

いんじゃばんねくすと
inJapan Next

地域のたからを全国へ、世界へ



2023 秋号
Vol.2



特集

秋の旬

話題の味覚をお取り寄せするもよし、
“ご当地グルメ”を求めてプチ旅するもよし、
実りの季節をたっぷりと堪能しましょう!



一般社団法人
マーケティング委員会





1 越境EC「ZenPlus」海外向けプロモーションを行います

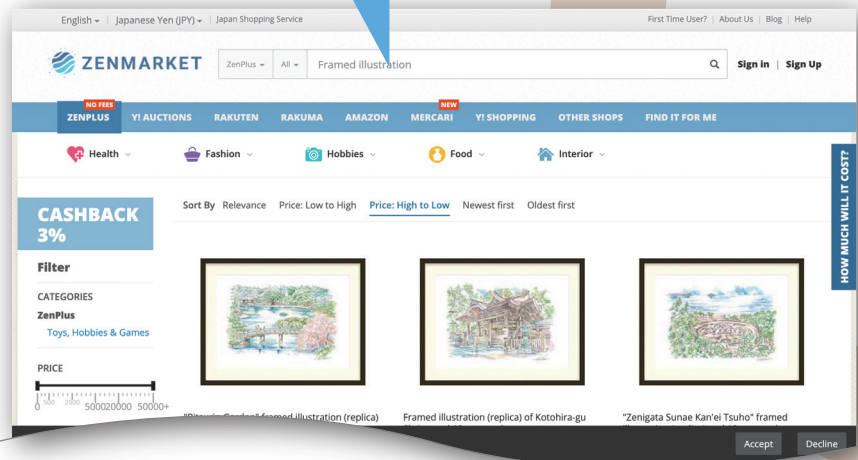
ZenGroupのZenPromoという、海外(19言語170万人)向けのプロモーションサービスを利用し、サイト内上位検索表示を行います。13種類のキーワードを設定して8月1日より6ヶ月行います。

該当商品に関連するカテゴリーの検索結果ページにおいて、上位表示することでより多くの海外のお客様に認知していただくことが可能となります。アート関連で多く検索されている、右記の13ワードを設定し、ストアページへの月間ページビュー900を目指します。

スタート時のキーワード 🔍		
1	ニッカ	nicker
2	ポスター	poster
3	図	illustration
4	ポストカード	postcard
5	フレーム	frame
6	アーティスト	artist
7	ペインティング	painting
8	仏	buddha
9	描く	drawing
10	水彩	watercolor
11	カイトキ (プロガー)	kaiteki
12	着色	coloring
13	イラストレーター	illustrator

ZenPlusとは?

商品を全世界に向けて販売していただける越境ECショッピングモール。買い手は海外にお住まいの方のみです。海外のお客様とのやり取り、決済、海外発送はZenPlusが行いますので、販売者様は国内取引と同じご対応で海外に販路を拡げることが可能です。ノーリスクで簡単に海外進出できます。



販売管理の流れ

越境 EC サイト運営委員会で商品企画

事務局(ミヤプロ)で商品制作販売管理

ZenPlusに商品登録

販売、連絡、商品発送、入金確認

売上管理、経理処理

1. マーチング越境ECサイト運営委員会で越境EC販売の商品企画を行う。
2. 企画商品を制作、撮影し、イラストの説明や商品の説明文を基本フォーマットに記入。
3. 商品内容をZenPlusのサイトにUP、登録を行う。
4. 商品説明の翻訳が行われ、その後公開される。
5. 注文が来れば各マーチングに連絡メール。
6. ZenPlus(大阪宛)に商品を発送する。
7. 月末に販売管理の締めを行う。
8. 各マーチングからミヤプロに請求書を送る。
9. ZenPlusより入金確認後、各マーチング委員会に支払う。

お申し込み方法

下記のメールアドレス宛に、越境ECへのご参加希望の旨、ご連絡ください。
お送りいただいたメールアドレスに、お申し込み方法をお送りいたします。

mail:marching_ec@miyapro.co.jp

お問い合わせ
越境 EC サイト運営委員会 事務局
株式会社 ミヤプロ
TEL.087-851-0515

2 マーケティングイノベーションクラブで地域活性と自社の発展を!

