

5. 『株式会社 新家』の取組み

実施テーマ	宮古牛肉味噌の販路拡大
地域名	宮古島

(1) 対象商品とその特徴

1) 対象商品

宮古牛肉味噌	
	
規格	150g
販売価格（税抜）	1018 円
卸売価格（税抜）	648 円
宮古牛の中でも特に旨味の強いA5ランクのみを使用しています。ミンチ、スジ、ゴロゴロとした角切りの3タイプの肉が入っています。	

辛い宮古牛肉味噌	
	
規格	150g
販売価格（税抜）	1018 円
卸売価格（税抜）	648 円
宮古牛と宮古味噌それだけでも強い旨味ですが、更になまり節で旨味を追加しています。とうがらしの辛さがよく合う肉味噌です。	

宮古牛肉味噌	
	
規格	100g
販売価格（税抜）	900 円
卸売価格（税抜）	540 円
美味しいけど千円以上は手が出しづらい。そんな声から生まれた100グラムサイズ。今回の事業で形になりました。	

辛い宮古牛肉味噌	
	
規格	100g
販売価格（税抜）	900 円
卸売価格（税抜）	540 円
美味しいけど千円以上は手が出しづらい。そんな声から生まれた、辛い宮古牛肉味噌100グラムサイズ。今回の事業で形になりました。	

2) ブランド概要

宮古島で、2軒の飲食店「琉球王国さんご家」と「宮古島焼肉 火神」を営む。対象商品である宮古牛肉味噌には、「宮古島焼肉 火神」で提供している希少な5等級の宮古牛を使用。希少な部位を余すことなく使い、宮古牛の旨みを多くの人に味わって欲しいという思いで、対象商品である「宮古牛肉味噌」を開発した。店舗の厨房にて手作業で調理。味噌やなまり節など、地元の食材にこだわり、添加物不使用の商品である。

3) ターゲットとする市場

- ・宮古島ならではのものが食べたい観光客
- ・島外への贈答品として

(2) 活動報告

1) 出展

①博多大丸催事「九州のいいもの離島のいいものフェア」出展

対象商品の試食販売を行うことで、普段聞くことのできない一般消費者の生の声を聴く。

そのうえで、一般消費者の感じ方と弊社製造担当の考え方の差があれば改善のヒントとするための重要な試験販売の場。

成果と気付き

- ・今回の出店は初めての経験でした。講義で習った陳列方法だけでなく、POPや棚の角度など多くの工夫を重ねました。
- ・お店の店頭やお土産店での販売とは異なり、購買意欲が強い人がいない環境での販売は非常に難しく感じた。同時に、普段商売させていただいている環境がかなり恵まれていることを実感した。
- ・試食をしてくれたお客様の反応が良く、商品の味、価格のバランスも悪くないと感じられました。

<催事の様子>



2) ブランディング

①ロゴ制作

2店舗ある飲食店それぞれのブランドで商品開発しており、「新家」としてのロゴを持っていなかった。会社として食品製造をひとつの柱とするため、会社ロゴの制作を行った。ロゴを定めることで、既存商品のPRはもちろん、今後の商品展開にも統一感をもたせる。

成果と気付き

- ・「新家」としてのロゴを完成させることができた。
- ・ロゴの中にECサイトのアドレスを組み込むことでECサイトへの誘導ができるという考え方に初めて触れた。
- ・キャッチによって一目で何を売ろうとしているか分かるように作りこむ感覚も勉強になった。

<新家 ロゴ>

宮古島んまむぬ
新家
shinya.okinawa

②商品ラベル制作

150gのみだった商品ラインナップに100gを投入し、販売機会を増やす。それに伴い、商品パッケージもリニューアルを行った。今回制作を行った「新家」のロゴをデザインに取り入れ、ブランド力を向上させる。

成果と気付き

- ・細かなデザイン調整を繰り返す中で、納得のいくラベルを完成させることができた。
- ・今後、他商品への展開も視野に入れた統一感のあるラベルを制作することができた。

