

だんべー掲載により、店の認知度が上がりご予約数大幅増加!

START

オープンと同時にだんべー.com利用開始

AFTER

- 宴会・法事時の予約増
- 昼・夜ともに予約増 (ご予約だけで、満席になることも!)
- 40代以上と狙ったターゲットの年齢層の来店が多い



■ 和食料理 和ごころ いなほ
<http://www.dan-b.com/wagokoro-inaho/>
■ 群馬県高崎市筑縄町10-23
■ TEL : 027-384-2799
■ 営業時間 【昼】11:30~14:30 (L.O.14:00)
【夜】17:00~23:00 (L.O.22:00)
■ 定休日 月曜日 / 第3火曜日



素材の味を引き出す調理と味付けが自慢
高崎市筑縄町六郷公園そばにある和食料理『和ごころいなほ』。素材の味わいを丁寧に引き出す料理が特徴です。使用する魚は北海道や四国、京都、長崎直送の新鮮な魚介。関西で修行した店主の素材の味を引き出す調理と味付けを楽しめます。

オーナーインタビュー



Q. だんべーを利用して一番反響を感じる部分は?

おかげさまで、オープンからずっと絶好調です!だんべーに掲載したことで、お店の認知度が上がって、ご予約がかなり増えました。最近では、昼夜ともにご予約だけで満席になってしまうこともあり、嬉しい限りです。また、お食事以外にも法要や宴会時もだんべーを事前にもてご予約してくれるので、スムーズに話が進められて助かっています。あと、だんべーのレビューやお気に入り数も増えてきて、「割烹・懐石・会席」のジャンルでおすすめナンバーワンなもの嬉しい限りです。お客様にも評価されていることが実感します。

Q. だんべーを始めたきっかけは?

以前働いていたお店でだんべー.comを利用していたのがきっかけです。そこでかなり評判がよかったので、自分のお店でも掲載しようと思ってました。それなので、オープン当初からお世話になっています。

Q. だんべーの良いところは?

何と言っても更新やお知らせ発信が楽ちんです!更新もすぐ反映されますので、瞬時にお客様に伝えられることができ、それをきっかけでお客様も来てくれることも多いです。

また、写真がキレイ!プロのカメラマンが撮ってくれるので、まさにいうことなしです!特に宴会の写真はお店の色が出やすいので、一番のPR材料になっているんじゃないかと思っています。

Q. 最後に一言

オープンの時からお世話になっているので、今はお店の一部になっています。これからもだんべーさんと二人三脚で頑張っていきたいです!