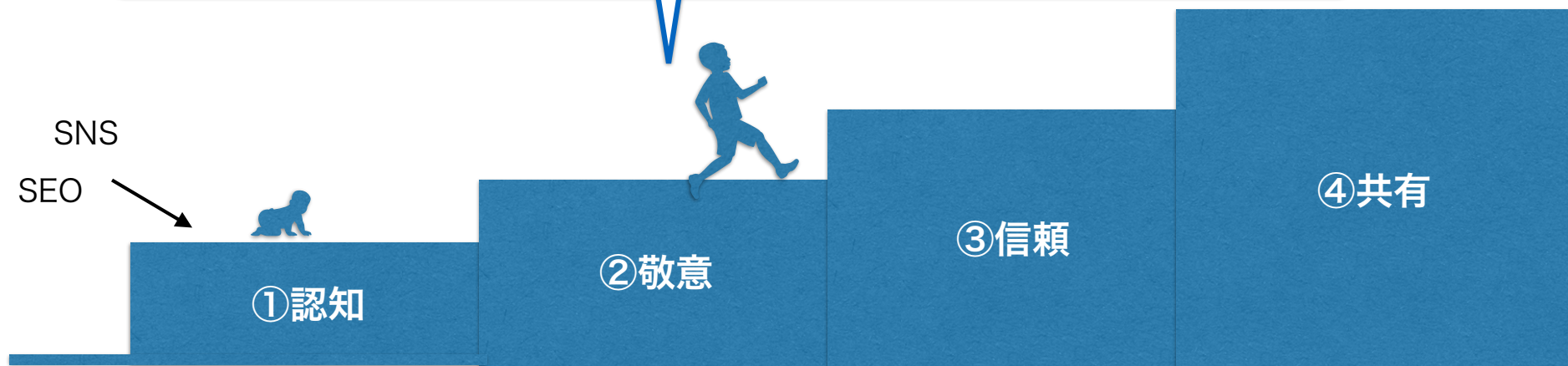
- 潜在ニーズをもつ人がサイトに集まる
- 継続的にリーチすることでブランドへの信頼が高まる
- ニーズ顕在化前から関係が作れるので、広告に他社との競争がない
- 長期的な関係性ができ、ブランドスイッチが起きにくい

#ウチヨボの基本戦略は「潜在客をお客様に育てる」

サイトに役立つコンテンツを配信することで関心客を集客します。有益な情報を提供し続けることで、関係性が育ち、関心客→新規客→定着客へとステージが育ちます。

関心客がお客様に育つプロセス

- ①ユーザーにコンテンツがリーチします
- ②ユーザーが「お、役立つ」と思うと御社に敬意を持ちます
- ③実際に役立ち「ありがとう」が生まれると御社を信頼します
- ④御社と共感する想いを見つける▶購入客▶定着客へ育ちます



