

横須賀商工会議所

# ネットショップ出店講座

ネットショップにチャレンジ

～おもてなしギフトに出店してみよう～

合同会社コンフォートワン

代表 小澤富士男

**今日は、**

**ネットショップ  
出店講座**

# ネットショップ出店講座について

全3回

社数限定

1商品

ギフト商品

おもてなしギフトへ出店  
(出店済みの方は出品)

# 必要なもの

やる気

時間

予習

復習

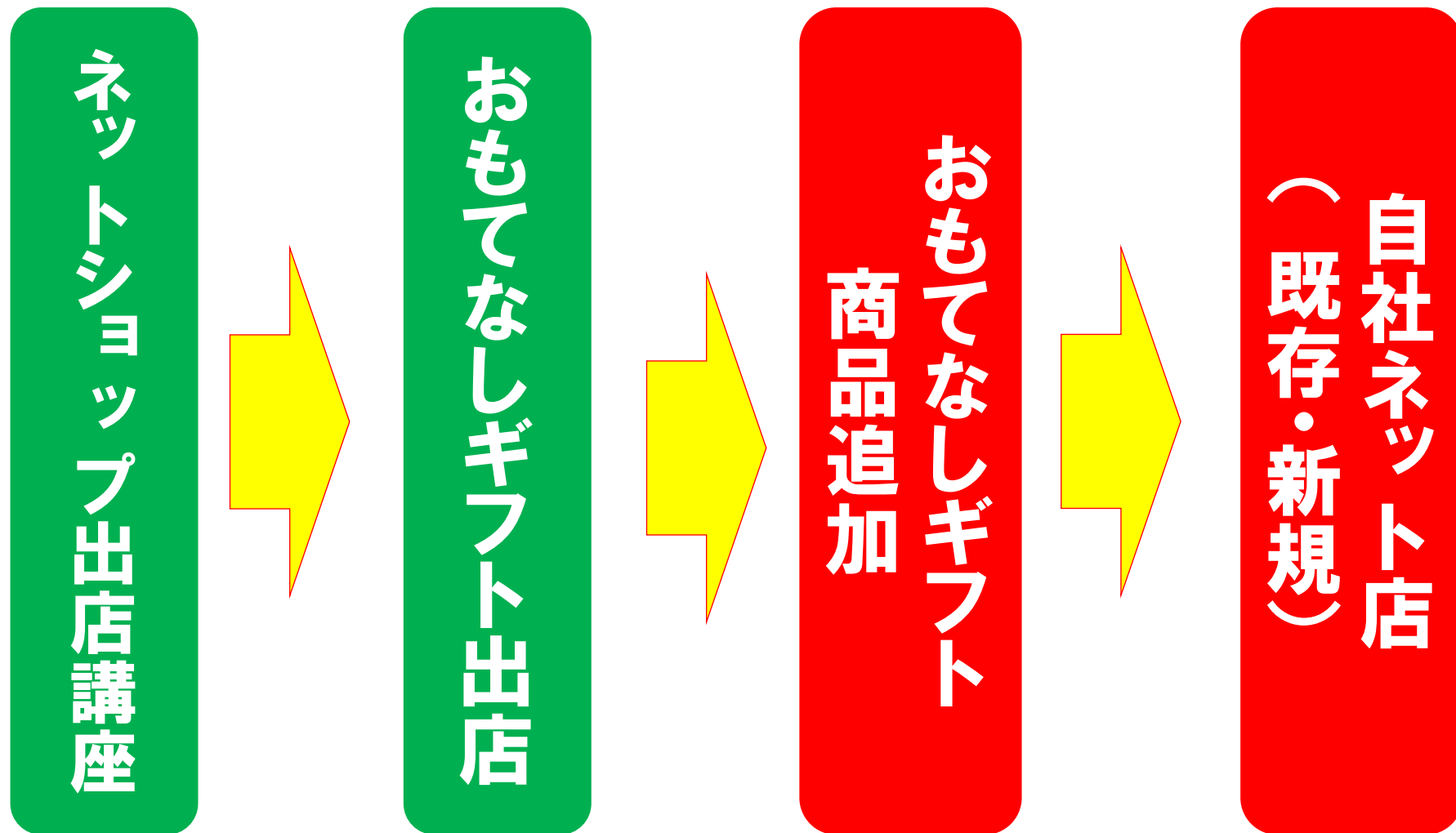
メールアドレス

スマホ

# EC出店講座の進め方

	プレワーク	第1回ワーク	第2回ワーク
日付	2/2(木)	2/9(木)	2/16(木)
時間	2時間 (13:30～15:30)	2時間 (13:30～15:30)	2時間 (13:30～15:30)
内容	<p>【店舗構築】</p> <p>101自店舗の棚卸し 104出店費用計算 106関連法律</p> <p>【商品開発】</p> <p>201ギフト商品説明 202商品持寄り説明</p> <p>【宿題】 店舗写真撮影</p>	<p>【店舗構築】</p> <p>121店舗紹介の完成 122必要店舗写真説明</p> <p>【商品開発】</p> <p>211商品情報整理</p> <p>【宿題】 商品写真撮影</p>	<p>【店舗構築】</p> <p>121店舗紹介の完成 122店舗写真完成</p> <p>【商品開発】</p> <p>222商品情報整理 223必要商品写真説明</p>
講習・演習	講習 店舗情報整理	講習 店舗紹介完成 商品説明確認	講習 商品説明完成
生産物	05店舗情報シート	05店舗情報シート 11商品情報シート	05店舗情報シート 11商品情報シート 店舗紹介写真 商品写真

# お得な「ネットショップ出店講座」の使い方



# EC出店講座の装備、スキル

## 【必要な装備】

No.	内容	説明
1	スマホ	店舗や商品写真撮影用
2	メールアドレス	連絡用

## 【必要なスキル】

No.	内容	説明
1	メール	連絡用

# プレワークの進め方

**自店舗の棚卸しを行いながら、店舗紹介を作る。出品商品について確認する。**

No.	セッション名	内容	ワークシート・生産物
1	101 自社店舗の棚卸	自社を、自分を振り返ってみる	05店舗情報シート
2	104 出店費用計算	出店のための費用を計算する	—
3	106 関連法律理解	ネット販売で関連する法律の紹介	—
4	201 ギフト商品説明	ギフトのマーケットとギフトは何かを知る	—
5	202 商品持寄り説明	次回の商品持ち寄りの説明	—



# ゴールはここです

## 店舗・商品ページ



**1 商品内容**

ナッツのはちみつ漬け200gの箱

**ナッツのはちみつ漬け**

自家製のはちみつとナッツを漬け込みました。お土産にもおすすめです。

**ラッピング**

高級な包装紙に包み、お洒落な包装紙をかきつけてお届けいたします。



### 広島県産 フクラシはちみつ

升田 肇

升田養蜂場は、昭和11年から三代で養蜂実習したとき蜂の甲斐をしたのがきっかけで、蜂の魅力を伝えるために父が昭和24年に始めた養蜂場です。

広島県の瀬戸内海沿岸は工業も発達し都市化が進んでいますが、中国山地の山間は、自然が豊かさを生かした山並みが残っています。この地で自然とミツバチの営みのあふれるはちみつを全国の皆さんにお届けしています。

升田養蜂場では、広島県に多く自生するフクラシと呼ばれる花の蜜を自信を持ってお届けしています。その蜜の色は、ハチミツとしては濃い赤色をしており、香りも強く、コクが非常に高いという特色を持っています。ヨーグルトやデザートとの相性も良く、トーストに塗っても美味しくいただけます。

ぜひ一度、味わってみてください。

**広島県産のはちみつ**

はちみつは秋の収穫期が長く、また、同じ収穫時期に比べて蜜の量が少ない。さらに自然をよぶと花の量も、季節によって少なくなる。良質な蜂蜜は、高品質の蜂蜜を育てるには、自然の恵みを最大限に活用することが大切です。

升田養蜂場では、フクラシはちみつはじめ、第一養はちみつ、ハチミツ、自然養、自然養、自然養のはちみつなど、様々な種類の蜂蜜をご用意しています。お土産にもおすすめです。

### 高知で育て、広島で採蜜

第一養はちみつは、高知で育て、広島で採蜜した蜂蜜です。

升田養蜂場では、1月から3月の期間高知県の定例飛行機で蜂蜜を運んで行って、蜂蜜がしっかりと熟成するようにしています。

高知はよい気候です。私たちにとっては、岡山、広島県の自然を味わうには最適な場所です。

### 春一番を蜂蜜でお届け

升田養蜂場では、春一番はちみつが人気です。春一番はちみつは、高知で育て、広島で採蜜した蜂蜜です。

升田養蜂場では、春一番はちみつが人気です。春一番はちみつは、高知で育て、広島で採蜜した蜂蜜です。

### 百花蜜はたくさんのお花から

升田養蜂場の百花蜜は、高知県の山間部で採蜜した蜂蜜です。

升田養蜂場では、百花蜜が人気です。百花蜜は、高知で育て、広島で採蜜した蜂蜜です。

### 広島蜂蜜へのこだわり

フクラシはちみつは、高知で育て、広島で採蜜した蜂蜜です。

升田養蜂場では、フクラシはちみつが人気です。フクラシはちみつは、高知で育て、広島で採蜜した蜂蜜です。

升田養蜂場では、フクラシはちみつが人気です。フクラシはちみつは、高知で育て、広島で採蜜した蜂蜜です。

# 出店

## YAHOO! ショッピング JAPAN おもてなしギフト

全国の特産品・名産品を産地直送にてお届けする地域ブランドギフト専門店

### 地域を味わい、地域を贈ろう。

おもてなしギフト

「ラッピング」「送料込み」で企画されたギフト商品をお届けします。

産地直送 大人なあなたに日本酒ギフト。おもてなしギフト 酒販店で全国各地の銘酒を。

おもてなしギフトは 熊本県を応援します。 平成28年熊本県産米が賞状が授けられた 天空の米

納涼 暑い夏を涼やかに過ごす 全国各地の名産品・特産品を産地直送でお届けします。

おもてなしギフトの 夏ギフト

おもてなしギフト 全国どこでも送料無料でお届けいたします。

美味しいお茶 取り揃えました。

初摘み 新茶

# 演習 101 自店舗の棚卸し

自店舗の棚卸しをしてみましょう

- (1) 歴史を整理
- (2) 自分を見つめ直す
- (3) 出来事を思い出す(恩人、ピンチ)
- (4) 将来を考える(いつまで働くか、何を残すか)
- (5) やりたかった事を整理する(最高級を作る)

