

首都圏新アンテナショップの準備状況について その1

物 販（開店時間10:30～20:00）

| | | | | | | |
|-----------------------|--|--|---|---|---|--|
| <p>目 標</p> | <p>物販部門の目的・機能</p> <ul style="list-style-type: none"> 店頭での販売に止まらず、百貨店や量販店、ホテルや飲食店などへの仲介・あっせん業務を実施し、県産品の販路開拓と販売の拡大を図る。 国内最大の消費地である首都圏に常設の売り場を確保し、県内事業者の販売機会を提供するとともに、多くの消費者に実際に商品を直接手に取り、また口にしていただくことで、販売の拡大や新たな販路の獲得につなげる。 | <p>年間3億円</p> <ul style="list-style-type: none"> レジ通過者数約300,000人 銀座・有楽町周辺にあり、北海道・沖縄を除く平均値 客単価 約1,000円 レジ通過者が把握できた13県及び高知県の既存アンテナショップの平均 | <p>客単価算出の参考（出典/日経グローバル NO.128）</p> <ul style="list-style-type: none"> いわて銀河プラザ 333,007人 1,643円 香川・愛媛・せとうち旬彩館 370,025人 851円 銀座熊本館 266,000人 741円 かごしま遊楽館 483,000人 659円 高知屋、コウチ・マーケット 115,192人 938円 あきた美彩館 114,957人 609円 おいでませ山口館 88,000人 659円 | <ul style="list-style-type: none"> 食のみやこ鳥取プラザ 51,159人 958円 わかやま喜集館 61,410人 1,026円 ふくしま市場 110,032人 1,091円 宮城ふるさとプラザ 276,000人 1,112円 新宿みやざき館KONNE 412,736人 1,153円 石川県観光物産PRセンター 54,500人 1,523円 銀座わしたショップ 530,000人 1,691円 | | |
| <p>商品数等</p> | <p>138事業者 2,000種類を超える商品確保</p> <ul style="list-style-type: none"> 売上目標の達成とアンテナショップの設置目的、事業者の意向も踏まえ、商品の中分類（ゆず、しょうが、菓子、酒など）ごとに構成比を設定 商品の大きさも考慮し、1F・B1それぞれ600種類程度、最大1,200種類の商品でオープン予定 | <p>在庫の考え方<欠品を出さない></p> <ul style="list-style-type: none"> 中分類ごとに売れ行き予測（SABCの4段階） 店全体で約4日分の在庫を常に確保 1F駐車場の借上げと保存用冷蔵・冷凍庫を追加、オープン時は近隣に臨時倉庫も借上げ | <ul style="list-style-type: none"> オープン時の商品は確保済み 秋商品について現在選定中 100日改装の検討 売上等を見つつ、商品の種類の増減、売場の位置変更などを行う | | | |
| <p>商品の魅力向上</p> | <p>理想</p> <p>見せ筋 2割 売れ筋 6割 売り筋 2割</p> <p>バランス</p> | <ul style="list-style-type: none"> 市場調査を基に中分類ごとに売れ筋設定 アクションプランでの開発商品、テストマーケティング商品など、アンテナショップの設置目的を勘案した商品を配置 基本は毎月商品入れ替え作業を行い、月末には店全体で調整 | <p>推奨販売</p> <ul style="list-style-type: none"> 計画的な試食・試飲販売の実施 商品の見せ方 POP（商品説明）の充実 <p>催事等の公募の状況（5月末）</p> <p>テストマーケティング 24業者 催事 9業者</p> | <p>売上の分析</p> | <ul style="list-style-type: none"> 営業日誌、従業員の連絡ノートなどを活用し、月間売上高累計に基づき分析 商品入れ替えを実施 <p>商品の工夫</p> <ul style="list-style-type: none"> 来客の交通手段が徒歩のため、重い、大きい、生ものは控える 内容量、小分け、食べ切りサイズなど事業者と調整 | <p>年間計画 四半期計画 1カ月計画 週間計画 日々計画</p> |
| <p>物流</p> | <p>事業者が現在使っているルートを活用</p> | <ul style="list-style-type: none"> 温度管理が必要な商品は個別の宅配便を活用 常温商品を一部集約して配送 園芸便の活用について園芸連の協力を得られることになっている ※ 今後の外商の展開を見据えて、合理的な物流形態を検討中 | <ul style="list-style-type: none"> 月、水、金、土を入荷日として発注のサイクルを設定 発注から最短で2日後の入荷となるため、必要在庫を考慮した発注計画を策定 | | | |
| <p>職員配置</p> | <p>15時までがピーク 金・土の週末がピーク</p> | <ul style="list-style-type: none"> 物販の基本は5人体制 他部門の職員のべ6人/日を時間帯に応じ配置 レジ業務・袋詰めを平日46時間、週末71時間委託 | <p>オープン時の対応</p> <ul style="list-style-type: none"> 他部門の職員を常時3人/日配置 レジ業務・袋詰めを124時間委託 一部時間外対応 | <p>業務委託の職員に対しても公社職員と同様の研修を実施し、万全を期す</p> | | |