マーケティングイノベーションクラブは地域活性とそれによる各マーケティング委員会の事業発展を目指し、新たな企業や事業を地域の人々と一緒に立ち上げ、全国各地でイノベーションを起こすための実践的なゼミナールです。

■ 売上拡大のために即効性のある150のツール!

新規事業立ち上げや起業を目指す方々に向けた、直ぐに売上をアップできる150のツールを設定しました。イノベーションを起こしたいが現状が厳しいとお考えの方必見です。是非ご活用ください。



■ 地域を活性化し自社も変えてゆく地域DXディレクターを育てよう。

地域を活性化するためには産官学の連携が必須。それを繋げ新たなビジネスの芽を創るのが地域DXディレクターです。政府が最優先課題として進めるデジタル田園都市構想にも結び付きます。地域DXディレクターとはどのような存在か、いかに育てるか事例を交えて紹介します。是非動画をご覧ください。



「マーケティング委員会活動の原点」

2023年2月24日に開催された模様は、QRコードからご覧いただけます。



「第1回 マーケティングイノベーションクラブ」

2023年4月21日に開催された模様は、QRコードからご覧いただけます。



「第2回 マーケティングイノベーションクラブ」

「あだちマーケティングイノベーションクラブ」の活動報告について開催された模様は、QRコードからご覧いただけます。



「第3回 マーケティングイノベーションクラブ」

2023年8月9日に開催された模様は、QRコードからご覧いただけます。



本部事務局からのお知らせ

マーケティング委員会 [10月～12月のスケジュール]

マーケティング委員会公式HP <http://machi-ing.jp/>

2023/10/18(水) 16:00～18:00 **第4回 マーケティングイノベーションクラブ**
講師：並木 将央 氏 (株式会社 ロードフロンティア 代表取締役社長)



2023/11/28(火) **マーケティングアカデミー塾 in みなとくshiba** 開催予定

2023/11/30(木) **「in Japan Next」次号vol.3発行予定**

2023/12/19(火) 16:00～18:00 **第5回 マーケティングイノベーションクラブ** 講師：並木 将央 氏

マーケティングアカデミー塾 in 静岡

開催日時：2023年4月13日(木) 開催地委員会：駿河の国マーケティング委員会(日本レーベル印刷株式会社)

2023年4月13日に開催された模様は、QRコードからご覧いただけます。



日本レーベル印刷工場



静岡市歴史博物館



駿府城



三保松原



久能山東照宮

マーケティングアカデミー塾 in やまなし

開催日時：2023年8月25日(金) 開催地委員会：甲斐の国マーケティング委員会(株式会社アドヴォネクト)

2023年8月25日に開催された模様は、QRコードからご覧いただけます。



UTYテレビ山梨見学



山梨県立博物館



レストランテ 風



勝沼醸造株式会社



株式会社アドヴォネクト

【マーケティングアカデミー塾】 マーケティングアカデミー塾は、会社見学や地域の名所探訪を通して各地のマーケティング委員会活動の情報共有と各委員会の親交を深めることを目的として随時開催しております。

information

播州を飲んで、味わって!

駅と姫路城の間だけでも 色々な播州が。

播州の国はお城だけではなく。飲みもの食べものを味わってください。たくさんの酒蔵、話題の地ビールなどの酒文化、そして瀬戸内の魚やあなご。又、令和6年3月までは世界遺産登録30周年記念イベントが開催中です。



この地でこだわりのかまぼこを長年手がける株式会社ハトヤが、「おいしいひと時」を追求して生み出したクラフトビールをどうぞ!