<上：完成ラベル / 下：商品展開案>



③POP 制作

新パッケージの完成に伴い、店頭販促用のPOPを制作した。今までは、事業者自らが手作りをしたPOPを使用していたが、商品の食べ方写真や、ECサイトへの誘導としてQRコードをデザインに入れることで、商品を手に取りやすくする。

成果と気付き

- ・新しいラベルと合わせたデザインで、売り場の統一感が増し、ブランド力が向上した。
- ・シズル写真を取り入れることで、商品の使用イメージが湧くようになった。

<完成 POP>

／ 丼飯と共に ／

素揚げ野菜に
たっぷりかけても、炒めても

肉 宮古牛
みそ

宮古島んまむぬ
新家
shinya.okinawa

詳しくは ▶

宮古牛がゴロゴロ入っています!

沖縄県産品
OKINAWA BRAND

肉 宮古牛
みそ プレーン
新家

肉 宮古牛
みそ 辛口
新家

④パンフレット制作

新パッケージと合わせたデザインで、パンフレットを制作した。表紙には今回制作したロゴマークも入れ、「新家」としての製法や食材へのこだわりも訴求する。

成果と気付き

- ・ラベル、POP、パンフレットを一貫して統一感ある仕上がりにすることができた。
- ・商品の特徴や食べ方といった PR ポイントを整理したことで、販売や商談の際の補足資料として活用し、販路開拓へ繋げていく。

<パンフレット>

3つの味をお楽しみください。



宮古牛肉みそ
厳選宮古牛使用。
ご贈りやお料理に
相性抜群の肉みそです。

宮古牛肉みそ
ピリ辛タイプの
宮古牛肉みそ。
お料理のアラセントに。

あくー豚油みそ
沖縄のブランド豚、
あくー豚を旨みに使用。
宮古牛肉みそとの
食べ比べもおおすすめです。

美味しい料理で宮古島のひと時を。
新家の店舗にもぜひお越しください。



宮古島焼肉 火神(かがみ)

住所 宮古島市平良松原548-1
営業時間 17:00~23:00 定休 日曜日
TEL 0980-79-5129
http://kagami.okinawa



琉球王国 さんご家

住所 宮古島市平良西里231
営業時間 17:00~24:00 定休 日曜日
フードラストオーダー 23:00
ドリンクラストオーダー 23:30
TEL 0980-75-3235
https://sangoya.jp

オンラインショップ 新家
https://www.shinya.okinawa

宮古島んまむぬ
新家
shinya.okinawa

宮古島の焼肉屋が作り直した。
島のおいしいもの、3種の瓶詰。
素材の贅沢、はい召しあがれ。



お問い合わせ
株式会社 新家
Email shinya358@hb.tp1.jp



こだわりの厳選素材
地元食材にこだわり、「5等級宮古牛」「あくー豚」「家古味噌」「伊良部島産なまり節」全贅沢に使用しております。



製法について
こだわりは、ゴロゴロ入ったお肉、食感と味にこだわり、試作を重ねて作り直しました。添加物を使わず、全て調理人が手作りで調理します。

新家のみその美味しい食べ方 お好みでお召し上がりください。

<p>そのまま酒のつまみに</p>  <p>宮古牛 肉みそ 宮古牛 肉みそ あくー豚 油みそ</p>	<p>島豆腐と共に</p>  <p>宮古牛 肉みそ 宮古牛 肉みそ あくー豚 油みそ</p>	<p>混ぜそばの味付けに</p>  <p>宮古牛 肉みそ 宮古牛 肉みそ</p>
<p>丼飯と共に</p>  <p>宮古牛 肉みそ 宮古牛 肉みそ あくー豚 油みそ</p>	<p>生野菜と共に</p>  <p>宮古牛 肉みそ 宮古牛 肉みそ あくー豚 油みそ</p>	<p>麻婆豆腐の調味料として</p>  <p>宮古牛 肉みそ 宮古牛 肉みそ</p>