首都圏新アンテナショップの準備状況について その2

飲 食

| | | | | |
|---------------------|---|---|--|---|
| <p>目 標</p> | <p>年間1億円</p> <p>飲食部門の目的・機能</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 高知の食材を実際に食べていただくことで、外食産業等への販売拡大をめざす ○ 試食会等を通じて専門家等から得られた情報をフィードバックし、品質の向上や加工食品開発につなげる ○ 一般の消費者に高知の食材、加工品の良さを知ってもらい、販売拡大や本県への誘客につなげる | <p>高知県の店として、高知に縁の深い方や高知ファンの期待に応えるため、カツオのたたきなど伝統的な土佐料理をありのままに提供することを基本に、新たな高知ファンの開拓、ホテル・飲食店への食材の外商に向け、土佐の食材を生かした和・洋の様々な食べ方も提案</p> | <p>展 開</p> <p>コアな高知ファンにも訴えつつ、メイインターゲットである女性と圧倒的に多いサラリーマンやOL層を取り込むため、比較的低価格で展開</p> <p>銀座の昼間人口 半径500m 11万人、半径1km 42万人</p> | |
| <p>メニュー等の考え方と準備</p> | <p>坪当たり売上目標15万円/月</p> <ul style="list-style-type: none"> ★ 飲食業界の基本占有率60% ○ ランチ (11:30~15:00) <ul style="list-style-type: none"> ・ サラリーマン、OL向けの価格として800円~1,000円を設定。時間に余裕のある買い物客は1,200円。占有率60%で回転率1.3~1.5が目標 ○ ディナー (17:30~23:00) <ul style="list-style-type: none"> ・ 平均800円の料理と飲み物で4,000円程度を想定。友人を連れて気軽に来られる価格を設定。 ・ 占有率40~60%で回転率1~1.7が目標 ○ ティータイム (~17:00) <ul style="list-style-type: none"> ・ 600円~800円 | <p>高知ファンの拡大に向け、リーズナブルな価格を設定、外商の加速化に向け、素材を生かした料理を展開</p> | <p>メニューの考え方 (詳細次ページ参照) 高知の食材を生かしたメニューを提供</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ ランチ (8品程度) <ul style="list-style-type: none"> ・ 定食 (たたき、刺身、など) ・ 丼物 (しらす、はちきん地鶏親子、窪川豚など) ○ ディナー (30~40品程度) <ul style="list-style-type: none"> ・ 前菜300円~500円の小皿料理 (酒盗、ちゃんばら貝、いたどり、どろめなど) ・ メイン800円~1,200円 本県の実、川、土が育てた素材を生かした伝統的な土佐料理と新たな料理 ・ 予約制により皿鉢料理も提供 | <p>準備状況と今後のスケジュール</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ メニュー開発ほぼ終了 ○ 原価計算着手 ○ 6月9日 <ul style="list-style-type: none"> ・ 専門家による検討会を開催 ・ メニュー・レシピ修正、メニュー確定後、6月下旬には価格等を最終決定 ○ 6月下旬 高知での試食会 ○ 7月上旬 メニュー印刷 ○ 8月 東京でのお披露目会 |
| <p>食材の調達</p> | <p>野菜 = 基本は園芸連</p> <p>魚 = 基本は高知県漁協</p> <p>肉 = 全農、各団体</p> | <p>加工品 = 物販と連動</p> <p>酒 = 物販と連動</p> | <p><食材の配送></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 野菜、加工品、酒は物販と連動 ○ 鮮魚は県漁協を中心に、複数のルートを検討中 | <p><食材の保存></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 厨房内の冷蔵庫・冷凍庫で十分に保存可能 ○ わらなど一部は1F駐車場を活用 ○ わらについては定期的な配送計画も検討 |
| <p>職員配置</p> | <p>ホール体制 基本5名、オープン時6名</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 飲食業界 ホール1名当たり対応客数 8~20名 ○ アンテナショップ 1名当たり10名~12名対応 | <p>調理場体制 基本5名、オープン時6名</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 飲食業界 ホール人員=調理場人員 ○ ピーク時は冷たいもの (刺身・サラダ)、焼き物・揚げ物、煮物・蒸し物各1名、補佐1名、全体支援1名、洗い場1名で対応 | <p><ホールスタッフ></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ GM、店長、副店長、職員1名、パート1~2名 <p><調理場スタッフ></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 料理人4名、パート1~2名 | |
| <p>その他</p> | <p>お客様への対応</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ ウェイティングリスト作成 (携帯電話による呼び出し) ○ 予約はランチ4名、ディナー2名以上、個室は6名以上 | <p>物販との連携</p> <p>外商との連携</p> | <ul style="list-style-type: none"> ○ 酒/物販で販売する物が基本、在庫調整・販売促進で連携する。 ○ 加工品/物販での販売商品を最大限活用 ○ 野菜/飲食で利用する物は基本的に物販で販売 ○ 試食会、商談会の開催 | <p>連携して相乗効果を発揮</p> |

