

事業者様向け

おもてなしギフトショップ 出店の進め方

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 新しい販路チャンネル

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。」
そんな気持ちに応えて、厳選した地域ブランドをギフトにして販売しましょう。



申込をいただきありがとうございます。皆さんに負担をかけず、開店を目指したいと思しますので、ご協力をお願いします。

2015年4月1日
おもてなしギフト事務局

まず、意識していただきたいこと

～ ギフトとしての心構え ～

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答える**ことを一緒に考えましょう。

事務局と皆様の連絡

メールと電話を利用して連絡を取らせていただきます。

商品開発、運営全般に関しては、
所属商工会議所または横須賀商工会議所までお問い合わせください。



横須賀商工会議所

メールアドレス：omotenashi.ycci@yokosukacchi.com
TEL：046-823-0421
FAX：046-823-0401

出品コーディネーター

小澤 富士男

fuzawa@yahoo-corp.jp

03-6440-6423

担当商工会議所窓口

皆様



出店までの手順

申込者	担当商 工会議 所	コーディ ネータ	事務局	実施内容
◎	○		○	<おもてなしギフトショップ申込> →メールアドレスを教えてください →申込書をメールで送りますので、記入後返信ください →担当商工会議所とヒヤリング日程を決めてください(手持ちの写真を準備してください)
○	○	○	△	1. ヒヤリングをさせていただきます →ヒヤリングさせていただきます(場所は事業者現地または商工会議所となります。TV会議になることもあり) →会社案内やサンプル商品をご用意ください →心配事は遠慮なく相談してください
		○	△	2. 店舗ページ、商品ページ作成 →店舗ページ、商品ページを作ります(事務局) →出来上がったら、URLを通知します(事務局)
○	○	○		3. 店舗ページ、商品ページ確認 →URLをクリックしてページを確認してください →写真をメールで事務局に送ってください →修正箇所をメールで事務局に送ってください
			○	4. おもてなしギフトショップ内に商品ページを作成 →おもてなしギフトショップ内に店舗商品ページを作成します(事務局) →出来上がったことを連絡します(この時点では在庫切れになっており、購入することは出来ません)
○	△	○		5. 最終確認・開店 →実店舗のページで最終確認をしてください →修正箇所はメールで連絡してください →OKの場合は、OKの連絡をメールでください →事務局で在庫を積んで、購入可能にします

ヒヤリング(必須)

打合せ(任意)

～次ページ以降、詳細を説明します～

1. ヒヤリングシートの記入

申込が完了しましたら、ヒヤリングを行わせていただきます。
分かる範囲で、ヒヤリングシートを記入しておいていただくと助かります。

商工会議所の担当の方がどうか、商工会議所に皆さんに来ていただきます。事務局は、TV会議で参加させていただきます。

このヒヤリングシートを基に、店舗ページ、商品ページを作成します。



1. 店舗情報
2. ギフト情報
3. 単品情報

店舗の情報
ギフト商品の情報(購入する単位)
単品商品情報(セット内の商品1つ1つ)

ギフト商品



単品商品



店舗情報1

～お聞きする内容～

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)	

店舗情報2

～お聞きする内容～

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)	

※ヒヤリングで確認していきます

店舗情報3

～お聞きする内容～

生産者からのメッセージ (お店の公式とはちょっと違って、一人の人間としてお客様と向き合った時に、自分は何者でなにをされていて、なにを考えているかを伝える。社長、店長の人間性が伝わるような内容であればOK)	(個人としてお客様にお伝えしたいメッセージ)
追加で伝えたいお店舗や商品の特徴1 (特徴やこだわり以外に、更に追加で伝えたいことを記入する。無くてもよい。住んでいる地元のことでもよい。売るためのアピールではない方がよい)	(追加で伝えておきたい事柄1)
追加で伝えたいお店舗や商品の特徴2 (今回、おもてなしギフトショップに出店するに当たって、ギフトとしてこだわった事を伝える)	(追加で伝えておきたい事柄2)
追加で伝えたいお店舗や商品の特徴3 (必須ではないです)	(追加で伝えておきたい事柄3)

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)

※ヒヤリングで確認していきます

ギフト情報1(事例記入済)

