

“コンセプトウエディング”で客単価増、高価格帯の披露宴が好調

**ウエディングケーキとコンセプトや色を統一した、
デザートビュッフェの新商品 5 種類を開発
式場をスイーツで甘く、華やかに演出**

ウエディングプロデューサー・レストラン運営の(株)ノバレーゼ(本社:東京都中央区、浅田剛治社長、東証一部、資本金:6億円)は、ウエディングケーキのコンセプトや色、デザインに合わせて、スイーツ最大13種類を使いビュッフェ台を飾り付けお楽しみいただく、デザートビュッフェのメニュー5種類を開発しました。オリジナルパンフレットを作成し、2013年10月中旬から全国の婚礼施設21店舗*で販売開始します。

※4店を除く全店舗

【商品化背景】…「コンセプトウエディング」で高価格帯の披露宴が好調

現在当社は「コンセプトウエディング」の提案が功を奏し、婚礼客単価のアップに成功しています。「コンセプトウエディング」は、ウエディングドレスから料理、会場を彩る装飾や飾花、招待状、席次表、料理皿といった婚礼に必要なアイテムごとにコンセプトを設けデザインを統一しお客様に提案するスタイルです。パッケージ化したアイテムをお客様が選んでいくことで全体に統一感が生まれ、より美しい披露宴を演出できます。特にウエディングケーキは高額ながらドレスのカラーと合わせる方が多く好評で、客単価が1.2倍となり、昨年度のデザート部門の売り上げを4000万円程度上積みしました。今回の新デザートビュッフェもコンセプトウエディングの一つのサービスです。

新商品のデザートビュッフェはお客様が選ぶウエディングドレスやウエディングケーキのデザインと連動しており、純白のウエディングドレスに合わせた白を基調としたケーキにはホワイトチョコレートやパウダーシュガーなどでスイーツを白色に統一した、見た目にエレガントな「white magic(ホワイトマジック)」を用意。

カラードレスなどに合わせた色鮮やかなケーキには、カラフルなマカロンやゼリーと色とりどりの季節のフルーツを使用し、13種のスイーツで飾る「Happy Chic(ハッピーシック)」を用意するなど、5つのコンセプトをつくり色やデザイン、スイーツの種類を選定しました。和装を好む新郎新婦や和式の会場向けには、和菓子を“和モダン”に飾り付けるデザートビュッフェ「Modern Japanese(モダンジャパニーズ)」がオススメです。

5種類全てスイーツはもちろん仕器の選定や配置場所、飾り付けなど細かいデザインまで決めており、お客様がパンフレットなどを見たときに、実際の披露宴と同じイメージを描けるようにしています。

また、各デザートビュッフェをさらに華やかに飾り付ける装花サービスのオプションもご用意しており、これまでにない付加価値の高いサービスを提供します。

料金は、ご注文いただく料理のコース内容により異なり、列席者お一人1500円(税抜)からです。

これまで当社でデザートビュッフェを注文される方は成約者の15%程度でした。新商品の開発で約35%まで引きあがると想定しており、デザート部門の売り上げをさらに3500万円アップさせる計画です。



ピンクのマカロンタワー(右)が象徴的なビュッフェ



左)上.ラスティック、下.モダンジャパニーズ
右)上.ホワイトマジック、下.ハッピーシック
下)ガーリーシック



デザートビュッフェの内容

White Magic (ホワイトマジック)	幸せの魔法 (white magic) がコンセプト。白をコンセプトにパウダーシュガーやホワイトチョコレートなどを使用し 13 種のスイーツを提供。白で飾られるビュッフェ台はエレガントかつイノセント(純白)な世界観を演出
	[menu] ショコラテリーヌ、シフォンケーキ、ホットショコラ、クラッシュゼリー、ロールケーキ、マシュマロなど 13 種
Girly chic (ガーリーシック)	淡い赤のマカロンや薔薇のフレーバーを使ったスイーツで、マリーアントワネットが生きた当時の、パリの華やかな世界観を表現。提供スイーツは 13 種
	[menu] マーブルムース(苺×ヨーグルト)、カップケーキ、シフォンケーキ、林檎タルト、アイシングクッキーなど 13 種
Rustic (ラスティック)	焼き菓子や米粉のドーナツなど、素朴で懐かしいをコンセプトにした、ほっとする落ち着いた印象を与えるスイーツビュッフェ。提供スイーツは 13 種
	[menu] ガトーショコラ、キャラメルマカロン、カップケーキ、米粉のドーナツ、マシュマロ、イチジクタルトなど 13 種
Happy Chic (ハッピーシック)	色とりどりの季節のフルーツを使用したスイーツと、色鮮やかな異なる 2 色のマカロン、何層にもなったカラフルなゼリーを使用し、ビュッフェ台を明るく演出。提供スイーツは 13 種
	[menu] マカロン、パート・ド・フルイ、マシュマロ、トマトのコンポート、カップケーキ、アイシングクッキーなど 13 種
Modern Japanese (モダンジャパニーズ)	カボチャや紫芋といった和食に用いる食材や、甘さ控えめな抹茶、きな粉、あんこを使った和スイーツを“和モダン”なデザイン感覚で演出するビュッフェ。提供スイーツは 11 種
	[menu] くずまんじゅう、抹茶ムース、笹の葉まんじゅう、ロールケーキ、季節の彩り餡 寒天添え、どら焼など 11 種