首都圏新アンテナショップの準備状況について その3

伝統的な土佐料理の提供を基本に、土佐の食材を生かした新たな料理も提供

ランチメニュー（案）（11:30～15:00）

- ヘルシーランチプレート（高知野菜がたっぷり、小鉢が充実）
- 本日のおすすめランチプレート
 - ・ 豪快！かつおの薫焼きたたき
 - ・ 美味！清水さばの味噌煮込み
 - ・ 窪川米豚の角煮
- ヘルシーランチ丼
 - ・ はちきん地鶏丼
 - ・ 釜揚げしらすのちりめん丼
 - ・ 季節野菜と小エビのかき揚げ丼
- フルーツマトの和風極細パスタ
- 付け合わせ
 - ・ サラダ（リュウキュウなど）
 - ・ 小鉢（イタドリ、チャーテのキンピラ、なすの揚げ浸し、ピーマンの炒め物 などのうちから1～2種類）
- 土日・祝日用として ミニ皿鉢

ティータイムメニュー（案）（～17:00）

- ソフトドリンク
 - ・ コーヒー、エスプレッソ、カプチーノ、紅茶
 - ・ ハーブティー、土佐茶、幻の碁石茶
 - ・ ジンジャーティー HOT or COLD
 - ・ ジンジャーエール、フレッシュゆずネードHOT or COLD
 - ・ フレッシュゆずスカッシュ、小夏100%フレッシュジュース
 - ・ 文旦100%フレッシュジュース
- 濃厚フルーツマトジュース
- ノンアルコールビール
 - ・ ゆずガフノンアルコール
（ゆずジュースとノンアルコールビールのカクテル）
 - ・ シャンディーガフ
（ジンジャーエールとノンアルコールビールのカクテル）
- セットメニュー
 - ・ 物販で販売しているお菓子などと飲み物をセットで

ディナーメニュー（案）（17:30～23:00）

<アラカルト 手軽な価格での小皿料理>

- ところてん ○ かつお酒盗 ○ いも天 ○ じゃこ天
- チャーテのきんぴら ○ 嶺北米粉入り蒸しパン
- フルーツマトとリュウキュウの白和え
- フルーツマトとモッツアレラチーズのサラダ
- ブラウンマッシュルームのアヒージョ（にんにく風味）
- イタドリと鶏肉の炒め煮 ○ リュウキュウと太刀魚の酢の物
- 2色ピーマンとおじゃこの仁淀川山椒炒め
- 四万十川青海苔の天ぷら ○ なすの揚げ浸し
- 酒盗チーズと土佐野菜のカナッペ ○ 四万十川海老の唐揚げ
- ナガレコとチャンバラ貝の磯煮