クラフトビールと相性抜群のお料理を多数用意しています。

(左) 姫路鳩屋麦酒 グランフェスタ店 (右) 姫路クラフトビール専門店 KOGANE



達人が丹精込めて仕込んだ自慢の地酒をぜひ!



うまいお酒と旬の天ぷらをぜひ一度ご賞味ください



昔ながらの手焼き製法にこだわった焼きあなごはまさに絶品!

(左) 姫路の地酒「龍力」の直売店 (中央) 旬の天ぷらと季節料理 吉福(きちふく) (右) あなご料理 棧(ひいらぎ)

MORE INFO

詳細情報は
こちらから
チェック→



姫路観光ナビ ひめのみち <https://www.himeji-kanko.jp/>
せとうちDMO <https://setouchitourism.or.jp/ja/>

この記事の推薦委員会は『ひょうご南部マーチング委員会』です

各地のマーチング委員会が
“地域のたから”をご紹介します!!

特集① [スポット編]

秋の旬

今が旬“秋の味覚”がメインの旅や、
立ち寄りグルメなど、秋のお出かけで
「美味しい!」と出会しましょう!

海の恵み! 山の恵み!

ここならではの、スズ定食! ぜひご攻略ください!!

奥能登国際芸術祭の開催に合わせて、珠洲市内の飲食店やお宿にて、珠洲産食材を使用し、珠洲の持ち味をいかしました定食をご賞味できます。(2023年奥能登国際芸術祭会期中参加店は海藻とタコ) 珠洲市内の飲食店の一つ庄屋の館は、能登の外周に位置しています。畳敷きの座敷でゆったりとくつろげる古民家の窓から広大な日本海が広がり、天気の良い日には、セツ島やへぐら島が見えます。珠洲にお越しのさい、まずはここに来てみてください!



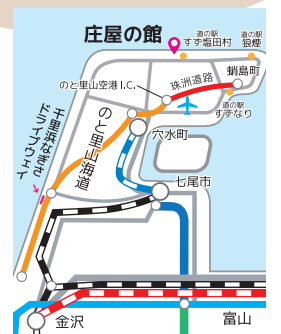
珠洲のきらりっ! スズ定食



スズ定食(珠洲産タコのタコかつ・珠洲産の石モズク酢・茶碗蒸し・ご飯・漬物・吸物)



能登牛ステーキ串刺し



のり山空港 L.C. 珠洲港 穴水町 七尾市 富山 金沢



古民家のお食事処 庄屋の館 〒927-1326 石川県珠洲市真浦町カ10-1
TEL.0768-32-0372 <https://shoyanoyakata.jp/>
営業時間/ランチ 11:00~14:00(L.O.13:30) ※なくなり次第終了※予約状況により、営業時間変更の場合があるため、予約がおすすめ 定休日/不定休で月3回の休みあり 総席数/80席

MORE INFO

詳細情報は
こちらから
チェック→



この記事の推薦委員会は『石川マーチング委員会』です

ラーメン愛と地元への熱い思いで 市民もお店も笑顔にしたい

中華そばの年間支出金額8年連続全国1位を誇っていた「ラーメンの聖地、山形市」が2021年に首位から陥落。これが山形のラーメン愛を刺激し、さらにはコロナ禍で苦境にあった飲食店を盛り上げようと企画された「ラーメン手形キーホルダー」。作業の一部を地元の障害者雇用施設に委託し、障害者雇用拡大にも貢献しています。



ガチャポンは1回500円で回すことができ、裏面に記載された「大盛り無料」などの特典が期間中であれば何度も受けられます。

MORE INFO

詳細情報は
こちらから
チェック→



株式会社大風印刷 TEL.023-689-1111

ガチャ設置店舗／えんどう本店、酒井製麺所、霞城セントラル1階(山形県観光物産協会)、山形市役所1階、イオンモール山形南、週末びっくり市 山形北店、ぐっと山形(株式会社 山形県観光物産会館)、移動ガチャ

