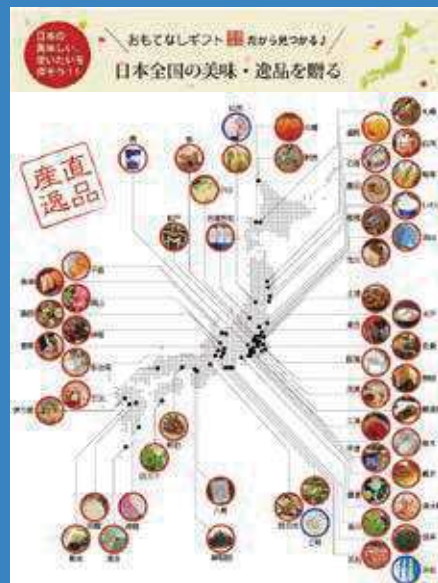


商工会議所会員のためのインターネットギフトショップ開店！  
全国に手軽に地域産品ギフトを出品しませんか？

# おもてなしギフト

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



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



事業者  
生産者

各地  
商工会議所

おもてなしギフト  
(ショッピングページ)

ネット上の  
お客様



## 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

「おもてなしギフト」は令和2年度で7年目に入ります。参加いただいている事業者も全国に散らばるようになり、商品も 970 商品を超え、ギフト商品を探しているお客様にとりましても、選べる楽しいお店になってきました。日本人はギフト、プレゼントが好きと言われるだけあって、中元、歳暮はもとより、バレンタインデーとホワイトデー、桃の節句と端午の節句、母の日と父の日、ハロウィンとクリスマスなどイベントや、出産祝、誕生日、結婚記念日、還暦のお祝いなど人生のイベントにおいても、ギフト商品が動きます。

ギフトといえば、サラダ油や洗剤といった生活必需品の時代もありましたが、いまでは少しでも珍しいものを探して贈って喜んでもらおうとするお客様が増えています。そのようなお客様の要望に応えられるのが、まさに「おもてなしギフト」であります。ぜひ、ご自身の商品をギフトにして販売にチャレンジしてもらいたいと思います。

また、おもてなしギフトを起点に、見本市への出店や、企業のイベントのプレゼントに、そしてふるさと納税にと、ネットショップだけでなくお客様接点が広がってきております。商品だけでなく事業者の皆さんの思いを伝えるからこそ商品が輝き、ネット販売以外のところでもお客様に知っていただける商品になってきております。

おもてなしギフトをネット販路としてだけではなく、実店舗の新規事業として捉えていただき、一緒に成長していけたらと思います。

ぜひ、おもてなしギフトにご参加下さい。



おもてなしギフト プロデューサー  
合同会社コンフォートワン  
代表 小澤 富士男氏



ネット販売用の商品開発など、  
セミナーやワークショップを随時開催



おもてなしギフト出店に向けて、店舗や事業所に訪問してヒアリングを実施。  
訪問できない場合には、ネット会議も行います。





## こんなお店です

大手モールに出店!

**YAHOO!** ショッピング  
JAPAN



ギフト専門店だから  
安売りしない

検索対策は  
お任せ



顔出しで事業者の  
心を伝える



1商品でも見てもらえる



購入者は  
40・50・60代  
(プチ富裕層)



客単価：  
7~8千円

リピート率  
**25%**

## 心配ご無用!

店舗構築・運営なし  
(事務局がヒヤリングして構築)



ギフト商品作りの  
アドバイス付き



5品まで出品可



固定費：1万円  
(商工会議所会員)



販売手数料は 30%

**30%**



配送伝票印刷サービス



売上報告・  
入金管理・  
販売促進もお任せ



### 時間がない

- 店舗構築不要
- 店舗運営不要
- 伝票記入不要
- 商品撮影依頼可 (有料)

### 投資資金がない

- 会費：1万円/年
- あとは成果報酬
- 修正等追加費用なし

### スキル(人)がない

- メールの送受信スキル
- キャリア&  
商工会議所支援
- 専門知識不要

- Yahoo! ショッピングで全国展開、中小企業にとって少ないコストで販路拡大のチャンス!
- “売れるギフト化” 支援により全国向け商品に!
- 全国の商工会議所連携で、会員が商品を掲載し、会員が購入するショップに!
- Yahoo! JAPAN、Yahoo! ショッピング コマース・エキスパート等、プロが支援!