～お聞きする内容～

商品名	販売価格(送料込・税込) (常温:735円、クール:945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

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	こんな風を楽しめます
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でご用意しました。もちろん、お母さん用も一揃にご用意。	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。 1は大きめの南高梅。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。 もう一つはご主人様用の「焼酎の梅割り用梅」。香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換えました。 完熟した梅を丁寧に塩漬け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。慶賀の慶賀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。	●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。お湯は好みです。湯で梅干しに火を掛けて梅のエキスを抽出します。塩と梅干しの酸味が焼酎のお酒割りに相ざり合い、独特の美味しきになります。 ●梅干用 通常の二倍のおかずとして、おむすびの具材として、特に無農薬の良しなどにもお使いいただけます。

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	風通しのような冷暗所で 常温保存

※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

※ヒヤリングで商品を決めていきますので詳細はヒヤリング後にご記入ください

ギフト情報2(事例記入済)

～お聞きする内容～

アレルギー(単品があれば単品へ記入) 表示推奨																									
省令品目																									
スビ	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	セラチン	

※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

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 の し	外 の し	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	41.5cm

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					

※ヒヤリングで商品を決めていきますので詳細はヒヤリング後にご記入ください

単品情報1(事例記入済)

～お聞きする内容～

※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

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															
スビ	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	

※ヒヤリングで商品を決めていきますので詳細はヒヤリング後にご記入ください

必要な写真について(1)




ネットショップは写真が必要です。ヒヤリング時に手持ちの写真をお持ちいただいたり、後日、メールで送付してください。(普通のデジカメでOKです)(商品写真については、専門家の撮影をオススメします。5品/3万円と格安のサービスを用意しています。もちろん、会員の中にカメラマンがいらっしゃれば、その方と商工会議所で有料サービスを作っていただいても結構です。)

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

必要な写真について(2)

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"> • 仕事をしているところの写真 • 商品を持っているところの写真
<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ください)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 特徴をあらわしている写真
<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ください)</p> <ul style="list-style-type: none"> • こだわりをあらわしている写真

必要な写真について(3)

写真部位	写真説明
<p>ブラックボード写真</p>  <p style="text-align: right;">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 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>

ヒヤリング時に確認させていただきます

- 1.メールの受信、送信は出来ますか
- 2.担当者連絡先はありますか(通常の時間で連絡可能ですか?)
- 3.手元にある写真をください(足りない部分は撮影を依頼させていただきます)
- 4.ギフトラッピングを確認させてください(どのようなラッピングか写真をください)
- 5.熨斗かけの確認をさせてください(熨斗紙の写真をください)
- 6.インフォメーションペーパー、店舗カード、メッセージカード(2015年度は事務局よりご提供)を同梱してください
- 7.梱包状態を確認させてください(箱と包装紙と梱包箱を写真で撮影してください)
梱包の確認ギフトの場合、直送と持参があります。注文者と送り先が同じ場合は、持参ギフトです。梱包(荷造り)部分を取り去ったら、持参できるギフトの体裁をしているようにしてください。注文者と送り先が異なる場合は、直送の贈り物です。いずれにしても、しっかりと梱包が必要です。
- 8.日付指定の商品を、あまり早く配送業者に出さないでください。特に賞味期間が短い食品は注意が必要です。日付指定がある場合、3日前を目安に出荷してください。
- 9.商品を梱包、発送する際は、チェックシートを使って確認してください。チェックシートは、本紙に添付してあります。
- 10.おもてなしギフトの規約を読んでください。
- 11.クレームがあり、申込店舗の責任の場合は商品交換が必要となります。

2. 店舗ページ、商品ページ作成(事務局)

確認が完了しましたら、店舗ページ、商品ページを作ります。URLを連絡しますので、クリックしてください。下記のようなページが表示されます。

こちらのURLを連絡します

<見波亭様>
以下のページ名をクリックしてください。別ウィンドウでページ画像(デザイン)が表示されます。原寸大になっております。

●商品ページデザイン:第1稿(2013/12/19)
【見波亭】共進店登録説明ページレイアウト

●第1稿時、不足素材
・「同封」されるものの説明
・生産者メッセージの写真
・イメージ写真
・ラッピングの写真
・こだわりの部分写真
・商品ページ情報

●商品ページデザイン:第1稿(2014/1/13)
【見波亭】共進店登録説明ページレイアウト
【商品1】見波亭Collection 漆化生を使用したバウムクーヘンやラスクなど全6種セット
【商品2】バウムクーヘンと真珠まんじゅうモットロレクション金巻京巻セット
【商品3】見波亭のこだわりバウムクーヘン6山