デザートビュッフェの金額(列席者一人あたりの料金、税抜)

ラスティック	ガーリーシック	ホワイトマジック	モダンジャパニーズ	ハッピーシック
1500 円~	1800 円~	1800 円~	1800 円~	2100 円~

※ご注文いただく披露宴の料理コースの内容により金額が異なります

会社概要

【社名】 株式会社ノバレーゼ [英文社名] NOVARESE, Inc. [証券コード] 東証一部(2128)
【住所】 〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目8番14号 銀座 YOMIKO ビル 4F
【電話】 03-5524-1122(代) **【設立】** 2000年11月1日
【資本金】 608,825千円(2012年12月末) **【代表者】** 代表取締役社長 浅田剛治
【従業員数】 1,355人(連結)、1205人(単体) ※いずれもパート・アルバイト含む(2013年6月末日)
【売上高】 2012年12月期 117億6,384万円(連結)
【事業内容】 ブライダル事業(婚礼プロデュース部門、婚礼衣裳部門、レストラン部門)、レストラン特化型事業
【連結子会社】 上海娜珀蕾 餐饮管理有限公司(レストラン運営)、NOVARESE KOREA INC.(レストラン運営)
 株式会社 MARRY MARBLE(婚礼演出映像制作)、株式会社花乃店千樹園(婚礼装花)
 株式会社タイムレス(コンサルティング事業)

事業内容

■ ブライダル事業

(婚礼衣裳部門)

NOVARESE	シンプルでモダンなデザインの高級ウエディングドレスのレンタル、販売
ecruspose	華やかでキュートなデザインの上着ドレスのレンタル、販売

(婚礼プロデュース部門)

モノスタイル	都市の中心地や閑静な住宅街など利便性の良い地域を対象に、洗練された都会的イメージと、高級感を演出するシンプルでスタイリッシュな内外装や空間建築を特徴とする施設
アマンダタイプ	都市郊外で自然の景観に恵まれた地域を対象に、くつろぎと開放感のある高級リゾート感のあるウエディングを演出する、自然を活かした郊外型建築を特徴とする施設
再生施設	歴史的・文化的価値があり利便性の良い高付加価値建造物や、旧来型のホテル・専門式場を当社の開発・運営手法を投入し、蘇らせた施設(下記【再】)
中価格帯施設	平均婚礼費用を上記3タイプより4割程度抑えた中価格帯施設。既存の式場・ホテル・ゲストハウスを改装する再生物件に特化
業務提携	レストランや料亭との提携施設で挙式・披露宴やパーティの受託運営(下記【提】)

(レストラン部門)

レストラン事業	休日の披露宴や平日のレストラン営業における飲食事業を運営(下記【R】)
---------	-------------------------------------

■ レストラン特化型事業

挙式・披露宴を行わないレストラン特化型の店舗を運営(下記【Rのみ】)

【R】: 通常のレストラン営業
 【R夏季】: 夏季限定営業
 【R宴】: 各種宴会時のみ営業

ゲストハウス	モノリス	12	25 [27]
	アマンダ	6	
	その他 ゲストハウス	4 (2)	
中価格帯施設		3	
婚礼提携		2	
ドレスショップ	NOVARESE	9	15
	ecruspose	6	
レストラン特化型(国内)		3	
レストラン特化型(海外)		2	

()は今後の開業件数
 □は新規を含む合計

本件に関するお問い合わせ先
 (株)ノバレーゼ 広報担当: 野原 TEL: 03-5524-1199 FAX: 03-5524-1133
 E-mail: nohara@novarese.co.jp