# ネットショップを安心して出店できます!



# 出店(出品)条件等のご案内

## 条件

商工会議所の会員であって事務局の審査に通った事業者であること

## 費用

会員 : 1万円/年(税別)

非会員の事業者の方は、お近くの商工会議所にご入会ください  
※所属している商工会議所にお支払いください。

・商品数は5商品まで(お試しセット(2,980円(税込・送料込))もご検討ください)

## 販売価格

販売価格(税込、送料込) = **商品価格(税込)** + 送料(税込)

※送料は、常温便(770円)、冷蔵、冷凍便(990円)で計算してください。

※販売価格が3,000円以上になるようにしてください。

## お支払い

振込金額 = **商品価格(税込)** × 70%(0.7)

※売れたら、70%で仕入れさせていただきます。

※配達完了分の月末締め、翌月末銀行振込となります。

※振込手数料は、おもてなしギフトショップが支払います。

※販売手数料(30%)には、店舗構築費用、商品情報構築費用、クレジットカード決済手数料、ポイント付与原資、口コミ報酬、配送伝票印刷手数料、全国一律送料差額、販売促進費用、店舗運用費用を含みます

## 【販売価格と振込み金額の対応表】

ネット販売価格	生産者様支払価格	
	常温商品	クール商品
¥3,000	¥1,561	¥1,407
¥4,000	¥2,261	¥2,107
¥5,000	¥2,961	¥2,807
¥6,000	¥3,661	¥3,507
¥7,000	¥4,361	¥4,207
¥8,000	¥5,061	¥4,907
¥9,000	¥5,770	¥5,619
¥10,000	¥6,470	¥6,319

ネット販売価格	生産者様支払価格	
	常温商品	クール商品
¥15,000	¥9,961	¥9,807
¥20,000	¥13,461	¥13,307
¥25,000	¥16,961	¥16,807
¥30,000	¥20,461	¥20,307



# おもてなしギフト

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

## おもてなしギフトショップ

## 配送条件

全国一律  
120cmまで

# 770円

注意：離島への配送はお断りしています。

### クールの場合

100cmまで： 990円

**【注意】 販売価格は、すべて税込、送料込みで表示します**

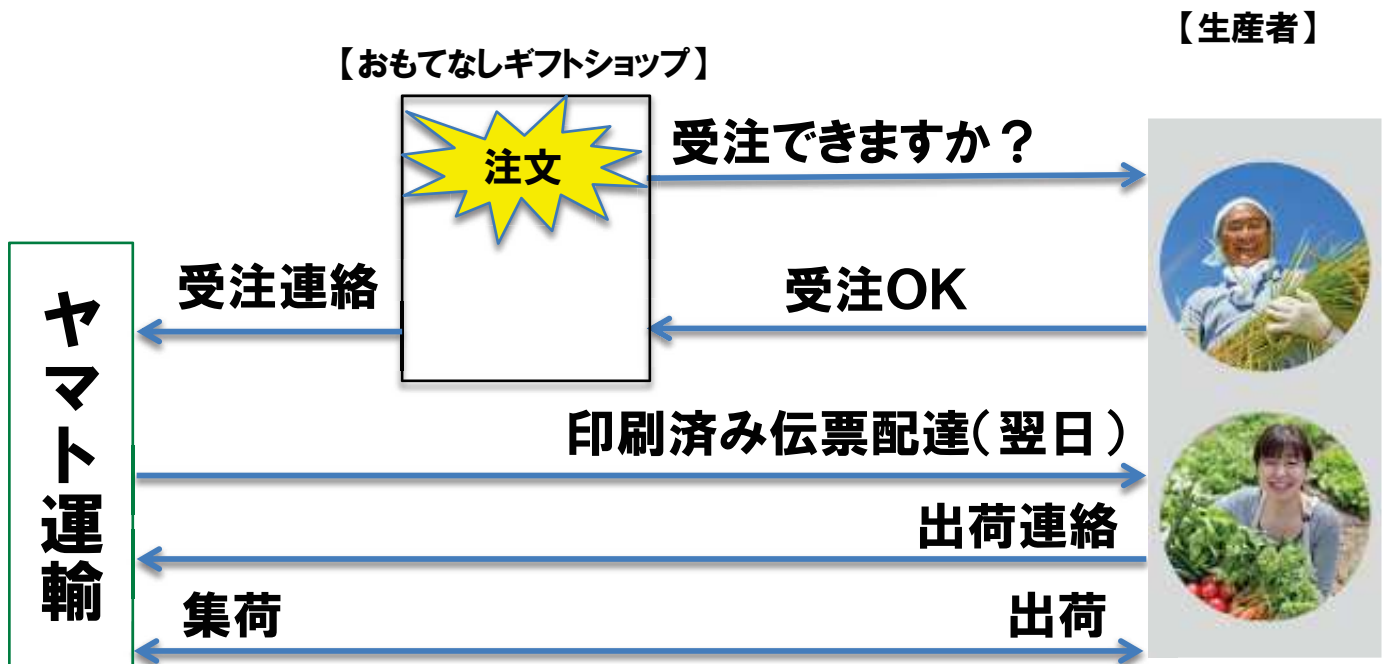
例)販売価格 5,000円の商品の場合

4,230円(商品) + 770円(送料) = 5,000円(販売価格)