●第2稿時、不足素材
・「同封」されるものの説明
・生産者メッセージの写真
・イメージ写真
・ラッピングの写真
・こだわりの部分写真
・商品ページ写真

●商品ページデザイン:第3稿(2014/2/4)
【見波亭】共進店登録説明ページレイアウト
【商品1】見波亭Collection 漆化生を使用したバウムクーヘンやラスクなど全6種セット
【商品2】バウムクーヘンと真珠まんじゅうモットロレクション金巻京巻セット
【商品3】見波亭のこだわりバウムクーヘン6山

第1稿の校正

第2稿の校正

第3稿の校正

店舗ページ



商品ページ



写真番号について

【店舗ページ】

店1

店2

店3

店4

店5

店6

【商品ページ】

商1-1

商1-2

商1-3

商1-4

赤枠内は複数の写真が必要です。

店4-1
商1-2-1

上記のように枝番をつけてください。

なお、下記の商1は、商品番号です。商品が複数ある場合は、商2、商3と増やしてください。
商1-2-1

3. 店舗ページ、商品ページ確認

店舗ページ、商品ページを確認してください。実イメージに近いので、正確に確認していただけます。

こちらのURLを連絡します

<見波亭様>

以下のページ名をクリックしてください。
別ウインドウでページ画像(デザイン)が表示されます。
原寸大になっております。

●商品ページデザイン:第1稿(2013/12/19)
【見波亭】共酒店舗説明ページレイアウト

●第1稿時、不足素材
・「同封」されるものの説明
・生産者メッセージの写真
・イメージ写真
・ラッピングの写真
・こだわりの部分写真
・商品ページ情報

●商品ページデザイン:第1稿(2014/1/13)
【見波亭】共酒店舗説明ページレイアウト
【商品1】見波亭Collection 漆花生を使用したバウムクーヘンやラスクなど全6種セット
【商品2】バウムクーヘンと真珠まんじゅうモトコレクション金賞受賞セット
【商品3】見波亭のこだわりバウムクーヘン6山

●第2稿時、不足素材
・「同封」されるものの説明
・生産者メッセージの写真
・イメージ写真
・ラッピングの写真
・こだわりの部分写真
・商品ページ写真

●商品ページデザイン:第3稿(2014/2/4)
【見波亭】共酒店舗説明ページレイアウト
【商品1】見波亭Collection 漆花生を使用したバウムクーヘンやラスクなど全6種セット
【商品2】バウムクーヘンと真珠まんじゅうモトコレクション金賞受賞セット
【商品3】見波亭のこだわりバウムクーヘン6山

第1稿の校正

第2稿の校正

第3稿の校正

店舗ページ

商品ページ

店舗ページと商品ページを確認してください

4. おもてなしギフトショップ内に商品ページを作成(事務局)

おもてなしギフトショップ内に、商品ページを作ります。実ページで最終確認をしてください。(この時点では、売り切れにしていますので、お客様は購入できません)

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

おもてなしギフト

全商品ごだりのラッピング 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/見積

「ラッピング」「送料込み」で規格されたギフト商品をお届けします。

おもてなしギフトショップ | 生産者で選ぶ | 製菓シチュ | ギフト | ケーキ | プランデーケーキ2本セット

生産者で選ぶ

- ▶ 探訪職人の手も愛用花生石井製菓
- ▶ 母の味そのままに 賀賀シチュ
- ▶ 三浦三輪直送の職専門店 花の匠
- ▶ 三輪名物製菓のまんじゅうのみよこまくら製菓館
- ▶ 三輪地力レー&シチュ 職師製菓
- ▶ 美しい三輪ブランド金目鯛 公海
- ▶ 職人達がこめたストロール インクリーム
- ▶ 毎日の食卓に必要な食材 助の煮産房
- ▶ 日本人の行みに合う洋菓子 製菓シチュ

