

トライアル

小樽BYO

「小樽のお酒が飲みたい」「この銘柄の酒は無いの？」
というお客様からのご要望。これらを解決するのがBYOです。
地元のお酒を盛り上げてまいりましょう

BYOとは

「Bring Your Own」の略。
利用客が、（持ち込み料などの）料金を支払うことで、自分の好きな酒を飲食店に持ち込むことができる仕組みです。

BYOのメリット

- ・商品の在庫リスクが無い（いつ売れるかわからない商品を持たなくても良い）
- ・BYO利用客は、持ち込み以外にも飲み物を注文する傾向（単価UP）
- ・BYO利用客は、食事メニューのオーダー数が増える傾向（単価UP）
- ・お客様の満足度UP（お客様の求める地元酒が広がる）
- ・小樽の夜の活性化につながる = 『BYOの街 小樽』

小樽BYO

小樽でのBYO本格展開に向けた試験運用を開始します。

期間：平成30年8月1日（水）～10月31日（水）（3か月）

主催：（一社）小樽観光協会 食と酒の勉強会

※構成：小樽観光協会、NPO法人ワインクラスター北海道、小樽ビール、田中酒造、北海道ワイン



※「食と酒の勉強会」これまでの取り組み

小樽の強い魅力や武器として地元の酒を認識してもらい、小樽らしい食の楽しみや売上の増進への寄与を目指す。

- ・平成28年11月25日 関係者による第一回目打ち合わせ
- ・平成29年1月24日 観光資源の勉強会 特別編「小樽のお酒をもっと知ろう」
講演／酒造企業プレゼン／交流タイム
- ・平成30年3月13日 観光資源の勉強会 特別編「小樽のお酒をもっと知ろう」
関係者座談会／酒と肴のペアリング体験／交流タイム

取り組みの目的

夜の小樽の活性化

①観光資源を活用した受入体制整備

飲食店へのお酒の持込制度「BYO」を小樽でも実施し、地元の食と酒を気軽に味わうことのできる環境をつくる。

②周知活動

飲食店事業者や酒販店・一般市民・観光客へ小樽の酒に興味を持ち、飲んでもらう気運を高めるべく働きかける。

③本格運用を目指して

試験運用とその後の報告会・勉強会を経て「小樽BYO」の課題や問題点の整理を行い、本格運用を目指す。

試験運用における小樽BYOルール

①持ち込み対象品：小樽市内で醸造しているお酒に限ります

・小樽ビール・小樽麦酒・田中酒造・オサワイナリー・北海道ワイン

②持ち込み料金：参画の飲食店舗にて設定します（500円～1500円程度で）

※例）フルボトル1本1000円、ビール小1本200円

③持ち込み可能な酒の種類：参画の飲食店舗にて設定を決める事が出来ます。

（ワインのみ／日本酒のみ／全てOK）

※例）『うちはビールとワインを置いているから、日本酒だけBYOをしよう』

PR

- ・8月2日キックオフイベント
- ・専用ウェブサイトでの情報公開
- ・ステッカー掲出、チラシ、BYO説明ツール
- ・酒販店への協力体制
- ・北海道ワインセンターが情報拠点として機能

参画飲食店

（7月30日時点）

11店舗

バリロット

らく天

居酒屋・イタリアン てっら terra

オステリア・イル・ぴあっと・ヌオーボ

グランドパーク小樽 テラスブラッセリー

グランドパーク小樽 和食処こころ

グランドパーク小樽 マリーナバー&レストラン

小樽バイン

大和家

花銀酒家

Bridge coffee&swing