お支払い : 4,230円 × 0.7 = 2,961円(振込)

送料 : 770円(ヤマト運輸へ事務局から直接支払い)

- ・配送業者名 : ヤマト運輸株式会社
- ・配送伝票印刷 : ヤマト運輸の営業所でドライバーが行う  
(注文の翌日、伝票を持参します)
- ・配送問合せ等は、事務局側で対応します





おもてなしギフト



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

## 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

1. おもてなしギフトショップに出品する商品以外は撮影できません
2. 1商品につき5カットの撮影を行います(パターンは固定です。)
3. 撮影データは、パンフレットやホームページで利用可能です
4. 納期は約2週間。JPEGファイル形式をメールで納品します。
5. 基本的に返送しません。(どうしても返送が必要な場合はご相談ください。その場合、返送送料は依頼者様にご負担いただきます。その場合、撮影時の汚れや破損についてはご了承ください。)
6. 調理が必要な商品はお受けできません(盛り付けレベルは対応可能ですが、調理は出来ません。調理品を真空パックなどにより送付できる場合は、それを盛りつけて撮影することは可能です。ご相談ください。)

### 【撮影商品送付先】

〒670-0965

兵庫県姫路市東延末419 ヤマサオフィスビル3F

アイデックスデザイン株式会社 おもてなしギフト撮影係

TEL:079-241-2268 FAX:079-241-7215

### 【支払い方法】

撮影完了後に、請求書を郵送させていただきますのでお振り込みください。

2018.3月末現在



事業者



# 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
◎	○		○	<b>&lt;おもてなしギフトショップ申込&gt;</b> →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)
○	○	○	△	<b>1. ヒヤリングをさせていただきます</b> →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
<b>ヒヤリング(必須)</b>				
		○	△	<b>2. 店舗ページ、商品ページ作成</b> →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)
○	○	○		<b>3. 店舗ページ、商品ページ確認</b> →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
<b>打合せ(任意)</b>				
			○	<b>4. おもてなしギフトショップ内に商品ページを作成</b> →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)
○	△	○		<b>5. 最終確認・開店</b> →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

～次ページ以降、詳細を説明します～

# 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いただきます(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いただきます(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、メッセージカードを同梱してください
- 7.梱包状態を確認させていただきます(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。



# 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)



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。

商品とその配送伝票が  
間違いがないように注意

## 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れが行いません。また、素材(農産物)の出来に合わせて、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。

**光澤のピーチ＆ブルーベリー**  
砂糖仕甘酒のピーチ＆ブルーベリーを使用しています。さっぱりとした甘みとまろやかな酸味がジャムをより一層美味しくさせます。また、赤い味が多く含まれるため、おなかのビフィズス菌が元気になり、おなかのやさしい砂糖と替わっています。

甘さを抑えて、素材の香りを引き立てています。例えば、梨かんジャムはマーマレードですから甘さと共に独特の酸味がありますが、それは素材の香りを残すために糖分を落とすことにより、酸味が残り、舌が柔らかくなったためです。一番感じやすいのは、誰でも付き合っているイチゴのジャム。横須賀長井の志山農園のイチゴの香りが伝わります。

**時間を惜しまず手作りに**  
時間を惜しまず手作りにこだわっています。例えば、ぶどうのジャムは、種なし山梨県のピオーネの皮を剥き種なしでも一つ一つを目で確認します。果ジャムは、平家の森を茹でてから二つに割ってスプーンで氷をすくい出します。入れる物はピーチ＆ブルーベリーのみ、後は、ひたすら大きなステンジでかき混ぜます。

蓋をしてから再度蒸留処理をして出来上がりますが、蒸留処理には一番時間がかかるのは水分の多いマドです。この蒸留処理が作り手になります。仕上がったジャムは、真空処理した容器に一つ一つ詰められます。この手間は各自ジャムそのもの、手作りならではの味、大切に伝えてください。

**Message**

**生産者: 新倉有文**

スタートは母のジャム作りでした。母は何でも自分で作るのが好きで、自宅の庭にあった庭菜が食べられないのをみて、ジャムにしました。これが家族に評判がよく、同じ庭にあった物でもジャムを作りました。特に自給の時に収穫した物は新鮮にします。ジャムにするには気取らなければなりません。いつの間にか、ジャム作りの楽しさを覚えました。

最初は自分で食べていた家庭も、後には食べられなくなり近所の人に配りました。これがどんどん評判となり、小さな野菜市場を回りて商品としてジャムを作るようになったのです。