おもてなしギフト

送料 無料

ケーキ 贈り先の思いを伝えるおもてなしギフト
ギフト ケーキ プランデーケーキ2本セット
商品コード: fujisawa-chateau-001

配送先ごとにご注文ください。
1度のご注文で配送先は1つしか指定できません。
複数の商品購入で配送先が異なる場合には、お手数ですが、
配送先ごとに注文いただき、各配送先をご指定ください。
なお、送料込みで規格されたギフト商品ですので、贈呈は
できません。1商品につき1梱包にて、お届けいたします。

送料無料でラッピング、送料込みで規格されたギフト商品をお届けします。定番のプランデーケーキが人気です。しっとりとした口当たりをお楽しみください。送料無料で送料込みで規格されたギフト商品です。贈呈はできません。1商品につき1梱包にて、お届けいたします。

※常備状態で先送致します。

【生産者】製菓シチュ(神奈川県藤沢市)
【内容量】プランデーケーキ×2本
【ラッピング】化粧箱 化粧紙 封入
【発送時期】ご注文後、約1日～5日(冷蔵配送)
【賞味期限】発送後15日
【保存方法】冷蔵庫に保管し、お早めにお召上がりください。

通常販売価格:5,000円(税込)
47ポイント獲得
送料:手数料について

送料をご希望の方は表書を提供 不要

お支払い方法:クレジットカード/現金/銀行振込

ギフト下書き(金額部分)を記入してください。

現在売り切れ中です。

おしゅーを登録してください。

お名前(必須)

お電話番号(必須)

おメールアドレス(必須)

(Yahoo! IDでのログインが必要です)

運送規格の選択はこちら

新着ギフト商品

ギフト ケーキ プランデーケーキ2本
通常販売価格:5,000円(税込)

ギフト ブロマージュ チョコレート
通常販売価格:5,000円(税込)

おもてなしギフト ハム&ソーセージ
通常販売価格:5,000円(税込)

おもてなしギフト みかん&ジュース
通常販売価格:8,300円(税込)

おもてなしギフト ストロールケーキ
通常販売価格:14,300円(税込)

カードボタン

売り切れにしているなので、お客様は購入できません。

5. 最終確認・開店

商品ページの最終確認連絡を戴きましたら、在庫を積んで購入できるようにします。



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ギフト専門店

地域を味わい、地域を贈ろう。

全商品こだわりのラッピング

産直逸品

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」で規格されたギフト商品をお届けします。

おもてなしギフトショップ > 生産者で選ぶ > 卵の食感 > おもてなしギフト | メールシロップ | インディアンフーズのメール&ブルーメールセット

生産者で選ぶ

- ▶ 伝承職人の手むき産正産直直売店
- ▶ 母の味をそのままに煎蜜ジャム
- ▶ 三浦三輪産試の朝野門匠 猪木みゆ
- ▶ 三輪名物餅のまんじゅう みさきまくる倶楽部
- ▶ ご当地カレールーシチュー 調味商舎
- ▶ 新しい三輪ブランド全目朝 公造
- ▶ 職人達がこめたストール イナドリム
- ▶ 毎日の食卓に必要な食材 卵の食卓屋
- ▶ 日本人の好みに合う洋菓子 数原シヤトニ

カテゴリで選ぶ

- ▶ 糖漬菓子
- ▶ スイーツ/洋菓子
- ▶ 魚介/魚介加工品
- ▶ 惣菜/調理品
- ▶ 肉加工品
- ▶ 米/米加工品
- ▶ ドリンク/酒
- ▶ 惣菜/調味料
- ▶ ファッション

予算で選ぶ

- ▶ 2,000円～
- ▶ 3,000円～
- ▶ 5,000円～
- ▶ 7,000円～
- ▶ 10,000円～
- ▶ 15,000円～

おもてなしギフト

送料無料

メールシロップ 贈り手の思いを伝えるおもてなしギフト
おもてなしギフト | メールシロップ | インディアンフーズのメール&ブルーメールセット
商品コード:yokosuka-syrupyokutaku-001