この記事の推薦委員会は『やまがたマーチング委員会』です

弥生軒(駅構内立ち食い蕎麦)



蕎麦が見えなくなるほどのボリューム感!! 表面はサクサク、中身は肉汁たっぷりなジューシーな唐揚げです。唐揚げ単品は、そばつゆにつけて食べると最高、お持ち帰りもできます。



弥生軒6号店
JR 我孫子駅1、2番線ホーム内柏より
TEL.04-7182-1239
営業時間／7:00～22:00(平日)
～21:00(土曜日)～20:00(日曜日)

駅ホームに絶品あり!! 我孫子弥生軒からあげ蕎麦!!

我孫子の駅のホームにある、駅そば弥生軒6号店を紹介いたします。麺、つゆはこだわりの高知の鰹節からおだしをとっています。唐揚げは全て自家製、麺が隠れるくらい大きいからあげのボリューム感。たまりません! 多い日には、1日1,000杯も売り上げる程の人気ぶり。つゆに染みた唐揚げは、最高です。唐揚げ単品のみも注文可能で、通勤客や学生の皆さんのおなかを十分に満たしてくれます。その昔、山下清さんも働いたという弥生軒の唐揚げそば、ぜひ一度食べてみてください。



MORE INFO

詳細情報は
こちらから
チェック→



この記事の推薦委員会は『東葛マーチング委員会』です

肉厚でみずみずしく、こりこりとした食感!

「青森きくらげ」は、青森県内で開発され、令和2年7月10日にデビューした「アラゲキクラゲ」の新品種です。色が明るく、鮮やか。肉厚でこりこりとした食感。臭みがないため、どんな料理にも合います。生のものは6月頃から10月頃まで販売され、乾燥したものは通年で出荷されます。

生の状態で販売できる純国産のキクラゲは全国でも希少です!!



生産者の愛情が育む「青森きくらげ」



ここがすごい! 青森きくらげ

- 肉厚で歯応え抜群
- 低カロリーでヘルシー
- 栄養素が豊富
- どんな料理にも合う!



無味・無臭に近い食材のため、定番の中華料理以外にも和食、洋食などどんな料理にも合います。ぜひ、一度食べてみてくださいね!

この記事の推薦委員会は『青い森マーチング委員会』です

長崎の町で栗饅頭を作り続けて百有余年、 栗饅頭専門「田中旭榮堂」

明治時代、長崎の町でカステラ職人をしていた初代・素郎市(そろいち)が、その製菓技法を応用し、鶏卵を使った饅頭に栗を入れ、レンガ作りのオープンで焼き上げたのがはじまり。発売当初、和魂洋才の革新的なお饅頭として評判を呼び、普段使いやお祭り、様々なイベント・冠婚葬祭の引菓子として、今も変わらず地元の皆さまから愛され続けています。



長崎名物「栗饅頭」



口どけが良く風味豊かな栗饅頭は一つ一つ手作りで作られています。



お店では田中さん夫婦が出迎えてくれます。

第21回全国菓子大博覧会名誉総裁
賞受賞の他にも多数受賞歴アリ!
その美味しさは折り紙付きです。

MORE INFO

詳細情報は
こちらから
チェック→



田中旭榮堂
〒850-0054 長崎県長崎市上町3-6
TEL.095-822-6307
<https://tanaka-kyokueidou.com/>

この記事の推薦委員会は「ながさきマーチング委員会」です

全国交流物産展in新橋

全国交流物産展 in 新橋
鉄道開業150年記念Ver.
港区新橋に3年ぶりにも全額22自治体が出展!
新橋SL広場が物産展会場に!