コンテンツで「顧客関係密度」を高めます

ユーザーに喜ばれるコンテンツを提供することで、顧客との関係を深め、ライフタイムバリュー（顧客一人あたり生涯売上）を最大化します。

競合からユーザーの心のシェアを獲得し、離脱を防ぎます

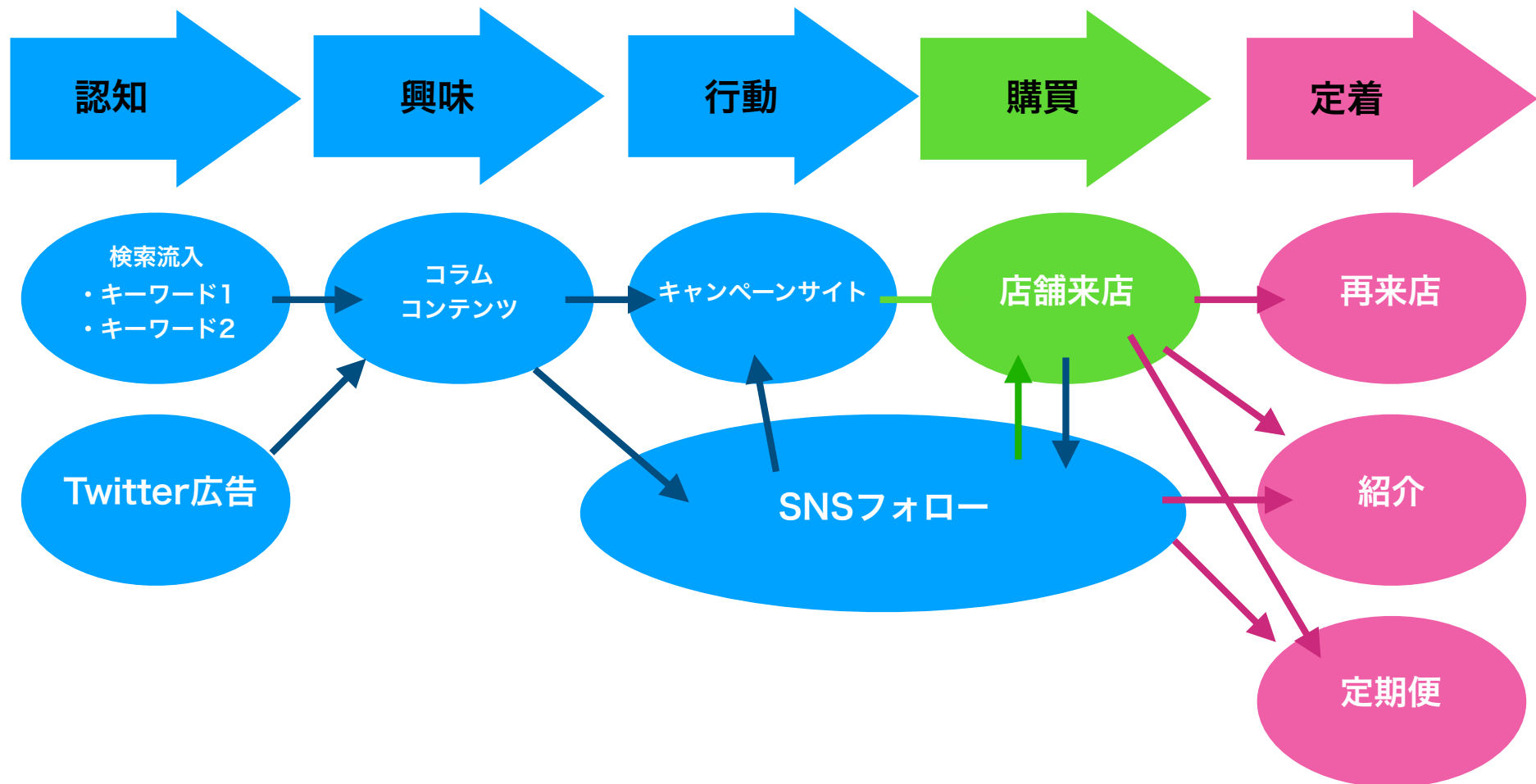
- ① SNSのタイムラインや検索エンジンからユーザーの認知獲得
- ② 記事が役に立って拡散・フォロー獲得
- ③ メルマガ・DMで更に密度を高めてブランドスイッチ▶定着客に育てます

役立つ情報の発信源が御社という信頼が購入の決め手

初めの情報発信源になることは重要です。御社でユーザーにどんな情報が刺さるのかわからなくても大丈夫！企画案も原稿も全て#食べコラをご用意します。

売上につながるプロモーション全体設計もアドバイスします

御社で実施するにあたり全体設計も相談に乗っています。コンテンツを使えば会社が休みの日でもコンテンツが働いてくれて、楽に見込み客の獲得ができ、新規客、定着客へと育てていくことができます。



ウチヨボでブランドを育てることできる3つのこと

- ▶ **信用・信頼の蓄積**
- ▶ **未来の定期客育成**
- ▶ **ブランドを軸にした垂直展開**

信用・信頼は商品特徴・広告オファーを信じてもらうのに欠かせません。
貴社のブランドのファンになることで、生涯売上を最大化します。
ブランドのファンを増やすことで、シナジーある事業展開ができます。

実例：イカセンター



こだわり

漁港直送

透明でしか食べられない透明なイカ刺しを都内で楽しめる

今回の企画に特別メニューで毎日新しいイカ刺しを提供いたします。
 今が最高の旬のイカを都内で、丁寧に調理させていただきます。
 中間流通をすべて飛ばすことで、透明で食べられる新鮮な素材を都内で高いレベルで楽しむことができます。

[こだわりを詳しく見る](#)

お品書き

ポイント1
透明でオキナクは裏切れないイカ刺しのため、透明イカはストレスを感じた時、締めて3分待つと白くなります。こんなイカ刺しめどと楽しんでいただいています。

ポイント2
イカのツノに醤油をまんま塗りつけてサザンイカ、焼酎は口に焼酎を付けておくほどの程度の量まで提供しています。

ポイント3
イカは旬と産地によって旬期が変わります。早い時期のヌメイカは卵を醤油と絡めて、夏はホーローヤシイカ、輸入産のもの甘みがあるのでアオリイカなど産地から輸入イカと出合えます。