配送先ごとにご注文ください。

1度のご注文で配送先は1つしか指定できません。複数の商品購入で配送先が異なる場合には、お手数ですが、配送先ごとにご注文いただき、各配送先をご指定ください。なお、送料込みで規格されたギフト商品ですので、同梱はできません。1商品につき1梱包にて、お届けいたします。

送料無料(ラッピング・送料込みで規格されたギフト商品)でお届けします。昔から伝えた製法をそのまま受け継ぐインディアンフーズ！メールシロップはワトワカエ子の糊液をじっくりと煮詰めたビュア100%の優しいシロップ。その味わいは驚きのものです。

メールシロップは健康に良いと書かれているイチミツと比べると、カルシウムは8倍、ガウムは2倍、ビタミンの量は10倍も多くなっています。また、加糖しずみ成分が低いのでお料理や料理に安心して入れていただけます。メールシロップで作るクッキーやケーキの味はまるやかでふんわりとしてとても美味。お子様の飲み物としても安心して飲ませられます。

【販売先】卵の食卓屋(東京都港区)
【内容量】メールシロップ×1本(296ml)/ブルーメール×1本(296ml)
【原材料】ワトワカエ子糊液、ブルーベリー糊液
【ラッピング】化粧箱・密封紙・封筒
【発送時期】ご注文後、7日以内(常温配送)
【賞味期限】製造後1年
【保存方法】製造時の詳しい情報所で常温保存してください。

通常販売価格:5,200円(税込)
49ポイント獲得

送料:送料別について

送料をご希望の方は 表書き選択 不要

その他ご注文の表書きご希望の場合

送料手書き(送料別)をご希望の場合

数量

カートに入れる

新着ギフト商品

ギフト ケーキ ブランデーケーキ
通常販売価格:5,000円(税込)

ギフト フロマージュ チーズ
通常販売価格:5,000円(税込)

ギフト ハムソーテー
通常販売価格:5,000円(税込)

ギフト みかんジュニ
通常販売価格:8,300円(税込)

ギフト ストール ベイ
通常販売価格:14,300円(税込)

購入できるようになりました

店舗紹介で必要な写真(まとめ)



□メイン画像に使える写真

このような写真を作りますので、お店の概観や、製造現場の写真などを取ってください。

【注意】

製造現場の写真をとる場合、衛生管理など多くの人が見ても大丈夫な状態で撮影して下さい。(なるべく手元を写すようにしてください)

Message

店3

生産者：石井一郎

私は、18歳からこの道に入り、いわば焙煎一筋で生きてきました。今では数少ない焙煎職人として、一粒の出来にこだわり、納得できる落花生を追究しています。

ギフトには贈る方の心が込められています。その気持ちに応えるために、通常の選別とは異なり、出来上がった落花生から更に納得できる良いものをギフト用として再選別しています。贈る方に代わって私も心を込めて焙煎し選別しています。ギフトを受け取った方が、殻を含めて一粒こだわった落花生に感動してもらえれば、職人としてこれ以上の幸せはありません。どうぞ、落花生を通して職人技を感じてください。

□働いている現場写真

働いている現場の写真を撮影していただくことがあります。(既にある場合は不要です)

落花生へのこだわり

手剥き落花生

原料の落花生の殻を一つ一つ手で剥き殻を傷つけない様、機械剥きを使わずに、ギフト用の落花生は手剥きにこだわっています。

店5-1

職人仕上げの煎り加減

火の調節しながら約一時間かけてじっくり煎り上げます。高温過ぎると外側が焦げ、低過ぎると火が通り過ぎます。如何に均一に火を入れるかが焙煎職人の腕の見せどころです。

店5-2

良いものを再選別

通常の選別から更に納得できる良いものをギフト用として再選別しています。

店5-3

天日干し半立ち落花生

千葉県産の半立ち落花生を創業時から使用。収穫後の乾燥は、火力乾燥ではなく、天日干しにこだわります。

店5-4

低温倉庫にて保管

豆は農作物なので乾燥状態はバラバラ。手の感触と舌の感覚で水分量を判断して、除湿器をかけた低温倉庫にて保管します。

店5-5

宮古島の塩

バターナッツは、渋皮をむき油揚げ後に塩味を付けます。その塩に使うのは自然の結晶「宮古島の塩」です。

店5-6

□こだわりの写真

こだわりを決めたら、そのこだわりをイメージできる写真の撮影を依頼することがあります。(既にある場合は不要です)