## 【05店舗情報シート】

生産者情報 (申込書提出済みの場合、記入は不要です)	所在地	(住所)
	担当者名	(事務局と連絡を取る方)
	担当者電話番号	(担当者の方の電話番号)
	担当者メールアドレス	(メールアドレス)
	創業年	(創業した年)
	歴代	(社長は何代目?)
受賞等	(受賞歴があれば記入してください)	

生産者情報 (心情等)	好きな言葉はなんですか	(商売と関係していなくてもOK)
	得意なこと(好きなこと)はなんですか	(趣味でもOK)
	不得意なこと(嫌いなこと)はなんですか	(仕事以外のことでOK)
	恩人はいますか	(いる場合は、どんな人が聞いてください)
	最大の危機はなんでしたか	(話せる範囲で聞いてください)
	転機はありましたか? そのきっかけはなんですか?	(こちらも話せる範囲で聞いてください)
	これから仕事の引退までに何を残しますか	(次世代に残すものを聞いてください)
	あなたの仕事の原点は何ですか	(今の商売の始まりを聞いてください)
コストを無視して最高級の商品を作るとしたらどんなものを作りたいですか	(夢物語でいいので聞いてください)	

# 演習 101 自店舗紹介シートの説明(次回までに完成)

## 【05店舗情報シート】

お店の説明	お店のコンセプト(一言で伝える)	(お客様に一頃でお店の考えを伝える)
	社長もしくはblankボードを持っている人の名前	(blankボードを持っている人)
	店頭挨拶(お店に来てくれた人に、最初にかける言葉(まずお客様が来店したと仮定して、その時にかける言葉を考える。どんなお店で、どんなギフトを提供できるかを端的に伝える。他の紹介文章とかぶってもよい)	(最初のあいさつとアピール)
	お店の特徴1 (特徴を3つ洗い出す。ここは、お店の特徴。創業の思い、歴史、普段商売に心掛けていること、お客様に伝えたいことなど)	(一つ目の特徴を伝える)
	お店の特徴2	(二つ目の特徴を伝える)
お店の特徴3	(三つ目の特徴を伝える)	

こだわり (商品、お店のこだわりを5~6個考える。特に商品へのこだわりを伝えたい)	1	(お店や商品へのこだわり1)
	2	(お店や商品へのこだわり2)
	3	(お店や商品へのこだわり3)
	4	(お店や商品へのこだわり4)
	5	(お店や商品へのこだわり5)
	6	(お店や商品へのこだわり6)
お店の公式メッセージ (ここは、お店や会社のパンフレットに載っているような公式な内容を書きます。この下には、お店の住所や電話番号、営業時間が書いてあるので、そこの整合性を合わせましょう。)		(お店のパンフレットなどに記載されている公式メッセージ)
店舗の住所や営業時間		(実店舗の住所、連絡先、営業時間) (ネット店舗のみの場合は、営業時間は不要)

# 演習 101 自店舗紹介シートの説明(参考)



三浦半島直売所  
(神奈川県横浜須賀野市)

森田 宏平

三方を海に囲まれた  
東京の台所から



三浦半島直売所は、三浦半島の季節の野菜を詰め合わせて、直接、お客さまに届けています。三浦半島は神奈川県南東部に位置し東岸に東京湾、西岸に相模湾を望む神奈川県自然豊かな半島です。潮風や雨により海に囲まれた土地ならではのミネラル豊富な土壌になりこの土地ならではの季節のお野菜が育ちます。この恵まれた土地で農家と一緒に、採れたて新鮮な野菜を詰め合わせました。三浦野菜は定番の大根やキャベツから、ちょっと珍しい野菜まで、種類が豊富ですので、受け取った方にも季節を感じていただけます。どうぞ、子供や孫たちに美味しい野菜を贈ってください。

三浦半島の  
ブランド野菜

三浦半島は神奈川県南東部に位置し東岸に東京湾、西岸に相模湾を望む神奈川県自然豊かな半島です。潮風や雨により三方を海に囲まれた土地ならではのミネラル豊富な土壌になりこの土地ならではの野菜が育ちます。特に青首大根やキャベツは全国でも有数の産地で、国の指定産地ともなっています。キャベツは三浦半島全体で450万ケース/年が出荷され、大根は作付面積、収穫量、出荷量ともに全国1位です。

三浦半島の農家は、海に近いが故に塩害などの被害を被る事もあります。しかしここしかない美味しさが三浦野菜にはあるので農家の方々は頑張っているのです。最近、新しい種類の野菜も増えました。今まで作ったことがない野菜にチャレンジしてみたら、とてもいいモノができたと教えてくれます。私達も、新しい野菜を調理してお客様に出すのを楽しみにしています。契約農家の新倉ファームさんは代々三浦半島の地で農業を続けながら農業学校に通い、新たな技術を学び今まで培ってきた経験を組み合わせて三浦半島ならではの味を追求しています。緑肥や堆肥を使うことにより化学肥料に頼らず、安心安全でおいしい野菜作りにこだわっています。これからも皆さんに新しいお野菜を届けて、三浦半島の農家の頑張りに応えたいと思っています。

農家のがんばり

詰め合わせに  
心を込めて

通常の野菜は、収穫してから市場に卸し、その後市場から小売店が購入して店頭に出すため、お客様の手元に届くのに時間がかかる場合が多いのですが、当店はおいしい状態で収穫した野菜を当日に詰めて、新鮮でより良い状態のお野菜をお届けさせていただいています。届いた野菜を見ながら、箱に詰める野菜を思いながら詰めます。季節の移り変わりを感じながら、受け取る人の顔を思いながら決めていく仕事はとても楽しいのです。一つひとつに名前と食べ方の説明を付けて、新聞紙に野菜と一緒に私たちの心も包んでいます。



## 三方を海に囲まれた東京の台所から



### 三浦半島の契約農家と

三浦半島直売所の野菜は全て、三浦半島の契約農家からの野菜です。軒数は広げずに、常に顔の見える数にして、野菜の状態を教えてもらいながら、良い関係づくりを行なっています。同じ地域ですので、気温や降水量などを一緒に感じながら、野菜の出来を気にしています。



### 一つひとつ丁寧に

野菜たちを詰め込むのは私たちの仕事です。大切に育ててくれた野菜を仕様に届ける時に、少しでもいい状態で届きたいと、丁寧に作業を行なっています。



### 春の野菜たち

三浦半島の春には、春キャベツ、青首大根や新玉ねぎなどがメインになります。三浦の春は三崎口駅の横の河津桜とともにやってきます。春らしき満載のセットをお届けします。



### 夏の野菜たち

三浦半島の夏には、夏野菜の王様たちが堂々とセットのメインに登場します。トマト、茄子とゴーヤなど、夏は野菜の種類が豊富です。観光客の方たちも、お野菜を買って帰る方が多くなります。



### 秋の野菜たち

三浦半島の秋には、おいしいお芋が育っています。サツマイモと里芋のお芋達と大根の三浦の大根も登場します。みもの秋をお届けします。



### 冬の野菜たち

三浦半島の冬には、冬の寒さになんか負けないたくましい野菜が揃っています。三浦のキャベツと青首大根がセットに入ります。

# 演習 101 自店舗紹介シートの説明(参考)



岩沢ポーターリー  
(神奈川県横須賀市)

岩澤 剛

三浦半島の美味しいを  
閉じ込めた姫様のたまご



送料無料  
店舗パンフレット

岩沢ポーターリーは、温暖な気候の三浦半島にある養鶏場です。自然豊かな環境に恵まれ、餌・水・鶏の健康・衛生管理に心がけて、愛情いっぱい育て上げた卵を販売しています。この新鮮な卵を使って、厚焼玉子やプリン各種スイーツを作っています。新たなる挑戦おいしい卵の生産を求め、平飼い飼育による「姫様のたまご」を作りました。餌にもこだわり三浦半島の四季折々の野菜、三崎マグロ、横須賀・走水の海苔etcを給餌し、卵臭さを抑え、生卵が苦手な方にも喜んで食べていただけます。「姫様のたまご」そしてこの卵を使った絶品スイーツを大切な人に贈ってみませんか。

広々とした  
お産屋で

自由に動き回ることができる平飼い、ストレスを減らし栄養豊富な餌を沢山食べます。本来、鶏は水に止まって休む習性があるため止まり水を作りゆっくり体を休めます。また、卵い場所での産卵を促すので、安心して産卵できるよう、産卵場は個別の巣箱を設置しゆっくり、たまごを産んでもらいます。

愛情たっぷりに  
育てています

卵(鶏)たちは最初は近づくと驚いたりしますが、慣れてくると徐々に近づいてきます。エサを持って入れば、みんなで寄ってきて直接エサを食べるようにもなり、人懐っこくなりとても可愛い鶏たちです。スタッフみんなが、とっても可愛がり愛情いっぱい大切に育てています。なので、私たちが、この子たちを「姫」と呼んでいます。

スイーツにたくさん  
使われています

姫様のたまごは、多くの販売店そしてレストランやスイーツショップで使われています。

- ・鎌倉の人気cafeに選ばれた「cafe recetto鎌倉」
  - ・横浜高島屋B1F「呉屋」他、百貨店
  - ・横浜・日本料理店「隠れ里車屋」
  - ・鎌倉・和食「馳志かねこ」
  - ・世田谷にあるパンのプロデュースカンパニー「興イコールコンディション」
  - ・鎌倉・福村ケ焼レストラン「M a i n」
  - ・船山・ニコラ・モロー
- 他にも沢山のお客様に愛されています。



