

通販新聞にて出雲のおもてなしシリーズヒットの兆しとして掲載されました

第1669号

(第3種郵便物認可)

ヒットの兆し

アルファー食品(本社

・島根県出雲市、篠原隆

社長)は今秋、洗米やつ

け置きなして炊ける赤飯

やおこわの販売を強化す

る。店頭と通販のパッケ

ージを統合し、新たに風

呂敷に包まれたようデザ

インに変更した。ギフト

需要への対応強化や店頭

への卸販売をすすめ、新

規顧客層との接点拡大を

目指す。

販売を強化するのは

「出雲のおもてなし」で、

「丹波大納言小豆のお赤

飯」や「山菜おこわ」、配色が特徴となる。側面だわったという。

「鶏とおぼろおこわ」

(税抜価格700円)、

「柚子香る瀬戸内海産天

然真鯛おこわ」(同10

00円)の4アイテムを

常時販売する。独自開発

刷新後は好調で、食のセレクトショップ全店で取り扱うほか、百貨店のギフトカタログへの導入が進んだという。

パッケージの刷新を行なったのは今年5月。これまでは通販と店舗の訴求方法が異なることから、

違うパッケージで訴求し、今秋には、数量限定品

ターゲットは40代以上でいた。このため、ギフトとして「松茸のおこわ」

パッケージ刷新でギフト対応強化

赤飯やおこわを拡販

アルファー食品

パッケージ刷新でギフト対応強化

したお米を使用したものを想定し、70代以上を中

で、洗米やつけ置きが不

要で、炊飯器で30分炊

くことが可能。常温で1

年間保存できる。

パッケージは風呂敷に

包んだようなデザイン

で、吉祥文様の鮮やかな

重視し包装紙や配色にこ

促進につなげる考え。

後出店を予定する仮想モ

ールでの取り扱いも検討

吉祥文様の鮮やかな
配色が特徴