店6

石井商店

焙煎職人の手むき落花生

焙煎一筋六十余年の石井商店、職人・石井一郎が、納豆の豆だけを厳選してお届けいたします。仕入れた天日干しの千葉県産の半立ち落花生は、手の感触と舌の感覚で水分量を判断して、まずは低温倉庫内で状態を均一化。そして、手作りで大きさと品質で豆を選別します。豆を傷つけない様、落花生の殻は一つ一つ手で剥くのがこだわり。焙煎は職人の腕の見せどころ。火の強さで焙煎機内の水分状態を調整しながら約一時間かけてじっくり煎り上げます。バターナッツに使う塩は、自然の結晶「宮古島の塩」。職人こだわりの落花生を、どうぞお召し上がりください。

落花生製造販売・石井商店

〒237-0075 神奈川県鎌倉市田浦町3-34 電話：046-861-3953 FAX：046-861-2550

営業時間：9時30分～18時30分(通常定休日：日曜日) (夏季7～9月：日・月休み) (12月：無休)

田浦特産まつり期間中：日曜日も、17時まで営業

□ブラックボード写真

お客様に伝えたい「一文字メッセージ」をブラックボードに記入して写真を撮ってください。一文字でなくてもかまいません。他店と重なってもかまいません。ブラックボードは商工会議所で用意しています。

商品ページで必要な写真(まとめ)



商1-1

商品のメイン写真(リボン付けは事務局で行います)
(商品ごとに必要です)

商品詳細画像 商品詳細写真は、その商品で詳細に説明したい写真



商1-2-1



商1-2-2



商1-2-3



商1-2-4



商1-2-5

※枚数が少なければ、事務局で共通の写真を転用します。

i 商品内容 単品ごとの写真

手剥き落花生100g×10袋



手剥き落花生

厳選した天日干し千葉半立落花生を選別して焙煎。落花生の殻を丁寧に豆を傷つけないように、一つ一つ手剥きしました。焙煎した落花生から更に良いものを再別。極上の風味と食感が味わえます。

商1-3-1 商1-3-2

【内容量】100g×10袋
【原材料】千葉半立落花生
【アレルギー】落花生(同一工場内で大豆を加工)
【賞味期限】製造より90日(未開封)
【保存方法】直射日光、高温多湿を避け開封後は早めにお召し上がりください。

商品の中身の写真です。ギフトセットの場合は、組合せてある商品ごとに、単品の写真をください。



ラッピング

ギフトセットのラッピング写真

落花生は、一つひとつ丁寧に袋詰めて化粧箱に詰め、オリジナル包装紙をかけてお届けいたします。(熨斗のご希望も承ります)



商1-4-1



商1-4-2

ラッピング込みの価格・常温配送
常温配送です。ギフト用商品として、ラッピング(包装・熨斗)費用を含んだ価格となっております。

同梱包はできません

ギフト専用商品ですので同梱包ができません。予めご了承ください。

ギフトセットの中身の写真をください。

包装写真は共通で使える場合は、共通でかまいません。

商品を検討してみましよう

価格帯	商 品
15,000円台 クール:9,819円 常温:9,970円	
10,000円台 クール:6,319円 常温:6,470円	
5,000円台 クール:2,819円 常温:2,970円	
3,000円台 クール:1,419円 常温:1,570円	
2,980円 (お試しセット) クール:1,405円 常温:1,556円	

開店直前のテスト

事前のご準備

インターネットが使えるパソコン、タブレット、スマートフォン等メールが送受信できる状態が必要です。



注文はメールが届きます。運営事務局との連絡もメールで行います。

メールテスト

運営事務局とメールで連絡できることを確認します。

運営事務局から電話でご連絡後、店舗様（生産者様）にメールを送ります。
メールの受信を確認して、運営事務局宛に返信してください。
運営事務局側でメールの受信を確認します。

