



けから収穫まで関わって厳選した自信の逸品です。

——商品開発にも積極的に取り組まれています。

肥塚 ただ味噌の種類を増やすだけでは売上は伸びません。今の時代に合った商品を展開し、新しい市場に出て買ってくれるお客様を増やす必要があります。最近では夏バテ防止効果などで注目されている甘酒を使い、甘酒スイーツや甘味料として使える甘酒ソースを開発しました。甘酒ソースは「五つ星ようご」にも選定され、使いやすいと好評です。今後は営業活動に力を入れ、姫路付近のスーパーが中心の卸先を他県へも広げていきたいと考えています。

関東、北海道へとファンが広がる

——BESTホームページ（TKC会員事務所の関与先企業のみ利用可能）を導入された理由は？

肥塚 広範囲の人に認知・購入してもらうにはHPは必須です。以前のは最低限の状態に放置したまま、セキュリティ面にも問題があったため、スマートフォンに対応した新しいシステムへの切り替えを決めました。最初に目に入るメイン画像を重視し、全体的に

見栄えが良くなったと思います。さらに手造り・無添加へのこだわり、商品の魅力が伝わるよう、1ページ1ページの内容を充実させました。

——使い勝手はいかがでしょう。

肥塚 季節ごとのイベントやキャンペーンのバナー作成をサポートセンターに依頼する以外に、当店でキャンペーンページの商品入れ替え、お知らせ欄の更新を行っています。管理会社に依頼するたびに費用が発生していた以前に比べて、リアルタイムで情報を発信できるようになりました。

——反響の変化は？

肥塚 関西圏の方はHPを見て直接来店されることもありますし、HPからの注文も以前より増えました。特に甘酒が人気で、お中元・お歳暮の時期はギフト用のセット商品がよく売れます。一度買われるとファンになって同じものを定期的にまとめ買いされる方が多く、固定客は関東、北海道まで広がっています。今はまだ少ないですが毎日1件以上の注文が入ることが目標です。

——HPを活用した今後の販売展開をお聞かせください。

肥塚 発酵食品が身体に良いとメ

小松屋 味噌・甘酒 株式会社 小松屋
0120-45-3128 | 079-245-3128

明治10年創業、140年余り守り続けたせい、味噌・甘酒、純正無添加製法のこだわりの味噌・甘酒をお届けしています。

140周年 感謝記念
小さなそとにしかできない「こだわり」はほんまもん！
手間ひま丹精込め一つ一つ手造り！！
140年の感謝を込めて

商品紹介

- こだわりの手造り味噌 miso
- 手造り室蓋式せいろ糀
- 昔ながらの手作り甘酒
- プレミアム味噌ソース
- 柚子塩 ほん酢
- しお糀
- ヒリ辛肉味噌
- 味噌・甘酒スイーツ
- 健康ぶどう酢ビタミン

ディアで取り上げられたり、当店の商品を販売店で見たり買ったりしたのを機にインターネットで検索されることもあるでしょう。そういう時のために、常に新しく充実したHPにしておきたい。今考

えているのは「唯みそ」など商品単品のバナーを追加して、スポットを当てて紹介すること。そこから注文につなげ、少しずつ顧客数を増やしていけたらと思います。麹菌は日本を代表する国菌。この

伝統を守り、伝えていくためにも、小さな味噌屋だからできる心のこ

もった商品づくりを続けていきたいと思っっています。

（インタビュー：構成／アイ・モバイル川上陽子）

この記事への感想やご意見、サービスに関するご質問がありましたら、アイ・モバイル株式会社までお問い合わせください。フリーダイヤル：0120-565-010

——ITマーケティング研究所のサイトでは、マーケティング基礎講座や、IT活用などの記事を掲載しています。
http://www.it-marketing.jp/
公式フェイスブックはこちら
https://www.facebook.com/imobile.jp

「有限会社 小松屋」 ホームページ
http://www.miso-komatuya.co.jp/

有限会社 小松屋 Q 検索