会場 新橋SL広場

令和4年 10月19日(水)から10月21日(金)
11時から19時まで(雨天中止)
最終入場:18時30分

10月19日(水) 10月20日(木) 10月21日(金)

出展自治体

- 10月19日(水): 岐阜県、長野県、山梨県、静岡県、愛知県、三重県、滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県、徳島県、香川県、高松市、岡山県、広島県、山口県、福岡県、佐賀県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県、沖縄県
- 10月20日(木): 東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県、茨城県、栃木県、群馬県、新潟県、富山県、石川県、福井県、岐阜県、静岡県、愛知県、三重県、滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県、徳島県、香川県、高松市、岡山県、広島県、山口県、福岡県、佐賀県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県、沖縄県
- 10月21日(金): 東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県、茨城県、栃木県、群馬県、新潟県、富山県、石川県、福井県、岐阜県、静岡県、愛知県、三重県、滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県、徳島県、香川県、高松市、岡山県、広島県、山口県、福岡県、佐賀県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県、沖縄県

協賛: 港区観光協会、港区商店街連合会、港区観光協会、港区観光協会

お問い合わせ: 港区観光協会 03-6435-4673

2022年のポスター

全国から32の自治体が出展し、 旬な物産品を販売します。

「商店街友好都市との交流に関する基本協定」を締結している自治体をはじめとした全国自治体のほか、港区商店街連合会加盟商店会や一般社団法人港区観光協会等が出展し、ご当地でしか買えない珍しいお土産など、選りすぐりの物産品が勢ぞろいします。浜松町・芝・大門マーチング委員会もイラストでこのイベントに協力します。

全国交流物産展in新橋
JR新橋駅 西口SL広場
<https://www.city.minato.tokyo.jp/index.html>
開催期間/2023年10月25日(水)~27(金)
全日11:00~20:00



2022年の特産品例「鯾の塩焼き」

MORE INFO

詳細情報は
こちらから
チェック→



2022年の港区連携ブース

この記事の推薦委員会は「浜松町・芝・大門マーチング委員会」です

あんこうの肝入り味噌で「常磐もの」を堪能

福島県いわき市の郷土料理、あんこう鍋。全国でも食べられているあんこう鍋ですが、いわきの味の特徴は、あんこうの肝がねりこまれたお味噌です!もともとは、冬場に漁師さんたちが水を使わず、体が温まる料理はないのかと考案された漁師飯だったそうです。家で野菜を入れて煮込むだけで、漁師の味を堪能できる、いわきのあんこう鍋セット。メは是非雑炊で、臭みのない濃厚スープをご賞味ください!

有限会社 海幸(かいこう)
〒970-0311 福島県いわき市江名字江の浦105
TEL.0246-59-0111 <http://www.f-kaikou.com/>

MORE INFO

詳細情報は
こちらから
チェック→



いわきの逸品、あんこう鍋セット



あんこうのホロホロした身とゼラチン質の皮、味噌仕立ての濃厚スープは、他では味わえない逸品です。

あんこう鍋を製造している有限会社海幸の遠藤さん→
いわき常磐ものとは:いわきで水揚げされる魚介類や伝統・工夫から生まれる水産加工品、それらに携わる水産関係者も含め、いわき市でブランド化したものです。美味しいのでぜひ一度食べてみてください!!



この記事の推薦委員会は「いわきマーチング委員会」です

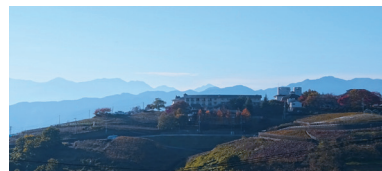
フルーツの里「やまなし」

日本で生み出されたシャインマスカット 山梨は生産量日本一

山梨県では多くの果物が作られており、フルーツ王国とも呼ばれています。特に「ぶどう」「もも」「すもも」は生産量日本一、4月には桃の花が甲府盆地をピンク色に埋め尽くし、初夏から秋にかけて、甲府盆地は収穫の季節を迎えます。シャインマスカットの旬は8月～10月です。ふるさと納税のご利用で旬の味覚をお楽しみください!