三浦半島の美味しいを閉じ込めた姫様のたまご



三浦半島野菜を食べています

地元農家と提携し、四季折々の新鮮な「三浦半島野菜」を食べています。



海苔を食べています

ミネラル豊富な海産「海苔」横須賀市走水の漁師が育てる海苔です。



三崎マグロを食べてます

三崎と言えば「まぐろ」これを粉末にし、たばかせています。大切な動物性タンパク質、コクのもとになります。



地味素を食べています

旨みを引き出して臭みを減らす役割。「ゼオライト」「木酢液」「海苔」「ヨモギ」すべて天然物からできであり、鶏に給餌することで生活環境が改善されます。



牡蠣殻も食べています

たまごの殻を強くする為に、「牡蠣殻」を入れます。これは、100%広島産です。



パプリカ(天然由来色素)を食べています

黄身の色が一段と色鮮やかにするために「パプリカ」も食べています。餌からの地産地消、産地別野菜と食品ロスに貢献しています。

# 演習 101 自店舗紹介シートの説明(参考)



慶丸は、三浦半島の先端の三浦市三崎でマグロの加工品を販売しています。三崎漁港は三崎マグロを求めて東京から来る観光客で栄えてきました。東京から1時間ちょっとで来る事が出来る三崎は、休日になると漁港の隣にある「うらり」や商店街に三崎マグロを求める人達で溢れます。京浜急行が発行している「三浦まぐろきっぷ」の使い道では、気軽に食べれるマグロ丼が人気です。そんなどんぶり達を家庭でも楽しんでからおうと、2人前づつスライスしたりツケにして詰め合わせました。是非、マグロ好きな方へのギフトにお使いください。

おけマグロの  
美味しさ

三崎港に水揚げされるマグロは、世界の海で捕獲され直ぐに船上でマイナス60℃で冷凍されます。まぐろの種類も本まぐろ(クロマグロ)、インドまぐろ(ミナミマグロ)、メバチマグロなどほぼ全ての種類が水揚げされます。この中でもコストパフォーマンスが高く赤身が美味しいのがメバチマグロです。慶丸では、赤身と中トロ部分を程よく合わせています。両方を味わう味の変化が食べる人を笑顔にします。

慶丸のどんぶりパックは、約二人分を冷凍真空パックにしています。冷凍庫の温度はマイナス60℃で解凍を促しています。二人分のパックは、流水で数分で解凍が出来ます。既にスライスしてありますので、包丁も火も使わずにそのままご飯にのせるだけで、いろんなまぐろどんぶりが出来上がります。これで、直ぐに食べたい男の料理です。

男のどんぶり料理

三浦半島の  
海の幸

三崎マグロは有名ですが、三浦市にはマグロ以外にも海の幸が沢山あります。慶丸では小さいながらも船と漁業種を持っているので、サザエやアワビも揃っています。この天然のアワビの中に、年に数個だけ500~600gもある大アワビがとれる事があります。この大きさに圧倒されるアワビのステーキを食べて楽しく、おもてなしギフトに並べることになりました。特別な日の贈り物に是非どうぞ。

三崎のメバチマグロを  
豪快にどんぶり  
で楽しむ

瀧口  
アイコ



おさかな工房 慶丸  
(神奈川県三浦市)



三崎のメバチマグロを豪快にどんぶり



定番のまぐろ丼

京浜急行のグルメきっぷである三崎まぐろきっぷの一番人気がまぐろ丼です。ご飯にまぐろをのせたら出来上がり。簡単だけど、満足感の高い食べ方です。



海鮮と一緒に海鮮丼

まぐろ丼をちょっと豪華に楽しみたいなら、イカやイクラ、サーモンなどを一緒にのせて海鮮丼はどうですか。エビ、ウニ、ホタテをのせれば、どこまでもどこまでも豪華になります。



山芋と合わせて

マグロと言ったら山かけと言ったら人気があるのが山かけ丼です。サイコロ状のマグロと山芋の絡みが最高です。ワサビは控えませね。



ゴマと合わせてユッケ丼

マグロをユッケ風に味付けしたユッケ丼も人気があります。胡麻油の風味とまぐろの脂質が抜群です。ビールが飲みたいですね。



三崎港から

慶丸のマグロは、全て三崎港で水揚げされたマグロです。三崎港は、日本有数のマグロの本拠地を誇る漁港です。江戸時代にセリが行われた記録があるなど、古くから江戸のマグロを支えてきました。



地元のアワビ

昔からアワビは貴重品として、干し鮑が贈り物に使われてきました。慶丸の真ん中に付いているのが干し鮑である事はご存知ですか。縁起物としてアワビを贈ってきた歴史が日本にはあります。

# 講習 104 出店費用計算

出店費用を計算してみましょう

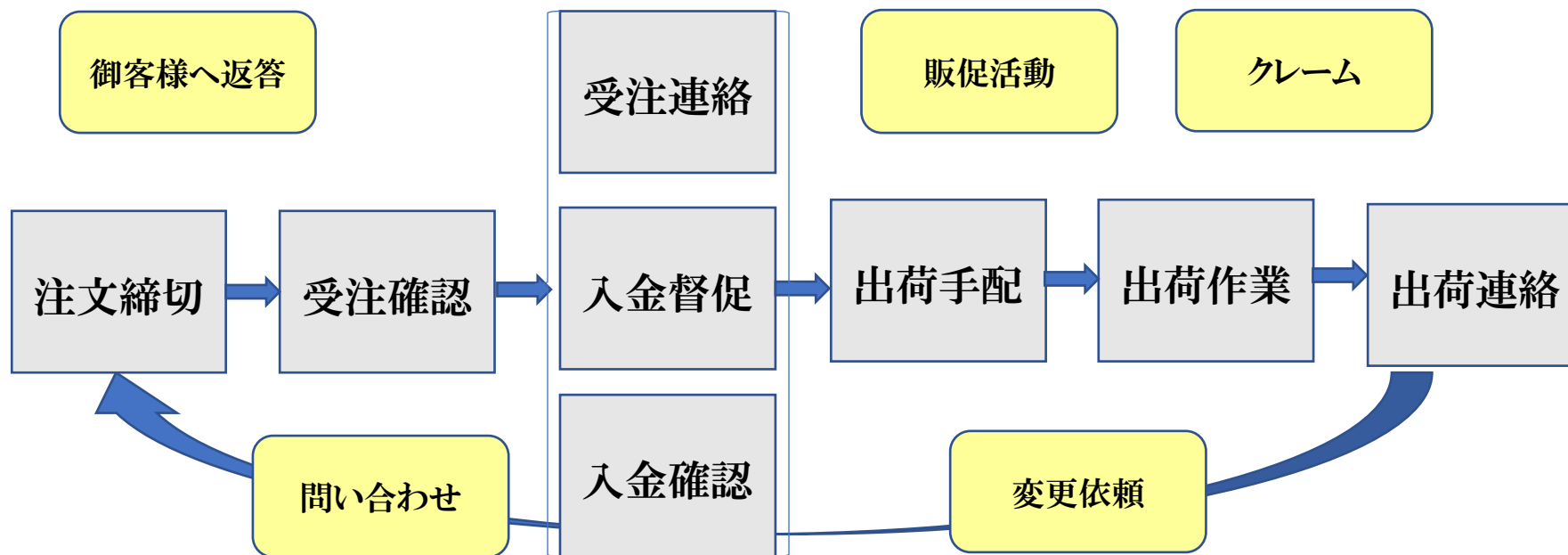
- (1) モール出店を比較する
- (2) 店舗構築費用を計算する
- (3) 写真撮影費用を計算する
- (4) 運用に必要な人件費を計算する

科目	金額
初期費用	
年月費用	
販売費用	
決済費用	
店舗構築費用	
写真撮影費用	
店舗運営費用	

	サービス名	初期費用	年月費用	販売費用	広告費用	決済費用	店舗構築	写真撮影	店舗運用
1	おもてなしギフトショップ	0円	1万円/年	30%	0円	0円	不要	必要	不要
2	Yahoo!ショッピング	0円	0円	0円	実費 (数万円~)	カード決済 (約4%弱)	必要	必要	必要
3	アマゾン	0円	4,900円	8~20%	0円	0円	必要	必要	不要
4	楽天	0円	19,800円~10万円/月	2~6.5%	実費 (数万円~)	カード決済 (約4%弱)	必要	必要	必要
5	自主店舗 (BASE スタンダード)	0円	0円	3%	実費 (数万円~)	3.6%+40円	必要	必要	必要

# 講習 104 出店費用計算(運営業務)

ネットショップの出店業務は、実店舗では発生しない業務がある





# 講習 104 ネットショップの比較(時間)

## ■店舗運用、顧客対応などに時間がかからないか

少	サービス名	店舗構築	集客施策	店舗運用	顧客対応
1	おもてなしギフトショップ	不要	不要	不要	不要
3	Yahoo!ショッピング	必要	必要	必要	必要
2	アマゾン	必要	不要	不要	必要
3	楽天	必要	必要	必要	必要
3	自主店舗 (BASE)	必要	必要	必要	必要

サービス名	商品出品	ニュースレター	伝票記入	入金管理
おもてなしギフトショップ	不要	不要	不要	不要
Yahoo!ショッピング	必要	必要	必要	必要
アマゾン	必要	不可	必要	必要
楽天	必要	必要	必要	必要
自主店舗 (BASE)	必要	必要	必要	必要

