

商工会議所会員のためのインターネットギフトショップ開店！  
全国に手軽に地域産品ギフトを出品しませんか？

# おもてなしギフト

http://store.shopping.yahoo.co.jp/omotenashigift/

ギフト  
商品化

ネット  
チャレンジ

新しい販売  
チャネル



地域を味わい、地域を贈ろう！  
「本当に美味しいものを贈りたい、地域の素晴らしい逸品を贈りたい。」  
そんな気持ちにこたえて、厳選した地域ブランドをギフトにして販売しましょう。



## 専門知識不要

- 商品のギフト化も支援
- お店の運用はお任せでOK
- 売れたら発送するだけ
- お客様とのやりとりなし

## 大手モールに出店

- Yahoo! ショッピングに出店
- モールと連携して集客
- 多くのお客様に見てもらえます

## 低料金

- 会員年会費は1万円(税別)+販売手数料で販売できる
- 非会員年会費は3万円(税別)+販売手数料で販売できる(参加にあたって審査があります)
- 売上は毎月振り込み

## FAQ よくある質問

### 配送について

- 利用している配送業者がいるんだけど、どうなるの？**  
おもてなしギフトショップの配送業者(ヤマト運輸)を利用させていただきます。送料はおもてなしギフトショップが一括で支払いますので、送料を支払っていただく必要はありません。
- 冷凍品、冷蔵品は取り扱えるの？**  
冷凍品も冷蔵品も取り扱えます。基本的に混在はできません。
- 荷物サイズはどの位まで送れるの？**  
常温荷物の場合は、120cm、冷蔵、冷蔵荷物の場合は、100cmまでとなります。特別サイズの場合は、ご相談ください。
- 配送伝票の記入が苦手なだけでどうしたらいいの？**  
配送伝票は原則、受注があった翌日に、ヤマト運輸のドライバーが皆様のところにお持ちします。皆さんに届先を記入していただく必要はありません。

地域版 TOP ページ

横須賀ギフト

Facebookページ「おもてなしギフト」

おもてなしギフト Facebook

お店を紹介していますので「いいね!」してみてください

「おもてなしギフト」ニュースレター登録

おもてなしギフト ニュースレター

どのようにお店を紹介されるか登録してみてください(登録にはYahoo!IDが必要です)

YAHOO! JAPAN

おもてなしギフト

検索



お申し込み・お問合せは、商工会議所まで

おもてなしギフトショップ運営会議所  
横須賀商工会議所  
〒238-8585 神奈川県横須賀市平成町 2-14-4  
TEL : 046-823-0421  
E-mail : omotenashi.ycci@yokosukacci.com

生産者の魅力を伝える ページデザイン



使っている果実や野菜は全て国産。その安心感と日本人が慣れ親しんだ香りを大切にしています。最も素材が力を持っている収穫時期に合わせた仕入しかありません。また、素材(農産物)の由来に合わせて、私達のジャムは収穫単位によって若干、味が異なります。それは、素材を活かした結果、自然の味をお楽しみください。

砂糖は北海道産のビートグラニュー糖を使っています。さっぱりした甘みとまろやかな風味がジャムをより一層美味しくさせます。また、オリゴ糖が多く含まれるため、おなかのピエラス菌が元気に育ち、おなかにもやさしい砂糖と評判です。

目ざす酸味と、素材の香りを引き出しています。例えば、夏みかんジャムはマーマレードですら目ざす酸味と素材の酸味があります。素材は素材の特性を活かした酸味と素材の酸味を合わせ、素材の酸味をしっかりと引き出したジャムです。一番美味しいのは、目ざす酸味を加えているジャムのジャム。酸味と素材の酸味のバランスが大切です。

時間を惜しまず手作りこだわります。例えば、お母さんのジャムは、種なしの梨のビターネの皮を剥き剥きして一つ一つを目で確認します。果ジャムは、砂糖の粒をひとつひとつ削ってスプーンで火をすくいます。入れる砂糖はビートグラニュー糖のみ。後は、むすから大きなシロップでかき混ぜます。

釜を洗って再度消毒して清潔に保ちます。蒸気が出るので、蒸気かきかきながら水分が多いジャムです。ひと鍋、約1時間かけて作り上げます。仕上げたジャムは、気密容器に詰め、一つ一つ詰めていきます。この手間作業が新倉家ジャムの味です。手作りできなない味を、大切に作っています。



おもてなしギフトショップは、横須賀商工会議所が全国の商工会議所と連携して運営するネットショップです。全国の商工会議所会員の皆様の持つ地域産品をギフトとして全国販売するインターネットショップで、企業が精魂込め育てあげた商品を“全国ブランド”に仕立て上げ、地域はもとより全国の方々に愛されるギフトとして売り出す取り組みです。