ご当地ガチャ「ごとうちゃ」にもシャインマスカットが登場。イトーヨーカドー甲府昭和店で販売中。



甲府盆地からは、ぶどう畑が見渡せます。



ぶどう狩りも好評です。

太陽の恵みで、糖度の高い桃が育ちます。



「ヒノヒカリ」もふるさと納税で販売中!山梨県中央市「たとみ農園」で丹精込めて育てたお米です。おにぎりにも適した「ヒノヒカリ」を是非ご賞味ください。



中央市ふるさと納税 中央市役所政策秘書課 市政戦略担当
〒409-3892 中央市臼井原301番地1
TEL.055-274-8512 FAX.055-274-7130

MORE INFO

詳細情報は
こちらから
チェック→



この記事の推薦委員会は「甲斐の国マーチング委員会」です

各地のマーチング委員会が
“地域のたから”をご紹介します!!

特集② [お取り寄せ & イベント編]

秋の旬

イベントでゲットするもよし、
お取り寄せしてお家で堪能するもよし、
秋の旬をたっぷり召し上がれ!

肉と焼酎のふるさと みやこんじょ花火大会も同時開催!!

日本一の肉のまちをPRする都城焼肉カーニバルは、炭火で焼肉を楽しみながら、華やかなステージ披露や「イニク」にちなんで「12900発」の花火大会も同時開催される都城の秋・最大のイベントです。



開催日時/令和5年10月21日(土) 11:00~20:00
開催場所/宮崎県都城市高城町観音池公園自由広場



肉の祭典

都城焼肉カーニバル



秋晴れの青空の下で楽しむ焼肉!

毎年好評のお肉セット250g
(牛肉100g・豚肉100g・鶏肉50g)
前売券 2,200円(税込) 当日券 2,500円(税込)
炭焼き台なども、全てボランティアスタッフが準備してくれるので、手ぶらで楽しめて大人気です!



牛豚鶏3種類のお肉が一度に楽しめます!



ステージは音楽・踊り・トークなど
入れ替わりで盛り上がり続けます!

一般社団法人都城観光協会
〒885-0004 宮崎県都城市都北町5225番地1
TEL.0986-38-2460 <https://miyakonojo.tv>
前売り券は、8月1日より下記にて販売中!
・セブンイレブン【<http://7ticket.jp>】
・ローソン【Lコード:82304】
・ファミリーマート【チケットfamiポート イープラス】

遊びに
きつくいやん



・イオン都城店サービスカウンター
・イオンモール都城駅前インフォメーション
・都城観光協会窓口(道の駅都城 休憩施設棟内)

MORE INFO

詳細情報は
こちらから
チェック→



この記事の推薦委員会は「霧のみやこマーチング委員会」です

いんじゃばんねくすと
inJapan Next

地域のたからを全国へ、世界へ



2023 秋号
Vol.2



今号の街／山梨県中央市

作品タイトル: 中央市「たとみ農園」付近 作家: 上野 啓太

私たちは「地域活性化プロデューサー」の一環で「農業法人たとみ農園株式会社」を設立しお米を育てています。ここはその「たとみ農園」の近くの風景です。田んぼのある風景って見るだけで癒されるような気がしませんか。稲作を行っている私たちも、稲が実ったこの景色が大好きです。この風景のような金色の実りになるように、毎日の生育チェックは欠かせません。写真のれんげは米作りの緑肥として栽培されており春先にはれんげ畑が広がります。



あなたの街で活動する

『甲斐の国マーチング委員会』
株式会社 アドヴォネクスト

<http://www2.advonext.com/>

各地のマーチング委員会が地域のたからをご紹介します!

特集「秋の旬」秋の食欲をたっぷり堪能するおすすめ情報! ①【スポット編】 ②【お取り寄せ&イベント編】

マーチング委員会活動報告

1. 越境EC「ZenPlus」海外向けプロモーション 2. 「マーチングイノベーションクラブ」のご紹介

本部事務局からのお知らせ アカデミー塾inやまなし開催 ほか