※自社店舗は、BASE スタンダードプラン

# 講習 104 ネットショップの比較(お金)

## ■固定費(売れなくてもかかるお金)がどのくらい必要か

少	サービス名	初期費用	年月費用	販売費用	広告費用	決済費用
3	おもてなしギフトショップ	0円	1万円/年	30%	0円	0円
1	Yahoo!ショッピング	0円	0円	0円	実費 (数万円~)	カード決済 (約4%弱)
2	アマゾン	0円	4,900円	8~20%	0円	0円
4	楽天	0円	19,800円~ 10万円/月	2~6.5%	実費 (数万円~)	カード決済 (約4%弱)
2	自主店舗 (BASE)	0円	0円	3%	実費 (数万円~)	3.6%+40円

※自社店舗は、BASE スタンダードプラン

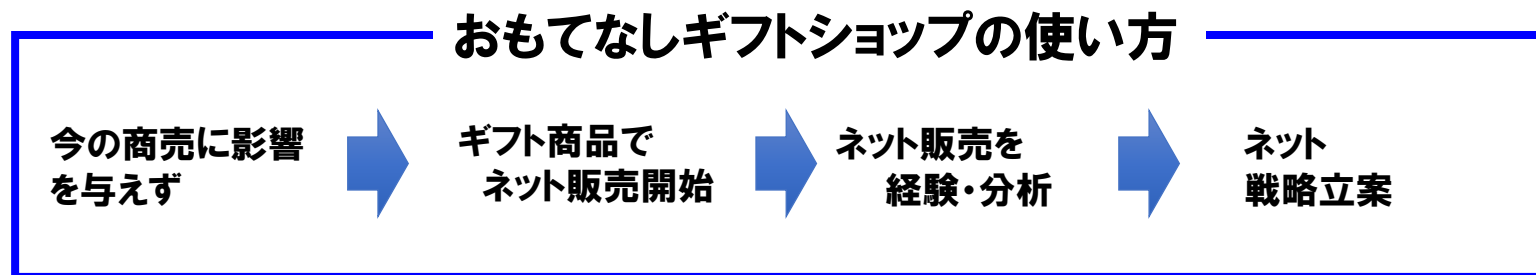
## ■PCを使ったり、写真を加工したりしなければならないか

少	サービス名	写真撮影	写真加工	店舗構築	顧客対応	受注
1	おもてなしギフトショップ	必要	不要	不要	不要	メール
2	Yahoo!ショッピング	必要	必要	必要	必要	PCツール
2	アマゾン	必要	必要	必要	必要	PCツール
2	楽天	必要	必要	必要	必要	PCツール
2	自主店舗 (BASE)	必要	必要	必要	必要	PCツール

※自社店舗は、BASE スタンダードプラン

# 講習 104 ネットショップ比較のまとめ

サービス名	時間(手間がかからない)	お金がかからない	スキル不要
おもてなしギフトショップ	1	3	1
Yahoo!ショッピング	3	1	2
アマゾン	2	2	2
楽天	3	4	2
自主店舗 (BASE)	3	2	2



※自社店舗は、BASE スタンダードプラン

- (1) 特定商取引法 ( <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S51/S51HO057.html> )
- (2) 個人情報保護法 ( <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/H15/H15HO057.html> )
- (3) 保健所への申請  
( [http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/kyoka/kyoka\\_0.html](http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/kyoka/kyoka_0.html) )
- (4) 税務署への申請  
( <https://www.nta.go.jp/tetsuzuki/shinsei/annai/sake/annai/23600071.htm> )
- (5) ワシントン条約  
( [http://www.meti.go.jp/policy/external\\_economy/trade\\_control/02\\_exandim/06\\_washington/index.html](http://www.meti.go.jp/policy/external_economy/trade_control/02_exandim/06_washington/index.html) )

全国の特産品・名産品を産地直送にてお届けする地域ブランドギフト専門店



## おもあなしギフト

全商品  
こだわりの  
ラッピング

産直  
逸品

地域を味わい、地域を贈ろう。



店舗トップ

贈りものマナー

お支払い・配送について

生産者一覧

よくある質問

おもてなしギフトとは

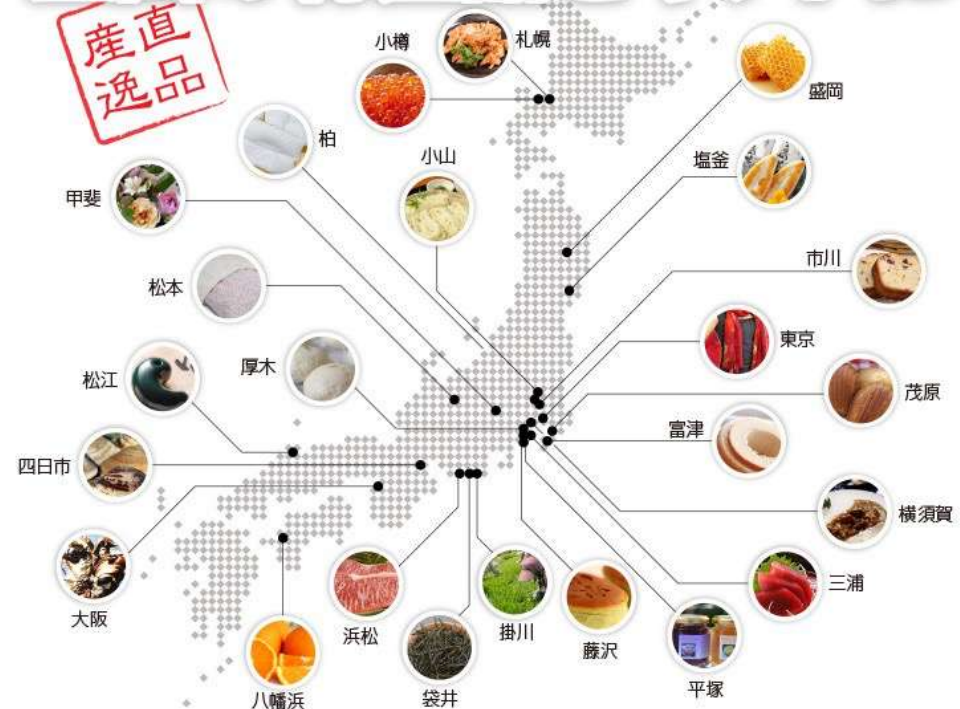
お問い合わせ

ショッピングカート/精算

「ラッピング」「送料込み」で企画されたギフト商品をお届けします。

1. マーケットは大きい(17兆円)
2. いつ何を売るのが明確
3. 安売りしない(予算を持って来店)
4. ギフト商品で付加価値UP
5. 自店のネットショップとけんかしない
6. 生活費の財布ではない

## 全国の特産品をギフトに



# 講習 201 「ギフトとは」を考えてみる

おもてなしギフトショップは**ギフトの販売**を行う店です。

ギフトは何かを考えてみましょう。ご自身がギフトを行う時、商品を決めている時、決めていないときがあります。しかし、お客様は皆さんのお店の商品を知らないことがほとんどです。そしてギフトの場合は**予算を決めている**ことがほとんどです。

そして何よりも、**ちゃんとギフトの格好をしているか？しっかり梱包をして送ってくれるのか？**が心配になります。

もちろん、お店の商品を気に入らなければ購入してもらえませんが、それだけでは購入してもらえません。**贈り物として安心して贈れるか**がとても重要になるのです。

この贈り物として、安心して使えるからこそ、一般的な物であってもデパートで購入します。**魅力ある商品を、デパート以上の安心感で贈ることができて、はじめておもてなしギフトショップが成り立ちます。**

そして、おもてなしギフトショップに出店している全てのお店がそのクオリティを確保できないと、おもてなしギフトショップは成り立ちません。

店舗の商品を単に販売するのではなく、**お客様の贈る気持ちに応える**ことを一緒に考えましょう。

**売りたい商品を持ってきていただきました**

**それぞれ、ご紹介ください**



## 取扱商品・販売形態について(<http://business.ec.yahoo.co.jp/regulation/>)

### 3 取扱商品・販売形態について

(1) 以下の商品の販売は禁止します。

- ア 銃器類、火薬（玩具花火を除きます）などの危険物
- イ 非合法商品および非合法商品に関連する商品
- ウ いわゆる合法・危険ドラッグ、国内販売の禁止されている医薬品、高度管理医療機器（コンタクトレンズを除きます）
- エ 著作権、商標権、パブリシティ権、肖像権、個人情報など他人の権利を侵害する商品、諸法規・公序良俗に反するもの
- オ 不動産
- カ 金融商品（有価証券、商品先物取引、貸金業にあたる取引、保険など）、宝くじ、勝馬投票券、会員権、航空券・乗車券など
- ※ 上記に該当しない金券については、取り扱いの可否を含め、第 2 章の特別ルール（以下「特別ルール」といいます）の定めに従うものとします。
- キ 旅行サービス（取次を含みます）
- ク 職業紹介、労働者派遣、医療相談、法律相談
- ケ たばこ
- コ 中古下着
- サ 動物（魚類、昆虫類、虫類、両生類を除きます）およびく製
- ※ ストアクリエイターでは、魚類、昆虫類、虫類、両生類の出品も禁止します。
- シ 精力剤（第一類医薬品を除きます）
- ・ 性的機能強化、改善を期待させる商品（医薬品、医薬品外品も含みます）

