

注目の新商品登場

料理が彩よく美しく見え、集客効果に役立つ

# 高演色LED電球「タフらいと<sup>いろでり</sup>彩」

料理の美味しさは、見た目の第一印象によって決まるといわれる。インスタグラム全盛の時代には、料理をいかに彩よく美しく見せるかが、お客を獲得できるかどうかの分かれ道になる。そのための強力な武器として注目されているのが、KKテクノロジーズ(株)の高演色LED電球「タフらいと<sup>いろでり</sup>彩」シリーズだ。

## 難しいとされていた 美しい赤色を再現

一般的なLEDを映し出す能力は、ハロゲンや白熱電球に比べて良くない。とくに赤色はLEDにとっては苦手な色である。赤色は料理ではとりわけ大切な色。例えば、脂のつた超高級牛肉の赤身、日本近海でとれたマグロやカツオの赤身、とれたての新鮮なトマトやニンジン。赤色の食材は料理に彩を添え、お客の目

近年、いろいろな飲食店でよく見られるのが、若いお客が自分の注文した料理を携帯電話の写真で撮影している光景である。とくに評判店では、テーブルのあちこちからシャッターを切る音が聞こえる。撮影した料理の写真は仲間や知り合いにメールで送付して、お互いに楽しみながら情報交換する。いまやインスタグラム時代と言われるように、これもまた現代人の大切なコミュニケーションツールの1つになってい

る。それだけに、いかに自店の売り物料理を彩よく美しく見せるかは、お客を掴むうえで重要な要素の1つになってきている。そのために大いに役立つのがKKテクノロジーズ(株)の高演色LED電球「タフらいと<sup>いろでり</sup>彩」シリーズである。

「中小企業 新ものづくり・新サービス展」に出展

を楽しませてくれる。この美しい赤色を再現できるのが「タフらいと<sup>いろでり</sup>彩」シリーズだ。状況に合わせて使い分けできるように、ミニクリプトン型とダイクロハロゲン型の2タイプがある。  
美しい色の再現性だけでなく、4年の完全保証、30日間の返金保証、標準ソケットで簡単取り換えなど、飲食店にとって魅力のメリットをいくつも備えている。

## 「中小企業 新ものづくり・新サービス展」に出展

飲食店のオーナーやコックさんたちからも高評価を得ている。  
KKテクノロジーズ(株)は、11月30日(水)～2日(金)、東京ビッグサイトで開催される「中小企業 新ものづくり・新サービス展」に出展する。12月1日の13時45分～14時には、「LED電球って本当に長寿命? 業界人が語りたくない真実をお教えします」というテーマのプレゼンテーションを予定している。

## 近代食堂読者「限定の超お得なサービス」

①初期購入の負担が少なく、今までの電気代より少ない費用(毎月1個につき2000円のメーカーダイレ



ダイクロハロゲン型



ミニクリプトン型

クトリース)で最高級高演色LEDが入手できる。

### 主な内容

- 1、リース期間…3年
- 2、価格…1個あたり  
ミニクリプトン型2000円/月  
ダイクロハロゲン型2500円/月
- 3、支払い方法…カード決済(3年間自動引き落とし)

### 申し込み条件

- 1、申し込み期間…12月15日まで
- 2、数量…1店舗10個以上

### 電気代比較

白熱電球 毎月電気代3000円  
タフらいと彩 毎月電気代40円  
リース契約後はそのまま電球をお渡しする

②希望の方には、今お店でお使いのLED電球の演色性を無料で測定(1回2万円相当)。

- 1、1人1個のみ
- 2、通常の電球のみ
- 3、申し込み期間…12月15日まで