①



運営事務局 から
店舗様（生産者様）宛にメールを送信します。

メールアドレス：support@omotenashi-gift.jp
メールの差出人：おもてなしギフトショップ
メールの件名：【おもてなしギフトショップ】送信テスト

②



店舗側（生産者様）がメールを受信確認して
そのメールを運営事務局に返信します。

③




運営事務局 が
メールを受信確認します。

※メールテストは必要に応じて実施させていただきます。
販売開始前に、運営事務局側と既にメール連絡させていただいていた場合は
省略させていただくこともありますので、ご了承ください。

注文処理の流れ

注文処理の流れ


おもてなしギフトショップにて、貴店の商品が購入された場合、その注文内容は、メールにてお知らせいたします。

- 


① 運営事務局から注文内容がメールで届きます。
注文内容はメールに添付された PDF 書類に記載されています。
(PDF 書類については別紙を参照)

メールの件名：注文が入りました (注文番号)
メールの差出人：おもてなしギフトショップ


この注文番号で内容を特定しています

注文内容のメールは昼と夕方に送られます。
メールを毎日チェックしてください。
※土日祝日は運営事務局が休み
- 

② 注文内容をご確認いただき、確認した旨を運営事務局宛まで返信してください。
(①で受信したメールに返信)
あわせて、出荷商品の準備もお願いします。

確認漏れを防ぐためご協力ください
- 

③ 翌日、ヤマト運輸ドライバーが、配送情報を全て記入した伝票をお届けします。
(週末の場合は翌営業日を目処に伝票をお届け)

商品とその配送伝票が間違いがないように注意
- 

④ ③の際、出荷商品の準備が整っていれば、集荷させていただきます。
もし出荷商品の準備が間に合わない場合や、配達希望日時指定の注文で後日集荷となる場合は、出荷のタイミングに合わせて、ヤマト運輸まで集荷依頼をお願いします。

■ヤマト運輸 集荷依頼受付電話番号
フリーダイヤル 0120-01-9625

※もしくは最寄りのヤマト営業所まで集荷をご依頼下さい。

注文伝票の見方

注文内容が記載されている PDF 書類

PDF は以下の内容が記載されています。

赤の枠部分が店舗様で確認するところです。

montasbigift-648 注文伝票 発行日: 2013/xx/xx

お客様が注文した日: 2013/xx/xx 注文番号: montasbigift-648 内容をご特定する注文番号

※※※ 本票はマーチャント様向け帳票です。お客様向けには「お買い上げ明細」

ご注文先情報

ご注文先: 031111 東京都××区××町 1-2-3
 日本太郎 (ニホン タロウ)
 電話番号: 03-1111-1111
 緊急連絡先: 090-123-1234
 メールアドレス: chanta@yahoo.co.jp

お届け先
 配送日
 配送希望時間
 にご注意ください。

お客様からの要望等

明細書 無し 領収書 無し 請求書 無し

クレジットカード情報

カード	有効期限	カード名義人	支払い区分	承認番号
クレジットカード決済	—/—	日本太郎	一括払い	k1205026-008840

お届け先情報

お届け先: 031002 神奈川県××市××町 1-2-3
 神奈川県太郎
 電話番号: 045-000-0000

お届け方法: 店頭受取
 配達希望日: 10月30日
 配達希望時間: 12:00~20:00
 配達希望メモ: 配達希望メモ
 出荷日: 出荷日
 出荷日: 出荷日
 お問い合わせ伝票番号

配送希望日
 配送希望時間

ギフト包装
 いいえ

ギフトメッセージ
 無し

のし
 無し

使用していない項目です

明細

品名/オプション	商品コード	価格(税込)	数量	単位	発注日	point-code	付与ポイント	小計
ここに商品名が記載されます。	yobusubashi-003	6000円	1	0	0		574ポイント(仮)	6000円
熨斗下書き(名前部分)をご希望の場合、日本太郎							電話番号: 2013/xx/xx	
熨斗下書き(名前部分)をご希望の場合、日本太郎								
熨斗下書き(名前部分)をご希望の場合、日本太郎								
熨斗の種類								
小計								6000円
送料								0円