- ・ 劇薬、ホルモン剤を含むもの
- ス 身体機能検査キット（検体を郵送などで検査センターなどに返送しておこなうもの。ただし、紹介されている検査機関についてプライバシーマークまたは ISMS 認証を取得していることがサイト上で確認できた場合を除きます）
- セ 販売に際して法律で義務づけられている免許、資格条件を満たしていない商品
- ソ 武器として使用される目的を持つ商品や犯罪に使用されるおそれがある商品
- ・ 弾丸（使用済みも含みます）、ボウガン、スタンガン、スリングショット、ナックルダスター、ヌンチャク、催涙スプレー、特殊警棒、改造エアガン、改造モデルガンやその部品（銃剣刀剣類所持等取締法の規制対象に限りません）など
- ・ 法令により所持または携帯を禁止された刀剣類・刃物など
- ※ 調理用包丁、カッターナイフ、アウトドア用ナイフ、その他日常用途を有するものを除きます
- ※ アウトドア用ナイフの販売に際しては、青少年（18 歳未満の者）への販売を禁止します
- ・ ダガーナイフ（刃体の長さにかかわらず）
- ・ 盗聴器、超小型カメラ、赤外線カメラなど
- タ 譲渡や転売が禁止されているもの、悪用されるおそれがあるもの
- ・ 議決権行使書面
- ・ 公的機関発行の免許や許可証
- ・ 開錠工具、錠と対になっていない鍵、マスターキー
- ・ 契約者名義を「使用者本人の名義に変更すること」を前提としない通話可能な携帯電話
- ・ サンプル版やデモ版として貸与されている音楽 CD・DVD、ゲームソフト、コンピューターソフト
- ・ 領収書
- チ 関連、塵よけを標榜（ひょうぼう）する高価商品
- ツ 販売価格を固定できない商品（購入した時点で価格が確定しない商品、見積りが発生する商品）
- テ レーザーポインター（PSC マークがあることを写真で明示されているものは除きます）
- ト 情報（暗号通貨を含みます）を商品としたもの
- ナ 開栓または開封済みの飲料または食品（健康食品含みます）
- ニ 中古のコンタクトレンズ

#### ヌ アダルト関連商品

- ・ アダルト DVD・Blu-ray、成人向け写真集
  - ・ 児童ポルノまたはそれに類する商品
  - ・ モデルの容姿、服装、肢体、タイトル、商品説明などから、未成年者を連想させると当社が判断した商品
  - 例：イメージ画像、写真集、同人誌、トレーディングカード、テレホンカード等
  - ・ 性的好奇心を満たす目的であると当社が判断した商品
  - 例：アダルトグッズ等
  - ・ その他公序良俗に反する商品
  - ネ 電磁的著作物
  - ・ その他、当社が不適切と判断した商品
- (2) 以下の販売方法および役務提供は禁止します。
- ア 個人輸入代行による販売方法
  - イ 特定商取引に関する法律第 41 条に定める特定継続的役務の提供または特定継続的役務の提供を受ける権利の販売（以下「特定継続的役務提供」といいます）
  - ウ 物販に付随しない役務提供（ただし特別ルールで定める役務提供を除きます）
- (3) 以下の商品の販売は禁止していますが、当社の定める基準に基づき、別途契約を締結することで販売できる場合があります。
- ア 興行チケット
  - イ 自動車車体（ただし、特別ルールで定める二輪自動車等については別途契約の必要はありません）
  - ウ アダルト関連商品
- (4) 上記 (1) ないし (3) の定めにかかわらず、当社の定める基準に基づき、別途契約を締結することで、特定の商品の販売または特定の販売方法を認める場合があります。
- (5) 以下の商品の販売については、販売の可否についての審査をおこないます。商品を販売するにあたり免許や許可が必要なものについては、免許・許可証のコピーの提出を求める場合もあります。また、すでにご提出いただいている場合であっても、当社が求めたときには免許や許可証のコピーをあらためてご提出いただきます。
- ア 酒類全般
  - イ 医薬品
  - ※ 医師や専門家が使用するもの、または大型の機具・機械や人体に対して危険を及ぼす可能性のあるものは販売できません。なお、高度管理医療

- 機器は、コンタクトレンズのみ販売可能です。
  - ウ コンタクトレンズ
  - ※ 許可証番号および医療機器承認番号を記載してください。なお、コンタクトレンズは、日本国内の承認がある商品のみ販売可能です。
  - ※ 海外からの発送はお断りしております。
  - エ ブランド品
  - オ 本々
  - カ 中古品全般（アンティークを含む）
  - キ その他、当社が審査を必要と判断した商品
- (6) ブランド品の取り扱いについて
- 当社は、お客様により快適にサービスを利用していただくべく、Yahoo!ショッピングにおける偽造品の流通防止に取り組みしております。その一環として、ブランド品の取り扱いを希望される出店者様につきましては、本契約時に当社指定の審査を受けていただいております。また、本契約後に新規にブランド品の取り扱いを開始される際にも同様の審査を受けていただいております。なお、審査を受けずにブランド品の取り扱いを開始された場合には、利用規約の規定により、本契約を解除することがあります。
- また、当社がおこなう上記審査の通過は、取り扱いの商品の真贋（しんがん）や適法性について当社が保証するものではありません。従って、「出店者ページ」上の表記等において「Yahoo!ブランド」審査合格の安心のお店です」「〇月〇日キープ審査通過」などといった、お客様に誤解を生じさせたり、過剰な安心感を与えるような記載をすることは固くお断りします。
- 審査基準につきましては、世情・情勢に応じて変わるものですので、その旨をご理解いただきますようお願いいたします。なお、審査基準は公開しております。審査内容についてのお問い合わせは承りかねます。ご了承ください。
- (7) 偽装等お客様が内容を確認できない商品の取り扱いについて
- お客様が商品の内容および価値を適切に判断できる情報（品物の点検、品物の種類、品物の価値の合計額、同様の商品を複数販売する場合に一部の商品にしか含まれない品物がある場合はその内容および数、品物の価値の合計額に相当程度の差異が生じる場合にはその差異を最低限度保証する品物など）を商品説明に記載してください。
- また、品物の価値の合計額が、商品の販売価格を下回ることは禁止します。
- (8) 中古品の取り扱いについて
- ア 中古品を取り扱う場合は必ず出店者様の古物商の許可証の番号、許可をした公安委員会の名称を企業情報に掲載してください。
  - イ 中古品としての商品の状態、個々の画像を掲載するなどして、正確に説明してください。
  - ウ 商品の状態が新品同様の場合またはすべて同程度の状態の場合を除き、個々の商品ごとに商品登録をするものと、同一の商品種類であっても複数個の在庫設定をすることは禁止します。
- (9) リコールの対応について
- リコール等、商品の不具合情報が公表されたときは、ただちに対象商品の取り扱いを中止し、改善対策が完了するまでには取り扱わないでください。また、すでにお客様にお引き渡し後であった場合は、お客様へ不具合情報および対応方法を案内する等、お客様の安全確保に努めてください。

各モールに規約がありますので、必ずチェックしてください。

# 講習 店舗紹介のライティング1

【05店舗情報シート】

プレ  
店舗構築

次回までに見直し

お店の説明	お店のコンセプト(一言で伝える)	(お客様に一頃でお店の考えを伝える)
	社長もしくはブラックボードを持っている人の名前	(ブラックボードを持っている人)
	店頭挨拶(お店に来てくれた人に、最初にかける言葉 (まずお客様が来店したと仮定して、その時にかける言葉を考える。どんなお店で、どんなギフトを提供できるかを端的に伝える。他の紹介文章とかぶってもよい)	(最初のあいさつとアピール)
	お店の特徴1 (特徴を3つ洗い出す。ここは、お店の特徴。創業の思い、歴史、普段商売に心掛けていること、お客様に伝えたいことなど)	(一つ目の特徴を伝える)
	お店の特徴2	(二つ目の特徴を伝える)
	お店の特徴3	(三つ目の特徴を伝える)

# 講習 店舗紹介のライティング2

次回までに見直し

こだわり (商品、お店の こだわりを5~6 個考える。特に 商品へのこだ わりを伝えたい)	1	(お店や商品へのこだわり 1)
	2	(お店や商品へのこだわり 2)
	3	(お店や商品へのこだわり 3)
	4	(お店や商品へのこだわり 4)
	5	(お店や商品へのこだわり 5)
	6	(お店や商品へのこだわり 6)
お店の公式メッセージ (ここは、お店や会社のパンフレットに載っているような公式な内容を書きます。この下には、お店の住所や電話番号、営業時間が書いてあるので、そことの整合性を合わせましょう。)		(お店のパンフレットなどに記載されている公式メッセージ)
店舗の住所や営業時間		(実店舗の住所、連絡先、営業時間) (ネット店舗のみの場合は、営業時間は不要)

# 第1回ワーク

# 第1回ワークの進め方

- 店舗の紹介文を作ります(決定)
- 出品商品を決めていきます

No.	セッション名	内容	ワークシート・生産物
1	112 店舗紹介の完成	店舗紹介を完成させる 店舗紹介のライティング1、2、3 店舗の完成図を確認する	05店舗情報シート
2	113 必要店舗写真説明	必要な店舗写真の説明をしますので、次回までに用意する	—
3	211 商品情報整理	持参した商品の商品情報をギフト情報(セット情報)と単品情報に分けて整理します。次回までに完成させる	11商品情報シート(Excel)