ポイント1
海流がよつかる最近産地で最も旬期が豊富な千葉県房総半島の船形漁港で毎日上がった魚を入手して、独自の研修で自社トラックですべて運んでいます。

刺身盛り合わせ-鬼盛り-

実例：名水美人ファクトリー

Meisui Bijin Factory

ダイエット・節約にも最適！
名水美人さんの
糖質制限もやしレシピ便利帳

新着レシピ動画

<p>やみつきメン 糖質6.5g</p> <p>納豆はご飯の代わりにもやしで食べると糖質オフ!やみつきピリ辛からしマヨネーズの納豆とうふもやし</p> <p>大豆インフラポン小大豆もやし</p>	<p>おもてなし 糖質6.7g</p> <p>ハロウィンにぴったり!もやしのミイラハンバーグ</p> <p>名水美人糖取り</p>	<p>糖質・節約 糖質3.3g</p> <p>忙しい人向け節約が捗る常備菜!鶏むね肉ともやしのネギ塩ダレ</p> <p>名水美人</p>
---	---	--

人気レシピ一覧

<p>やみつきメン 糖質6.5g</p> <p>納豆はご飯の代わりにもやしで食べると糖質オフ!やみつきピリ辛からしマヨネーズの納豆とうふもやし</p> <p>大豆インフラポン小大豆もやし</p>	<p>餃子メニュー 糖質11.3g</p> <p>いい肉の日緊急企画!特製もやし肉太巻き</p> <p>名水美人</p>	<p>糖 糖質10.5g</p> <p>11月11日はもやしの日!主材料2つの簡単コク旨もやしたっぷり豚バラミルクフィエータワー鍋</p> <p>名水美人</p>
<p>パフォーマンスアップ 糖質6.2g</p> <p>運動会前日に糖質オフで快眠サポート ささみともやしのラクチンジャオロースー</p> <p>名水美人</p>	<p>糖 糖質8.0g</p> <p>包丁不要!秋のアサリと豚バラでうまみたっぷりピリ辛スンドップもやしチゲ鍋</p> <p>名水美人(コックスもやし)専用</p>	<p>おもてなし 糖質8.7g</p> <p>ハロウィンにぴったり!もやしのミイラハンバーグ</p> <p>名水美人糖取り</p>

もっと見る >

実例：スプラウトインベストメント



最高の食材、最高のおもてなし、 納得の価格

まず最高の食材を追い求めること。
その食材の魅力を最大限に発揮する料理を
ご納得いただける価格でご提供すること。
そして最高のおもてなしでお客様をお迎えし、
心の底からお食事を楽しんでいただき幸せを感じて頂けること。
それらを自らの喜びとし、
一切の妥協や言い訳を排して日々全力を尽くすこと。

[代表あいさつを見る](#) →



展開業態



大きな漁港のそばでしか味わうこと
できなかった。
あの最高に新鮮な透き通った魚種の活
き作りが大都市で味わえる贅沢を！

[詳しく見る](#) →



朝締め最高に鮮度のいい鶏肉の美
味しさを。
そして他店ではなかなか味わうこと
のできない様々な希少部位の
味わい深い美味しさを是非ご堪能下
さい。

[詳しく見る](#) →

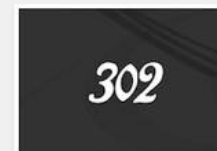


千葉県館山市にある船形漁港を中心
に、
房総半島の最高に美味しい海の幸の
数々を最高の鮮度でご提供していま
す。
館山の漁師町の歴史の味を都心で。

[詳しく見る](#) →



漁港で仕入れた天然の地魚を。
自社トラックで毎日運ぶことへのこだ
わり。



原産の漁港で獲れた最高に新鮮な天
然の地魚を。
自社トラックで千葉県道302号線を上



純米酒に徹底的にこだわり、
全国の地酒130種類以上を厳選して仕
入れご提供しています。

実例：テレビショッピング研究所



🌟 新着レシピ

きのこ三昧！さっぱり青汁マリネ
20分

手羽元とゴロゴロ野菜のあっさり煮込み (加熱時間：20分)

かぼちゃとアンチョビのスクエアパイ (加熱時間：15分)