お客様の喜んでくれる顔が楽しくて、そして美味しいジャムを紹介した母の笑顔の思い出が楽しくて、どんどんお電話が増えて行きました。

そして、平成23年については工場設備を持つ事が出来ました。いまでも、自分が行っていた方法そのままジャムを作っています。これからも、手間は惜しまず、お客様の喜びのために、素材の香りがするジャムを届けてまいります。

おもてなしギフトショップは、全国の商工会議所が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

**Q** 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。

**Q** 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、クチコミ報酬、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。

**Q** 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。

**Q** 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。

**Q** 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。

**Q** 毎日、少量しか生産出来ないだけいいの？

一日の受注量を制限する事が出来ます。

**Q** 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だくのが喜ばれます。

**Q** 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

- Q 注文はどのように来るの？**  
 商品が売れたら運営事務局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)
- Q 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を貰って、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、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、おもてなしギフトショップ名にて送信されます)
- Q 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。
- Q 大量注文(価格交渉を含むものなど)があった場合は？**  
 事業者に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。
- Q お客様からの問い合わせはどこにやるの？**  
 第一報はおもてなしギフトショップに入りますので、そこで対応します。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

昔のジャムは、糖度が60度以上ありました。これは保存食として必要な糖度だったのです。また、昔ほど甘く甘いものが求められていました。

今は、食パンでも糖度が一番売れるように、糖度を抑えた商品が売れています。それに合わせてジャムの糖度も50度、50度以下が売れています。

私達のジャムはほとんどが、50度以下になっています。これは、単に流行りを求めたのではなく、素材の香りを求めた結果です。新商品のジャムは保存料は一切使っていないので、開封後は冷蔵庫に保存し、なるべく早くお召し上がりください。

**ジャムへのこだわり**

**素材の香り**  
 素材の香りを残す鍵は糖度にあります。夏みかんジャムの甘さと共に感じる独特の苦味は、糖分を落とすことにより酸味が残り苦味が柔らかくなったため。トマトのジャムは、酸味が残ったトマトジュースに近い感じ、その素材感をお楽しみください。

**手作りにこだわって** **ペクチンを加えません**

時間を惜しまず手作りにこだわっています。工場にあるのは、ガスコンロ、大きな鍋、湯沸器、大きなザル、オーブン、機械らしいのは、田舎のサイズのオーブンです。果物の皮むき、処理、茹で時間など、どんなに手間がかかっても、その丁寧な作業が新商品そのものなのです。

私達はペクチンを定しません。ジャムが固まるのは、植物に含まれるペクチンが水分に溶け出し、糖分と共に凝固することによって果実中の酸と作用することによってゼリー化するため。作る時間を短縮するためにペクチンを加えることは行いません。

**ビートグラニュー糖** **旬の果実や野菜** **品切れになります**

砂糖は常備品である北海道産のビートグラニュー糖を使っています。産地が明確で安心です。そのため、味を認める作用があり、オリゴ糖が多く含まれています。おなかのビーツも元気に、ヨーグルトとの相性は抜群です。

全て国産の旬の果実や野菜を利用しています。ですので、毎年、農産物の産出が異なるように、私達のジャムは収穫時期によって若干、味が異なります。それは、素材を活かし素材そのものをジャムにした結果です。

私達のジャムは品切れになります。農家さんの収穫量も決まっていますし、収穫時期の短い素材は1割だけの仕入れになります。果物や野菜が固く美味い味で美味しい時は作れないからです。

**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かけてお届けいたします。(袋斗のご希望も承ります)

ラッピング込みの価格・常温配送  
 全国配送です。ギフト用紙として、ラッピング(包装・梱包)料金を別途ご請求しております。同梱はできません。  
 ギフト専用包装です。お断り承りできません。予めご了承ください。

**新倉さんちの手づくりジャム**  
 大地の恵みを 素材の香りで楽しむジャム

手作りにこだわって、季節を惜しまず、お召し上がりのため、素材の香りや味をジャムに活かしています。産地や時期は全て国産です。その日の出来栄が異なります。農家さんの収穫量も決まっています。最も美味しい時期に収穫し、新鮮な素材で作り、私達のジャムは品切れになります。また、素材(果物)の出来栄に合わせて、私達のジャムは収穫量によって若干、味が異なります。それは、素材を活かした結果、自然のアクティビティとしてお楽しみください。

新倉さんちの手づくりジャム(有限会社メタセル)  
 〒200-8105 神奈川県相模原市中央区 1-1-1 電話: 046-833-0766 FAX: 046-833-3766  
 営業時間: 11:00-19:00 30分 休日はお休みです。 土・日・祭日



## 地域版 TOP ページ



## FAQ よくある質問

### 配送について

- Q** 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。
- Q** 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。
- Q** 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。
- Q** 配送伝票の記入が苦手なんですけどどうしたらいいの？

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。

### 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)



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