# ゴールはここです

## 店舗・商品ページ

商品内容  
チャック付200g×2個

ナッツのはちみつ漬け  
蜂蜜のはちみつ漬け

ラッピング  
商品は、ご希望に応じて、ギフト用紙を付けてお届けいたします。  
（商品に記入された金額です）

お田舎暮らしの  
お土産に  
フクラシのはちみつ

お田舎暮らしの  
お土産に  
フクラシのはちみつ

お田舎暮らしの  
お土産に  
フクラシのはちみつ

高知で育て、広島で採蜜

春一番を蜂蜜でお届け

百花蜜はたくさんのお花から

広島蜂蜜へのこだわり

フクラシにこだわる

家族で力を合わせて

食に大人気！

広島メンチ鰻を手作り

高知生蜂蜜を手作り

升田養蜂場  
広島県産にこだわる



# YAHOO! ショッピング JAPAN おもてなしギフト

全国の特産品・名産品を産地直送にてお届けする地域ブランドギフト専門店

地域を味わい、地域を贈ろう。

おもてなしギフト

産地直送 送料無料で

大人なあなたに日本酒ギフト。おもてなしギフト 酒販店で 全国各地の銘酒を。

おもてなしギフトは 熊本県を応援します。 平成29年熊本県産米収入が誇る 天空の米

納涼

おもてなしギフトの 夏ギフト

おもてなしギフト 全国どこでも送料無料でお届けいたします。

美味しいお茶 取り揃えました。

新茶

初摘み

Power by URUZOO

# 演習 112 店舗紹介の作成

(1) コンセプト

(2) 商品キャッチコピー

(3) 店舗キャッチコピー

(4) 挨拶

自己紹介と何者であるか、どうして欲しいかを伝える

(5) 特徴×3

店舗、商品、地域、こだわり、思い

(6) メッセージ

店主の成り立ちとお客様への思い

(7) 商品へのこだわり×6

作り手、販売者のこだわり

(8) 店舗案内

挨拶をベースに店舗カード用アレンジ

# 講習 112 店舗紹介のライティング1

【05店舗情報シート】

第1回  
店舗構築

完成させましょう

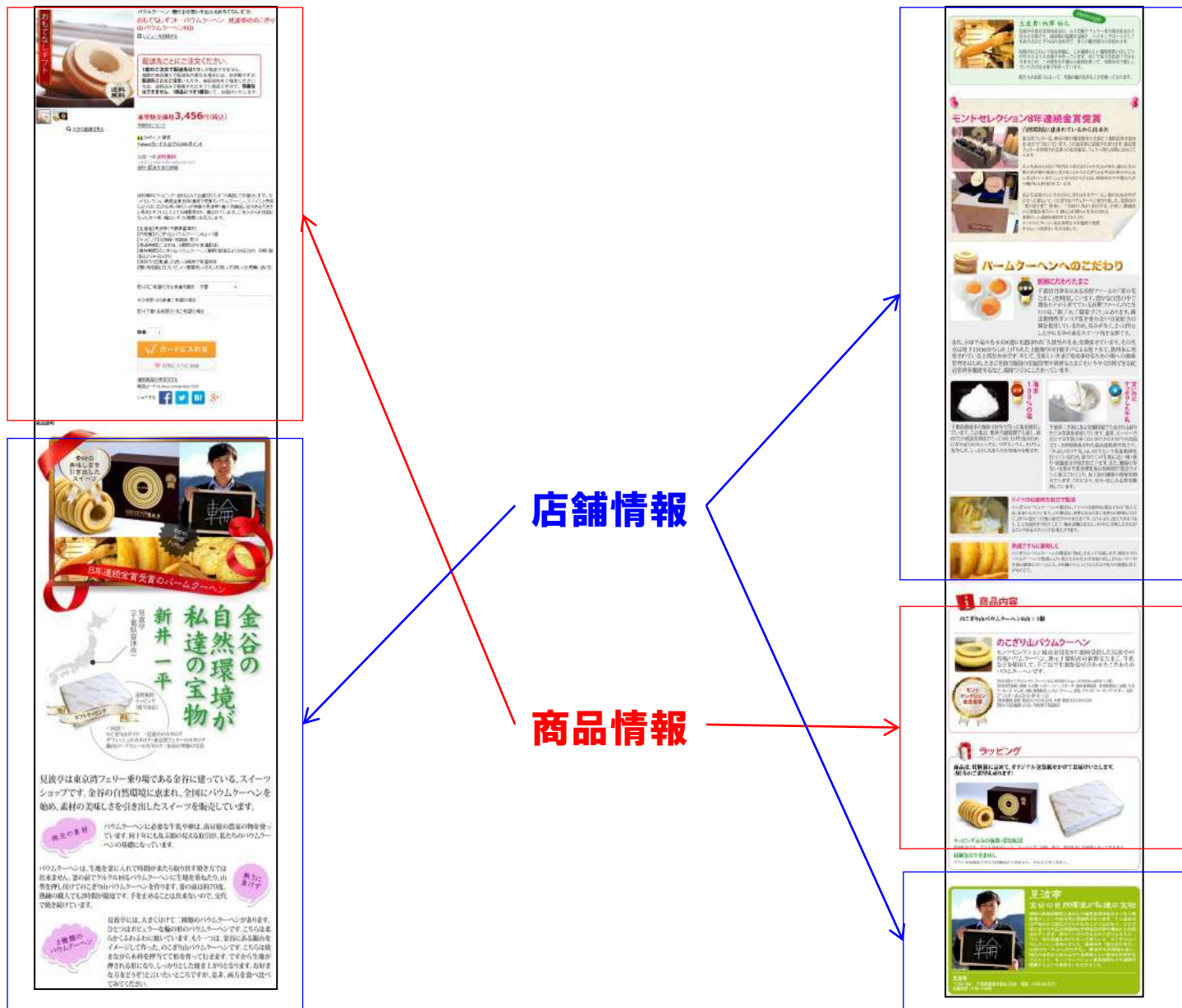
お店の説明	お店のコンセプト(一言で伝える)	(お客様に一頃でお店の考えを伝える)
	社長もしくはブラックボードを持っている人の名前	(ブラックボードを持っている人)
	店頭挨拶(お店に来てくれた人に、最初にかける言葉(まずお客様が来店したと仮定して、その時にかける言葉を考える。どんなお店で、どんなギフトを提供できるかを端的に伝える。他の紹介文章とかぶってもよい))	(最初のあいさつとアピール)
	お店の特徴1 (特徴を3つ洗い出す。ここは、お店の特徴。創業の思い、歴史、普段商売に心掛けていること、お客様に伝えたいことなど)	(一つ目の特徴を伝える)
	お店の特徴2	(二つ目の特徴を伝える)
	お店の特徴3	(三つ目の特徴を伝える)



完成させましょう

<b>こだわり</b> (商品、お店の こだわりを5~6 個考える。特に 商品へのこだわ りを伝えたい)	1	(お店や商品へのこだわり 1)
	2	(お店や商品へのこだわり 2)
	3	(お店や商品へのこだわり 3)
	4	(お店や商品へのこだわり 4)
	5	(お店や商品へのこだわり 5)
	6	(お店や商品へのこだわり 6)
<b>お店の公式メッセージ</b> (ここは、お店や会社のパンフレットに載っているような公式な内容を書きま す。この下には、お店の住所や電話番号、営業時間が書いてあるので、そこ との整合性を合わせましょう。)		(お店のパンフレットなどに記載されている公式メッセージ)
<b>店舗の住所や営業時間</b>		(実店舗の住所、連絡先、営業時間) (ネット店舗のみの場合は、営業時間は不要)

## 演習 112 店舗の完成図



# 講習 113 必要店舗写真説明

## 店舗写真

### みなさんでも撮れる写真

メイン画像で使える写真



働いている写真



ラッピング写真



ブラックボード写真



店舗の特徴紹介写真・こだわりの写真

店舗紹介ページで、欲しい写真のイメージを伝えます

## 商品写真

### プロにとって欲しい写真

包装済外装



正対全景



シズル感



包装+開封



商品アップ



1品ずつの写真も必要です



地元のカメラマンをご検討ください。  
おもてなしギフトのオプションもあります。

全国の特産品、名産品を産地直送にてお届けする地域ブランド専門店

**おもてなしギフト**

お祝い・お祝い・お祝い

産直 産直 産直

お祝い・お祝い・お祝い

お祝い・お祝い・お祝い

## 写真撮影サービス

1送付分  
5品まで


**3万円**(税別)





送料は依頼者負担  
通常は返送なし

2015.4.1改定




# 113 必要店舗写真

店舗紹介のために必要な写真を説明します

写真部位	写真説明
<p>メイン画像で使える写真</p>   <p>店1</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>商品がたくさん並んでいる写真</li> <li>商品が盛り付けられている写真(食品)</li> <li>商品を来ている写真(ファッション)</li> <li>実店舗の外観写真</li> <li>製造現場の写真(一部のアップにしてください)</li> </ul>
<p>ラッピング写真</p>  <p>店2</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>商品を箱に詰めた写真(中が見える)</li> <li>箱に包装をかけた写真</li> <li>熨斗をかけた写真</li> </ul>

写真部位	写真説明
<p>生産者・販売者のメッセージで使う写真</p>  <p>店3</p>	<p>(右側にお客様に伝えるメッセージ文が入ります)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>仕事をしているところの写真</li> <li>商品を持っているところの写真</li> </ul>
<p>店舗の特徴紹介の追加写真</p>  <p>店4</p>	<p>(特徴はヒヤリングをしてみないと「わからない」といわれることが多いです。ヒヤリング後に追加で取ってもらうことになるかもしれませんが、事前に分かっていたら写真をお願いします)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>特徴をあらしている写真</li> </ul>
<p>こだわりの写真(6個まで)</p>  <p>店5</p> 	<p>(こだわりはヒヤリングをしてみないと「わからない」といわれることが多いです。ヒヤリング後に追加で取ってもらうことになるかもしれませんが、事前に分かっていたら写真をお願いします)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>こだわりをあらしている写真</li> </ul>

# 講習 113 必要店舗写真

写真部位	写真説明
<p>ブラックボード写真</p>  <p>店6</p>	<p>ブラックボードに、お客様に伝えたい一文字を書いて写真を撮ってください。  「二文字にしたい」「文章にしたい」と言われます。すべてOKです。但し、なにが書いてあるか分かるようにしてください。とにかく、大きく書いてもらってください。  写真の右側には、お店の紹介文が入ります。</p>
<p>商品写真</p> <p>プロが撮りました</p>  <p>素人が撮りました</p>  <p>商1-1 ~ 商1-4</p>	<p>一番重要な写真です。写真に自信が無いようでしたら、迷わず有料撮影をオススメします。(5品で1万円と格安です)  ラッピングした状態で、撮影場所に送っていただきます。(詳細はパンフレットを参照)  撮影された写真は、jpgファイルで納品します。HPへの利用、パンフレットへの利用、facebookページへの利用など、ご自由にお使いください。(追加料金必要なし)  素人が撮る場合は、とにかくアップで撮ってください。アップで明るく撮れば使える可能性は高いです。とにかく、数多く撮ってみてください。</p>