<高知の漁港や川から水揚げされた新鮮なお刺身と魚介料理>

- 『名物！薫焼き』（かつお塩たたき、かつおたたき柚子ポン酢、ウツボのたたき）
- 『新鮮なお刺身』（本日の産直鮮魚、メサバ、清水サバ、かつお）
- 鮮魚の爽やか緑酢和え ○ 足摺四万十鰯の信田巻き（ニラバターソース添え）
- 四万十川アメゴの土佐備長炭焼き ○ 鰹の照り焼き（土佐備長炭仕上げ）
- ウツボのから揚げ

<高知の豊かな土からの恵み、元気な土佐野菜とサラダ>

- リュウキュウとかちりのサラダ ○ 土佐野菜のアンチョビソース添え
- 土佐野菜とトマト味噌 ○ 海援鯛と季節野菜のピリ辛マリネ
- 米茄子のたたき

<綺麗な空気の中、健康に育った土佐のお肉>

- はちきん蒸し鶏（柚子の香り添え）、炭火焼き（ヴァニラソース添え）
- はちきん地鶏のから揚げ ○ 窪川米豚角煮と根野菜の盛り合わせ
- 窪川米豚の天ぷら ○ 窪川米豚 炭火塩焼き ○ 窪川米豚 酒盗味噌漬け焼き
- 土佐和牛の炭火焼き ○ 土佐和牛の薫焼きココット

<特製のメご飯と麺>

- 足摺四万十鰯の押し寿司～仁淀川山椒の照り焼き～
- 鰹のロール寿司 ○ 土佐ジローの卵かけご飯 ○ 香り米の土鍋御飯
- 魚介類の和風パエリア ○ フルーツマトの和風極細パスタ

<昔ながらの高知の甘味と新土佐スイーツ>

- パンナコッタ～赤ピーマンと北川村柚子茶～ ○ 土佐ジロー卵のブリュレ
- アイスクリン ○ 季節のシャーベット ○ 柚子レアチーズタルト

※ 土日は22:00まで

メニュー名は今後変更の可能性あり、メニュー数も絞り込む可能性あり

首都圏新アンテナショップの準備状況について その4

その他

職員研修

公社の体制

- 一部のパートを除く27名を確保
- 管理2名、総務企画5名、外商4名、商品開発4名、物販4名、飲食8名

業務マニュアル

物販・飲食ともほぼ完成

研修計画

- **集合研修（6月中旬～7月中旬）／概ね35日間**
 - ・ 高知県の歴史、産業振興計画、県産品知識、基本接遇、飲食・物販取扱食材・商品知識、物販・飲食オペレーションなど 専門研修機関に委託
- **実地トレーニング（工事竣工後）／概ね2週間程度**
 - ・ 店舗での訓練、デモ営業など

プロモーション計画

戦略の軸

メディアを核としつつ、大きく広がりのある「話題性」を創出。様々な人、百貨店、商業ビル、アンテナショップとのコラボを実現。

オープン前後を中心としつつ、後半はポスト龍馬博を見据えた誘客戦略を検討

高知ファンの囲い込みへ

広告展開

- 新聞広告
 - ・ 開店前、カウントダウン予告
 - ・ オープン直後～3月末まで
- Web広告、交通広告

広報展開

- 有名雑誌とのタイアップ
- マスコミ向け情報発信
- 内覧会の開催

タイアップ戦略

- 近隣デパートとの連携
- 開店記念スイーツ開発
- 飲食店向け試食会
- 文化講座とのタイアップ

県内での盛り上げ

- エコーはがきを活用したアンテナショップPR県民運動を展開

アンテナショップファン 高知ファンの囲い込

- 顧客リストの作成
- 県人会等のネットワークの活用
- メールによる情報発信
- ポイントカードの導入
- 上質なサービスの提供
 - ・ 手書きのメッセージカード
 - ・ 誕生客へのサービス