白濁のヘルシー青汁パスタ
30分

【ハロウィンレシピ】ほくほくかぼちゃプリン (加熱時間：15分)

【簡単レシピ】冷凍パイシートで作るパルミエ(パイン生地クッキー) (加熱時間：20分)

VIEW ALL

人気レシピ MORE▶

- 1 揚げずに作るドーナツのレシピ (設定温度：160℃ 設定時間：4,102 Views)
- 2 サバの味噌煮 (設定温度：160℃ 設定時間：20分) ... 2,800 Views
- 3 材料はたったの5つ！シンプルがびちゃケーキ (設定温度：1... 1,024 Views)
- 4 揚げないのにサクサクジューシーな本格「牛カツ」 (設定温度... 901 Views)
- 5 フレーバーストーンで作るさっぱりチーズケーキ (調理時間：... 900 Views)

人気記事 MORE▶

- 1 ダイエット中に甘いものが食べたくなかったらコレ! 材料6つ... 706 Views
- 2 憧れのお店の味が家で作れる!? 揚げないのにサクサクジューシー... 605 Views
- 3 ヘルシーな作り置きおかずで「健康」をサポート! 野菜た... 504 Views
- 4 お店の味を簡単に再現! 選べて焼くだけのチーズタッカルビ... 504 Views
- 5 こんなに便利! パワーマジックフライヤーでスーパーのお惣菜... 300 Views

ホーム > 記事 > 健康 > 憧れのお店の味が家で作れる!? 揚げないのにサクサクジューシーな本格「牛カツ」レシピ

カテゴリーからさがす

憧れのお店の味が家で作れる!? 揚げないのにサクサクジューシーな本格「牛カツ」レシピ

シェア ツイート B! Hatana LINEで送る Pocket 印刷

東京では行列ができる専門店があるほど、人気の「牛カツ」。

衣はサクッと、中なミディアムレアでやわらかいのが特徴ですが、これを家で作るうとなると、揚げ油の温度管理が難しく、理想の味に仕上げるのはなかなか大変。。

でも実は、マジックフライヤーを使えば、お店のようなミディアムレアな牛カツを作ることができます。なぜなら、一定の温度で加熱をすることができるため、しかも、油で揚げないから油の摂りすぎを防ぐこともできてヘルシーです。

それではさっそく、レシピをご紹介します。

揚げないのにサクサクジューシーな本格「牛カツ」 (設定温度：180℃ 設定時間：15分)

▼材料 (2人分)

牛ヒレ肉 (ステーキ用) 厚さ3cmを2枚 (300g)

塩、コショウ...少々

小麦粉...適量

人気レシピ MORE▶

- 1 揚げずに作るドーナツのレシピ (設定温度：160℃ 設定時間：4,102 Views)
- 2 サバの味噌煮 (設定温度：160℃ 設定時間：20分) ... 2,800 Views
- 3 材料はたったの5つ！シンプルがびちゃケーキ (設定温度：1... 1,024 Views)
- 4 揚げないのにサクサクジューシーな本格「牛カツ」 (設定温度... 901 Views)
- 5 フレーバーストーンで作るさっぱりチーズケーキ (調理時間：... 900 Views)

人気記事 MORE▶

- 1 ダイエット中に甘いものが食べたくなかったらコレ! 材料6つ... 706 Views
- 2 憧れのお店の味が家で作れる!? 揚げないのにサクサクジューシー... 605 Views
- 3 ヘルシーな作り置きおかずで「健康」をサポート! 野菜た... 504 Views
- 4 お店の味を簡単に再現! 選べて焼くだけのチーズタッカルビ... 504 Views
- 5 こんなに便利! パワーマジックフライヤーでスーパーのお惣菜... 300 Views

人気タグ

あさり スギ かぼちゃ
さつまいも しゅうが にんにく
アスパラガス アボカド
アンチョビ エビ
オリーブオイル カニ缶
キャベツ クリームチーズ
クチャラブ サラモン トマト
ナス ニンジン ニンニク
バナナ パセリ パプリカ
ピザ用チーズ ブロッコリー

実例：鳥波多レバ屋



2018.08.17 **NEW**
お知らせがキリスト入りますお知らせがキリスト入ります

2018.08.17
お知らせがキリスト入りますお知らせがキリスト入りますお知らせがキリスト入りますお知らせがキリスト入ります

2018.08.17
お知らせがキリスト入りますお知らせがキリスト入ります

[お知らせ一覧を見る >](#)