# 講習 211 商品情報整理(ギフト情報)

持参した商品の情報を商品情報シートに記入してください

## 【11商品情報シート】

商品名	販売価格(送料込・税込) (常温:770円、クール: 990円)
無農薬南高梅の梅干し ご飯用と梅割り用の セット	¥3,700

アレルギー(単品があれば単品へ記入)																									
省令品目		表示推奨																							
えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	リンゴ	くるみ	牛肉	豚肉	鶏肉	大豆	まつたけ	やまいも	ゼラチン	

※この情報は、単品商品がある場合は、単品商品毎に単品情報に記入してください

商品を説明する			
キャッチコピー	商品説明	こんなギフトに最適	こんな人に贈りたい
自分専用の焼酎の梅割り梅干しが欲しい! 自然農法で栽培したこだわりの梅干しの訳あり品をお父さん専用のお名前シール付きをご用意しました。もちろん、お母さん用も一緒にどうぞ。	南高梅の本場、和歌山県のみなべ町で無農薬の自然農法で栽培した南高梅。その貴重な南高梅をミネラル豊富な天日塩だけで着けた梅干しです。 1pは大きめな南高梅。ご飯に乗せる、お料理に使うなどたっぷりとお使いいただけます。 もう1つはご主人様用の「焼酎の梅割り用梅」。表皮に斑点が付いた訳あり商品ですが、味に変わりはありません。お父さん用として名前を書き欄を設けました。完熟した梅を丁寧に塩漬した梅干しは何年たっても梅の香りがあります。	父の日や母の日、敬老の日。年末年始の一年間お疲れ様のギフト。夏場の疲労回復時のプレゼントにも最適です。	お母さんのことはいつも愛しているけれど、時にはお母さんに気兼ねしないで自分だけの焼酎の梅割りを飲みたいと常々考えているお父さん。

発送に関する情報						
発送時期(発送までの目安日数)	ラッピング	内	外	ラッピング後サイズ	発送方法(常温・冷蔵・冷凍)	発送荷物サイズ(3辺合計cm)
受注後1週間以内	熨斗/名入れ可能	◎	◎	縦12cm、横23.5cm、高さ6cm	常温	41.5 cm

検索キーワード	生産者	販売者	セット内容
梅干し、南高梅、焼酎の梅割り、和歌山、無農薬栽培	中本農園	旬の食宅便	・昔ながらの手作り梅干し 11粒入りと 27粒入り 各1p

商品情報(単品があれば単品へ記入)				
内容量	原材料	規格類	賞味期限	保存方法
300g -11粒 (5Lサイズ) 300g -27粒 (Mサイズ)	梅、食塩(天日塩)		1年間	風通しのよう冷暗所で常温保存

受注情報			購入者プロフィール				
販売期間(何月何日～何月何日)	限定数量(これだけ売ったら売り止め)	1日の注文上限(「あり」の場合個数)	購入年代	購入性別	購入時期	購入時間帯	購入曜日
通年	100個	10個					

※この情報は、単品商品がある場合は、単品商品毎に単品情報に記入してください

# 講習 211 商品情報整理(単品情報)

※ギフト情報が1つの商品である場合は、単品情報の記入の必要はありません。  
 ※ギフト商品が複数の単品商品で構成されている場合は、単品商品ごとに記入してください。

単品名
無農薬南高梅の焼酎の梅割り用梅干し

## 【11商品情報シート】

商品を説明する		
キャッチコピー	単品説明	用法(食べ方、使い方)
お父さん専用の名前付き梅割り用梅干し！	無農薬栽培した和歌山の南高梅の中から小粒でやや斑点の多いこだわり梅干しを焼酎の梅割り用として作りました。見た目は少々黒点がありますが、中の梅干しの味は最高で、焼酎の梅割りには最適な梅干しです。	●焼酎の梅割り用-27粒入り 器に梅干しを一粒入れてからお湯を注ぎます。焼酎を注ぎます。割合は好みです。箸で梅干しに穴を開けて梅のエキスを出します。塩と梅干しの酸味が焼酎のお湯割りに混ざり合い独特の美味しさになります。

商品情報				
内容量	原材料	規格類	賞味期限	保存方法
300g -27粒	梅、食塩(天日塩)		1年間	風通しの良い冷暗所

アレルギー																									
省令品目								表示推奨																	
えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	リンゴ	くるみ	牛肉	豚肉	鶏肉	大豆	まつたけ	やまいも	ゼラチン	

# 第2回ワーク



# 第2回ワークの進め方

**店舗紹介を写真を含めて、完成させます**  
**出品商品を確定させます**

No.	セッション名	内容	ワークシート・生産物
1	121 店舗紹介の最終確認	店舗紹介が完成していることを確認する	05店舗情報シート
2	122 店舗写真の最終確認	店舗写真が揃っていることを確認する	—
3	222 商品情報整理	前回記入した商品情報を見直して確定する	11商品情報シート(Excel)
4	223 必要商品写真説明	商品情報に必要な写真を説明する	—

# ゴールはここです

## 店舗・商品ページ

このページは、広島県産のフクラシはちみつ商品の紹介ページです。商品画像、価格（3,800円）、送料、在庫状況、商品説明、FAQ、レビュー、関連商品などが掲載されています。

このページは、広島県産のフクラシはちみつ商品の紹介ページです。広島県産のフクラシはちみつ商品の紹介ページです。広島県産のフクラシはちみつ商品の紹介ページです。

このページは、広島県産のフクラシはちみつ商品の紹介ページです。広島県産のフクラシはちみつ商品の紹介ページです。広島県産のフクラシはちみつ商品の紹介ページです。

出店

# YAHOO! ショッピング JAPAN おもてなしギフト

このページは、Yahoo! ショッピングの「おもてなしギフト」の紹介ページです。地域を味わい、地域を贈ろう。おもてなしギフトの魅力を伝えるためのページです。

# 演習 121 店舗紹介の完成

【05店舗情報シート】

第2回  
店舗構築

店舗紹介の最終確認をしてください(見直しはありませんか?)

お店の説明	お店のコンセプト(一言で伝える)	(お客様に一頃でお店の考えを伝える)
	社長もしくはブラックボードを持っている人の名前	(ブラックボードを持っている人)
	店頭挨拶(お店に来てくれた人に、最初にかける言葉(まずお客様が来店したと仮定して、その時にかける言葉を考える。どんなお店で、どんなギフトを提供できるかを端的に伝える。他の紹介文章とかぶってもよい)	(最初のあいさつとアピール)
	お店の特徴1 (特徴を3つ洗い出す。ここは、お店の特徴。創業の思い、歴史、普段商売に心掛けていること、お客様に伝えたいことなど)	(一つ目の特徴を伝える)
	お店の特徴2	(二つ目の特徴を伝える)
	お店の特徴3	(三つ目の特徴を伝える)

こだわり (商品、お店のこだわりを5~6個考える特に商品へのこだわりを伝えたい)	1	(お店や商品へのこだわり1)
	2	(お店や商品へのこだわり2)
	3	(お店や商品へのこだわり3)
	4	(お店や商品へのこだわり4)
	5	(お店や商品へのこだわり5)
	6	(お店や商品へのこだわり6)
<b>お店の公式メッセージ</b> (ここは、お店や会社のパンフレットに載っているような公式な内容を書きます。この下には、お店の住所や電話番号、営業時間が書いてあるので、そことの整合性を合わせましょう。)		(お店のパンフレットなどに記載されている公式メッセージ)
<b>店舗の住所や営業時間</b>		(実店舗の住所、連絡先、営業時間) (ネット店舗のみの場合は、営業時間は不要)

# 演習 122 店舗写真完成

店舗紹介の写真が揃っていることを確認してください

### 店1

創業 連続受賞歴の10年連続受賞

### 店2

金谷の自然環境が 私達の新しい

見聞中は東京電力パワーwerksである全行に受けている、スリーブショップです。金谷の自然環境に感銘し、2016年10月オープンを始め、素材の質感しきを引き出したスリーブを完成しています。

10月オープンに必要とする品質向上、高品質の素材の確保、品質向上、素材の質感しきを引き出したスリーブを完成しています。

10月オープンに、市場需要に合わせた品質向上、高品質の素材の確保、品質向上、素材の質感しきを引き出したスリーブを完成しています。

### 店3

創業 連続受賞歴の10年連続受賞

創業 連続受賞歴の10年連続受賞

### 店4

創業 連続受賞歴の10年連続受賞

創業 連続受賞歴の10年連続受賞

### 店5

創業 連続受賞歴の10年連続受賞

創業 連続受賞歴の10年連続受賞

創業 連続受賞歴の10年連続受賞

### 店6

創業 連続受賞歴の10年連続受賞




創業 連続受賞歴の10年連続受賞

# 122 店舗写真完成




## 第2回 店舗構築

店舗紹介の写真が揃っていることを確認してください

写真部位	写真説明
<p>メイン画像で使える写真</p>   <p>店1</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>商品がたくさん並んでいる写真</li> <li>商品が盛り付けられている写真(食品)</li> <li>商品を来ている写真(ファッション)</li> <li>実店舗の外観写真</li> <li>製造現場の写真(一部のアップにしてください)</li> </ul>
<p>ラッピング写真</p>  <p>店2</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>商品を箱に詰めた写真(中が見える)</li> <li>箱に包装をかけた写真</li> <li>熨斗をかけた写真</li> </ul>

写真部位	写真説明
<p>生産者・販売者のメッセージで使う写真</p>  <p>店3</p>	<p>(右側にお客様に伝えるメッセージ文が入ります)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>仕事をしているところの写真</li> <li>商品を持っているところの写真</li> </ul>
<p>店舗の特徴紹介の追加写真</p>  <p>店4</p>	<p>(特徴はヒヤリングをしてみないと「わからない」といわれることが多いです。ヒヤリング後に追加で取ってもらうことになるかもしれませんが、事前に分かっていたら写真をお願いします)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>特徴をあらしている写真</li> </ul>
<p>こだわりの写真(6個まで)</p>  <p>店5</p>	<p>(こだわりはヒヤリングをしてみないと「わからない」といわれることが多いです。ヒヤリング後に追加で取ってもらうことになるかもしれませんが、事前に分かっていたら写真をお願いします)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>こだわりをあらしている写真</li> </ul>