注文された商品名
 熨斗に記載する名前
 熨斗の種類

オプションとしてメッセージカードなど対応する場合はこの項目が増え情報が記載されます

熨斗の種類
 記載する名前にご注意ください。
 熨斗を希望していない場合
 ▼記念日など▼
 の記載となります。

PDFには個人情報が含まれています。
 取扱いには十分にご注意ください。

/shopping.yahoo.co.jp/stores/search?storeId=574&search=0&by=0
 /store.shopping.yahoo.co.jp/montasbigift-648/ (プラチナ)
 〒100-0001 東京都千代田区千代田 1-1-1
 株式会社モントアシギフ (担当: montasbigift)

欠品や開店後の問合せ先

欠品の場合

商品が欠品しそうな場合、または欠品してしまった場合には
運営事務局宛にメールにてご連絡ください。

運営事務局メールアドレス：support@omotenashi-gift.jp
メールの件名：【欠品について】店舗名（生産者名）
記載内容：欠品の商品名（商品番号）、欠品状態（〇〇日後入荷予定など）

商品ページにて、欠品中もしくは予約販売での対応を行います。

商品名（商品番号）は、
Yahoo! ショッピング・おもてなしギフトショップ
<http://store.shopping.yahoo.co.jp/omotenashigift/>
にて個々の商品をご確認ください。

問い合わせ先

受注、商品ページに関しては、運営事務局までお問い合わせください。



運営事務局：株式会社ウィルマート
（担当：田中・五味）

メールアドレス：support@omotenashi-gift.jp
TEL：0551-23-0600
FAX：0551-23-5097

商品開発、運営全般に関しては、
所属商工会議所または横須賀商工会議所までお問い合わせください。



横須賀商工会議所

メールアドレス：omotenashi.ycci@yokosukacci.com
TEL：046-823-0421
FAX：046-823-0401

以降、参考資料

梱包の確認について

【商品】



+



パンフレット

【箱詰め】



内熨斗

【包装】



※画像は4個人りギフトのイメージです。



外熨斗

【梱包(荷造り)】



段ボール
(再利用しないでください)



クラフト紙



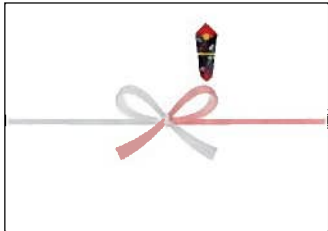
プチプチ



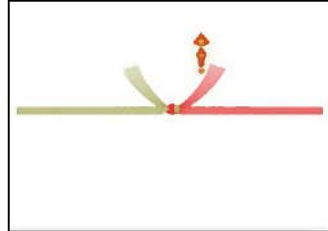
配送伝票

のし紙の確認について

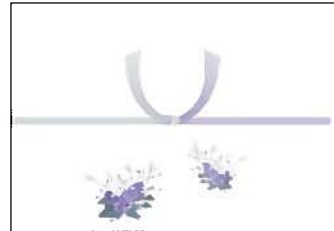
【最低限この3つの用意が必要】



何度でも繰り返して欲しいお祝い事



繰り返して欲しくないお祝い事



弔事など(繰り返して欲しくない)

紅白花結び	黒白結び切り	紅白10本結び切り	紅白5本結び切り	黄白結び切り
上書き	上書き	上書き	上書き	上書き
お中元	志	御祝(婚礼)	御見舞	志
暑中お伺い	粗供養	内祝(婚礼)		御供
涼風献上	御供			満中陰志
お歳暮			上書き	
お年賀			快気祝	
無地のし				
粗品				
賞品				
寸志				
御礼				
内祝				
御祝				



短冊のし

ご注文いただきましたお客様に替わって、大切な方へ届けるギフト商品です。落ち度がないよう、心を込めて梱包・配送しましょう。

最後にご確認ください



ヤマト運輸から届いた伝票には記載済みです

お届け先 が合っているかをご確認ください。

ご依頼主 が合っているかをご確認ください。

配送日指定 をご確認ください。

日付指定のある荷物は3日前を目処に出荷してください

配送希望時間 をご確認ください。

熨斗の種類、下書(名前部分) をご確認ください。

ご要望内容 をご確認ください。