4) 情報発信

①EC サイト構築

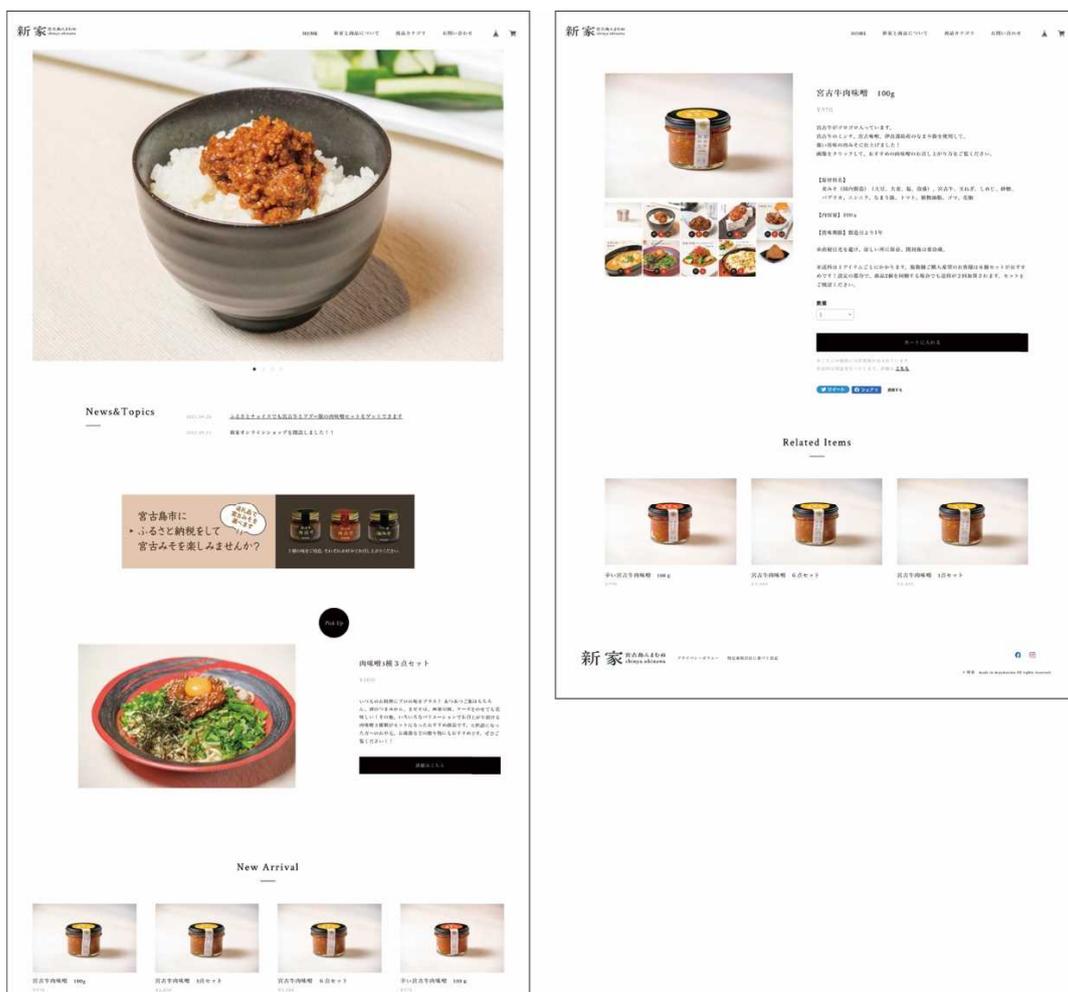
店頭販売のみでなく EC サイトで販売できるようにすることで販路を増やすと同時に、コロナ禍でも売り続けることができる仕組みを構築する。

EC サイトに誘導するための手段の一つとして、各店舗のホームページの目立つ場所にリンクを貼る。

成果と気付き

- ・ EC サイトがあるだけでは物は売れなくて、ホームページやパンフレットなど複数の方法を組み合わせて誘導する必要があることが分かった。
- ・ それでも急に販売数量が伸びるわけではないので、リピーターを増やすために美味しい製品を作り続ける努力が必要だと感じた。

<EC サイト構築>



<店舗ホームページ改定>