# 122 店舗写真完成

写真部位	写真説明
<p><b>ブラックボード写真</b></p>  <p style="text-align: right;"><b>店6</b></p>	<p>ブラックボードに、お客様に伝えたい一文字を書いて写真を撮ってください。  「二文字にしたい」「文章にしたい」と言われます。すべてOKです。但し、なにが書いてあるか分かるようにしてください。とにかく、大きく書いてもらってください。写真の右側には、お店の紹介文が入ります。</p>
<p><b>商品写真</b> プロが撮りました</p>  <p>素人が撮りました</p>  <p style="text-align: right;"><b>商1-1 ~ 商1-4</b></p>	<p>一番重要な写真です。写真に自信が無いようでしたら、迷わず有料撮影をオススメします。(5品で1万円と格安です)  ラッピングした状態で、撮影場所に送っていただきます。(詳細はパンフレットを参照)  撮影された写真は、jpgファイルで納品します。HPへの利用、パンフレットへの利用、facebookページへの利用など、ご自由にお使いください。(追加料金必要なし)  素人が撮る場合は、とにかくアップで撮ってください。アップで明るく撮れば使える可能性は高いです。とにかく、数多く撮ってみてください。</p>

**店舗紹介の写真が揃っていることを確認してください**

# 講習 222 商品情報整理(ギフト情報)

### 【11商品情報シート】

商品名	販売価格(送料込・税込) (常温:770円、クール: 990円)
無農薬南高梅の梅干し ご飯用と梅割り用の セット	¥3,700

アレルギー(単品があれば単品へ記入)																									
省令品目		表示推奨																							
えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	リンゴ	くるみ	牛肉	豚肉	鶏肉	大豆	まつたけ	やまいも	ゼラチン	

※この情報は、単品商品がある場合は、単品商品毎に単品情報に記入してください

見直して確定させてください

商品を説明する				発送に関する情報						
キャッチコピー	商品説明	こんなギフトに最適	こんな人に贈りたい	内	外	ラッピング後サイズ	発送方法(常温・冷蔵・冷凍)	発送荷物サイズ(3辺合計cm)		
	南高梅の本場、和歌山県のみなべ町で無農薬の自然農法で栽培した南高梅。その貴重な南高梅をミネラル豊富な天日塩だけで漬けた梅干しです。 1pは大きめな南高梅。ご飯に乗せる、父の日やお料理に使うなどたっぷりとお使いいただけます。 もう1つはご主人様用の「梅干し専用梅」。表皮に斑点がありますが、味にアクセントが加わります。 ●梅干用通常の「梅干し」のお湯割りには、お酢や調味料を加えていただきます。独特の美味しさになります。			受注後1週間以内	熨斗/名入れ可能	◎	◎	縦12cm、横23.5cm、高さ6cm	常温	41.5 cm

検索キーワード	販売者	セット内容
梅干し、南高梅、焼酎の梅割り、和歌山、無農薬栽培	中本農園	旬の食宅便 ・昔ながらの手作り梅干し 11粒入りと 27粒入り 各1p

商品情報(単品があれば単品へ記入)				
内容量	原材料	規格類	賞味期限	保存方法
300g-11粒(5Lサイズ) 300g-27粒(Mサイズ)	梅、食塩(天日塩)		1年間	風通しのような冷暗所で常温保存

受注情報			購入者プロフィール				
販売期間(何月何日～何月何日)	限定数量(これだけ売ったら売り止め)	1日の注文上限(「あり」の場合個数)	購入年代	購入性別	購入時期	購入時間帯	購入曜日
通年	100個	10個					

※この情報は、単品商品がある場合は、単品商品毎に単品情報に記入してください

# 222 商品情報整理(単品情報)

※ギフト情報が1つの商品である場合は、単品情報の記入の必要はありません。  
 ※ギフト商品が複数の単品商品で構成されている場合は、単品商品ごとに記入してください。

単品名
無農薬南高梅の焼酎の梅割り用梅干し

## 【11商品情報シート】

商品を説明する	
キャッチコピー	単品説明
お父さん専用の名前付き梅割り用梅干し！	無農薬栽培！ から少 からお湯を注ぎま ます。割合は好みです。箸 しに穴を開けて梅のエキスを出しま ヲ。塩と梅干しの酸味が焼酎のお湯割りに 混ぜり合い独特の美味しさになります。

見直して確定させてください

商品情報			
規格類	賞味期限	保存方法	
。-27粒 梅、食塩(天日塩)	1年間	風通しの良い冷暗所	

アレルギー																									
省令品目										表示推奨															
えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	リンゴ	くるみ	牛肉	豚肉	鶏肉	大豆	まつたけ	やまいも	ゼラチン	



## 講習 223 必要商品写真説明

商品ページ作成に必要な写真を説明します

### 【商品ページ】

**商品内容**

このページの「のこぎり山パウムクーヘン」は、3種/落花生パウムクーヘンと黒糖まんじゅう2種/黒糖ラスク:プレーン3種/黒糖ラスク:落花生3種/黒糖ラスク:落花生3種

**単1 のこぎり山パウムクーヘン**  
 本パンはドイツの伝統的なパンであるパウムクーヘンに、のこぎり山の山頂を模した穴をあけ、その穴に黒糖を詰め込みました。香ばしい黒糖の風味が、パンの香ばしさを引き立てています。

**単2 落花生パウムクーヘン**  
 本パンはドイツの伝統的なパンであるパウムクーヘンに、落花生の殻を砕いたものを混ぜ込みました。香ばしい落花生の風味が、パンの香ばしさを引き立てています。

**単3 黒糖まんじゅう**  
 本パンはドイツの伝統的なパンであるパウムクーヘンに、黒糖を混ぜ込みました。香ばしい黒糖の風味が、パンの香ばしさを引き立てています。

**単4 黒糖ラスク:プレーン**  
 本パンはドイツの伝統的なパンであるパウムクーヘンに、黒糖を混ぜ込みました。香ばしい黒糖の風味が、パンの香ばしさを引き立てています。

商1-4

**ラッピング**

商品は、お好みのラッピングに、お好みのサイズに包装させていただきます。  
 (※お好みのラッピングは、別途料金がかかります。)

この商品は、お好みのラッピングに、お好みのサイズに包装させていただきます。  
 (※お好みのラッピングは、別途料金がかかります。)

商1-1

商1-2

- 商1-1
- 商1-2-1~5
- 単1~
- 商1-4-1
- 商1-4-2

今後について

# おもてなしギフトのページ作成に入ります

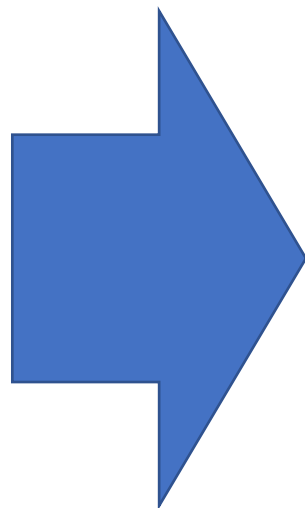
## 店舗・商品ページ

店舗情報

店舗写真

商品情報

商品写真



**商品内容**  
フクラシはちみつ200gの量

**フクラシはちみつ漬け**  
フクラシはちみつを漬けたフルーツや野菜、お肉など、お楽しみください。

**ラッピング**  
商品は、お渡しに合わせて、オリーブオイル紙袋や紙袋をご用意しています。(送料はご負担ください)

**広島県産 フクラシはちみつ**  
升田 幸司

升田養蜂場は、昭和11年ごろ、三次で養蜂実習したとされる伊豆志賀氏が、お父さまが、蜂の魅力を伝えたことがきっかけで、蜂の魅力を伝えたことがきっかけで、蜂の魅力を伝えたことがきっかけで...

升田養蜂場では、お父さまが、蜂の魅力を伝えたことがきっかけで、蜂の魅力を伝えたことがきっかけで...

**高知で育て、広島で採蜜**

**春一番を蜂蜜でお届け**

**百花蜜はたくさんのお花から**

**広島養蜂へのこだわり**

**フクラシにこだわる**

**家族で力を合わせて**

**食べ比べが楽しい**

**広島レモン蜂蜜を作ろう**

**高知生蜜蜂蜜を作ろう**

**升田養蜂場**  
広島県産にこだわる

# ページ作成依頼

**明日より店舗、商品ページの制作に入ります。**

**第1稿完成後にメール連絡。チェックをお願いします。**

**第2稿完成後にメール連絡。チェックをお願いします。**

**実ページ作成後にメール連絡。チェックをお願いします。**

**今回1商品ですが、店舗完成後に、無料で商品を追加できます。**

# おもてなしギフト出店、それ以外への出店

個別相談を開設します。[ura@yokosukacci.com](mailto:ura@yokosukacci.com)までご予約ください。

## EC出店講座(2023年2月 全3回)

全3回で店舗紹介文と商品説明文を作ります。  
おもてなしギフトに出品します。  
他のネットショップにもご自由にお使いください。



講師:小澤

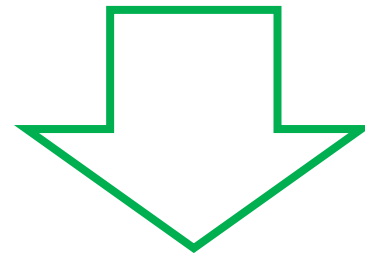
## 個別相談(随時受付中)

2回/月の頻度で実施しています。

ご予約ください。



専門家:小澤



[既に出店している方は・・・]  
・商品追加出品  
・店舗紹介の修正

おもてなしギフト以外へ出店

**ネットショップ出店にチャレンジしてください！**