工事関係等

外装デザイン



基本コンセプトをベースに東京での街頭アンケートにより決定

店名

「まるごと高知」

応募総数 4,731

専門家の意見、県民へのモニター調査の結果を重視し、店の基本コンセプトと外装デザインにマッチした名称として決定

7月初旬にはロゴデザイン決定

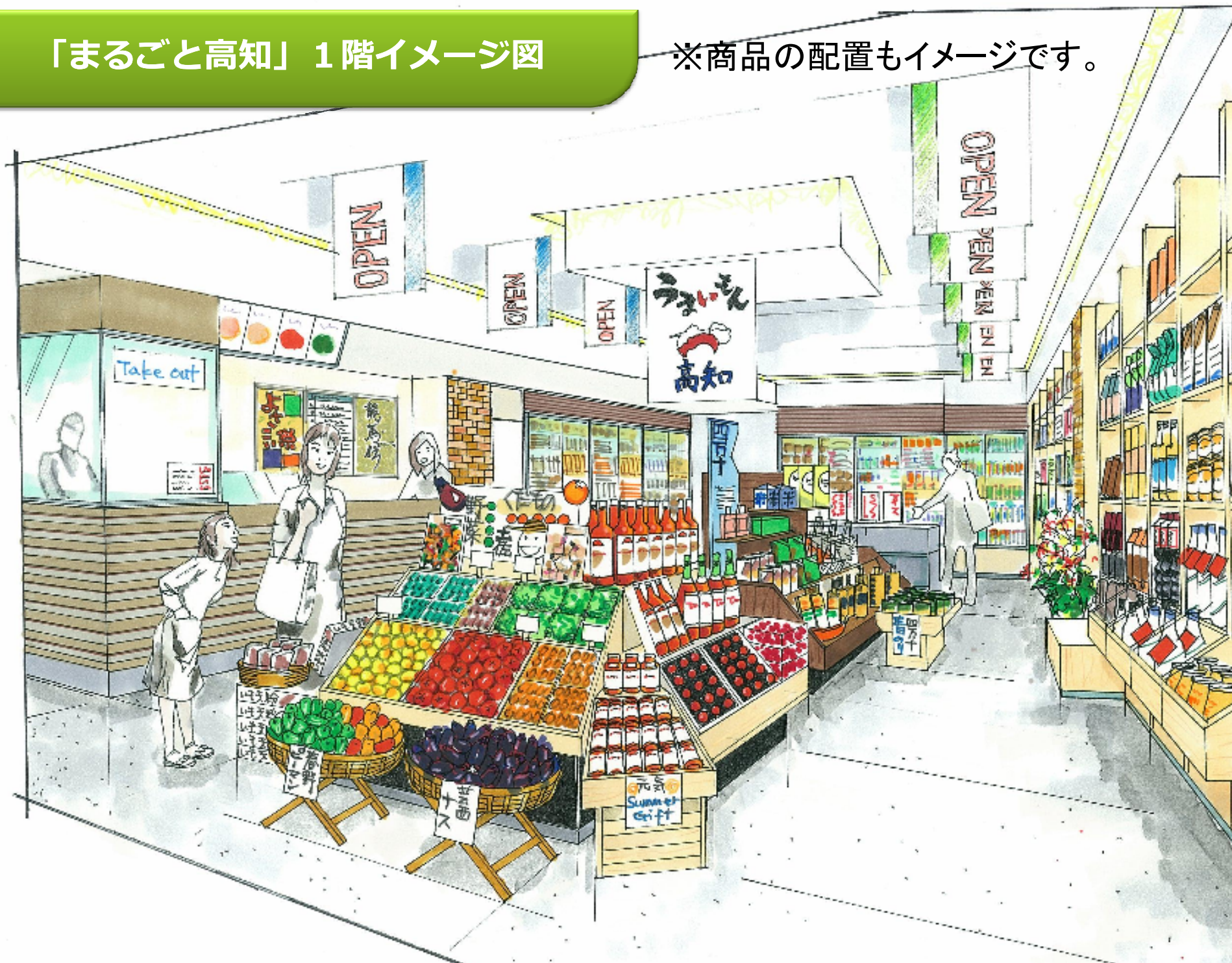
今後のスケジュール

- 6月3日 2階飲食への用途変更の手続き終了
- 6月4日 2F工事再着手（～工期 7月31日）
- 外装デザインの追加、工事施工にあたっての軽微な変更は、随時施工業者等と調整
- 竣工後の開店準備、デモ営業、内覧会に半月程度必要