FAQ よくある質問

- 申込みについて**
  - どんな方がお客様ですか？  
ネットショップですので全国の方がお客様ですが、一番使っていただきたいのは、お店のある街の方です。街のお客様に、街の名産ギフトとして遠くの方に贈っていただきたいです。
  - だれでも申込できるの？  
非会員の方も申込出来ますが、審査があります。商工会議所の会員の方の年会費は1万円(税別)です。非会員の方の年会費は3万円(税別)です。他に販売実績に手数料がかかります。販売手数料は、店舗・商品ページ制作費、クレジットカード決済手数料、ポイント付与原資、ケチコミ報酬、全国一律送料差額、配送伝票印刷代、運用手数料、広告宣伝費に使われます。
  - どのように出品すればいいの？  
商品の写真、事業者の写真、商品の情報などが必要です。詳しくは商工会議所にお尋ねください。なお、商工会議所で取材から掲載までの有料サービスを行っている場合もあります。
  - どんな商品が販売できるの？  
皆さんが住んでいる街の名産品になります。これをギフト商品化します。名産とは、地域の素材を使っていたり、地域で生産している商品になります。
  - 大量に販売する量がないけど大丈夫？  
数量限定販売が可能です。また、受注してから生産いただく、受注生産販売も可能です。
  - 毎日、少量しか生産出来ないんだけどいいの？  
一日の受注量を制限する事が出来ます。
  - セットにして詰め合わせればいいのか？  
ギフトショップですので、ギフトセットを作っていたいただくのが喜ばれます。
  - 代金はいつ振り込まれるの？  
その月に売れた金額に仕切り率をかけた仕入代金が、横須賀商工会議所より振り込まれます。(1回/月)

皆さんの商品を全国に向けて販売します。



注文について

- 注文はどのように来るの？  
商品が売れたら横須賀商工会議所からメールにて注文内容が届きます。メールが受信できる環境を整えてください。(スマートフォンやタブレットが便利です。詳しくは商工会議所にご相談ください)
- 店舗とお客様のメールでのやり取りは？  
① 注文確認メール (Yahoo! ショッピングのシステムから自動で返信)  
② 受注メール (店舗より受注OKを買って、お客様に受注メールを流します。販売できない場合もこのメールで受注キャンセルを伝えます)  
③ 発送メール (店舗が荷物を出した際に、ヤマト運輸よりおもてなしギフトショップ名にて送信されます)  
④ 配達完了メール (配達先に荷物を届け、受け取りが完了した際に、ヤマト運輸よりおもてなしギフトショップ名にて送信されます)
- マニュアルはあるの？  
受注・発送作業のマニュアルを準備しています。店舗に備え付けてください。
- 大量注文(価格交渉を含むものなど)があった場合は？  
事業者ご連絡いたしますので、お客様に電話をかけて、直接商談を進めて下さい。このような大量販売を行わない場合は、事前にお申し出ください。おもてなしギフトショップでお断りいたします。
- お客様からの問い合わせはどこにするの？  
第一報はおもてなしギフトショップに入りますので、そでご対応します。事業者でしか答えられないような内容については、メールにて質問を転送させていただきます。

商品の特徴を伝える 情報掲載

**糖度は素材の香りのため**  
素材の香りを求めた結果、ジャムの糖度を抑えました。素材の香りを活かした結果、ジャムの糖度を抑えました。素材の香りを活かした結果、ジャムの糖度を抑えました。素材の香りを活かした結果、ジャムの糖度を抑えました。

**ジャムへのこだわり**  
素材の香り  
素材の香りを活かした結果、ジャムの糖度を抑えました。素材の香りを活かした結果、ジャムの糖度を抑えました。素材の香りを活かした結果、ジャムの糖度を抑えました。

**手作りにこだわります**  
時間を惜しまず手作りこだわります。例えば、お母さんのジャムは、種なしの梨のビターネの皮を剥き剥きして一つ一つを目で確認します。果ジャムは、砂糖の粒をひとつひとつ削ってスプーンで火をすくいます。入れる砂糖はビートグラニュー糖のみ。後は、むすから大きなシロップでかき混ぜます。

**ギフトにこだわります**  
ギフトにこだわります。例えば、お母さんのジャムは、種なしの梨のビターネの皮を剥き剥きして一つ一つを目で確認します。果ジャムは、砂糖の粒をひとつひとつ削ってスプーンで火をすくいます。入れる砂糖はビートグラニュー糖のみ。後は、むすから大きなシロップでかき混ぜます。

ラッピング

ジャムは、化粧箱に詰めて、オリジナル包装紙を付けてお届けいたします。(別のご希望も承ります)  
ラッピング込みの価格・常温配送  
常温配送です。お申し込み時、ラッピング(包装紙)を希望された場合は別料金がかかります。同梱はできません。

**新倉さんちの手づくりジャム**  
大地の恵みで楽しむジャム  
時間を惜しまず手作りこだわります。例えば、お母さんのジャムは、種なしの梨のビターネの皮を剥き剥きして一つ一つを目で確認します。果ジャムは、砂糖の粒をひとつひとつ削ってスプーンで火をすくいます。入れる砂糖はビートグラニュー糖のみ。後は、むすから大きなシロップでかき混ぜます。