

## 結meal株式会社

日本伝統食文化『麴』様々なスパイスを使った飲食店、  
発酵食に関する料理教室、養成スクールなどの運営

(所在地) 千葉県市川市南八幡1-1-17

(連絡先) 047-329-2823

(ホームページ) <https://www.yajikko.com/>

### 支援前の課題

#### こだわりの発酵食を普及！売れる商品を開発をしたい

開業以来、店舗や料理教室のお客様に対し、サービスを提供してきたが、地元以外にも自社の認知を向上させる為、自社商品の販売を通して広く発信する必要があった。

#### 販路をどう広げるか？市場調査、商談ノウハウを勉強したい

発酵をテーマとする上で、消費者に求められるための適切な価格設定やバイヤーに求められる商品設計など、物販の基礎、販売ノウハウを理解する必要があった。



## 支援内容

### 〇物販に関するノウハウの習得

自社商品の得性を理解し、どのようにバイヤーに訴求するべきか、また、自社の新商品に適した売り場がどこにあるのか見定め、効果的にアプローチする営業の知識の助言を行った。

### 〇顧客ニーズ、競合商品分析、販売手段の構築

自社や新商品の強み・弱みの分析や、販売シミュレーションによる販売個数や、販売価格の判断、商品の特性を踏まえた販路拡大のステップを助言。消費者への訴求方法、売れる商品の要件など具体的に指導した。



発酵薬膳万能調味料は、化学調味料・合成着色／保存料・人工甘味料など無添加で、千葉県の食材をふんだんに使っており、100種類以上のアレンジレシピも提供している。

## 支援の成果

### 〇飲食業から小売業参入で、自社ブランディングを強化

台所の宝物のような調味料として「キッチンノタカラモノ」と、ネーミングやコンセプトを確立。千葉県の食材を使い、発酵のこだわりを商品に展開させ、セルフブランディング、コーポレートブランドを確立した。

本商品を飛び道具にして、自社の認知度を向上させることに繋がった。

### 〇物販から新たな市場開拓、顧客拡大を実現

発酵薬膳万能調味料「キッチンノタカラモノ」が出来たことで通販を開始、市場を全国対象とすることが出来た。更に、運営している料理教室のアイテムとしても活用することで、新たな売上を作ることに繋がった。

### 支援の感想

今回が初めての物販商品の開発・販売で0からのスタートでした。

コンセプト確立・ブランディング・販路開拓等商品を流通させる術を適切に指導いただきました。

実際にタイプの違う店舗で商品の陳列方法を見たり価格帯・売り場の作り方を確認、バイヤーさんとのお話しにも同席いただき意義ある時間を過ごせました。

支援いただいた事で自社の商品がよりよいものとなりました。



結meal株式会社  
代表取締役 矢路川 結子さん