都心に人が少なくなるお盆の時期を避け、**8月21日(土)**開店を目標に

「まるごと高知」 1階イメージ図

※商品の配置もイメージです。



「まるごと高知」地下1階イメージ図

※商品の配置もイメージです。



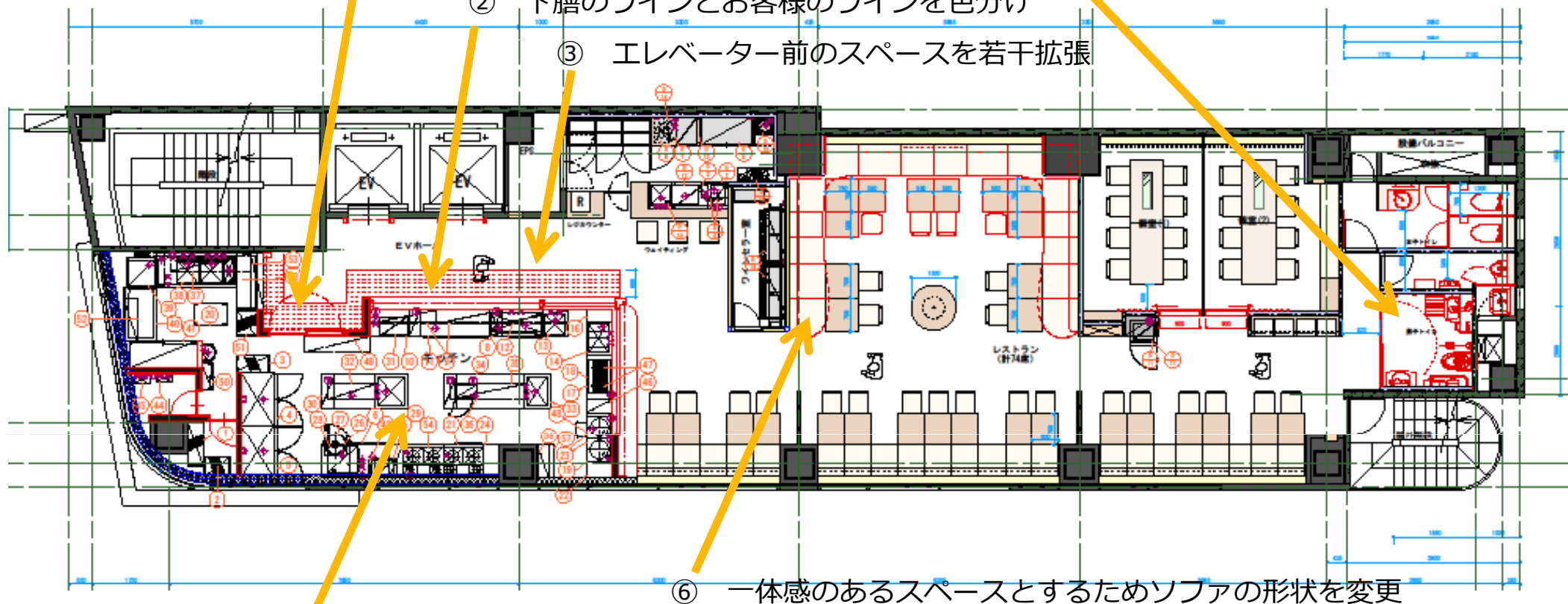
「まるごと高知」2階レイアウトの変更

① 下膳口付近のお客様の出入りスペースの確保

② 下膳のラインとお客様のラインを色分け

③ エレベーター前のスペースを若干拡張

④ 多目的トイレの設置とオストメイト設置



⑤ 厨房レイアウト変更に伴い、使い勝手を考慮した厨房機器の配置及び機器の変更