

令和3年度版

イベントスペース利用法

香川・愛媛せとうち旬彩館

〒105-0004 東京都港区新橋2丁目19番10号 新橋マリンビル1階・2階
TEL 03-3574-2028 FAX 03-3574-2029

1F・特産品ショップ	TEL 03-3574-7792	FAX 03-3574-5556
2F・かおりひめ	TEL 03-5537-2684	FAX 03-5537-2674
2F・工芸品・雑貨ショップ	TEL 03-5537-2684	
2F・観光情報コーナー		

香川・愛媛せとうち旬彩館 館内店舗・施設のご案内



＜新橋1丁目交差点より「せとうち旬彩館」を臨む＞



＜道路側より見たイベントスペース＞



＜1F・特産品ショップ・店内＞

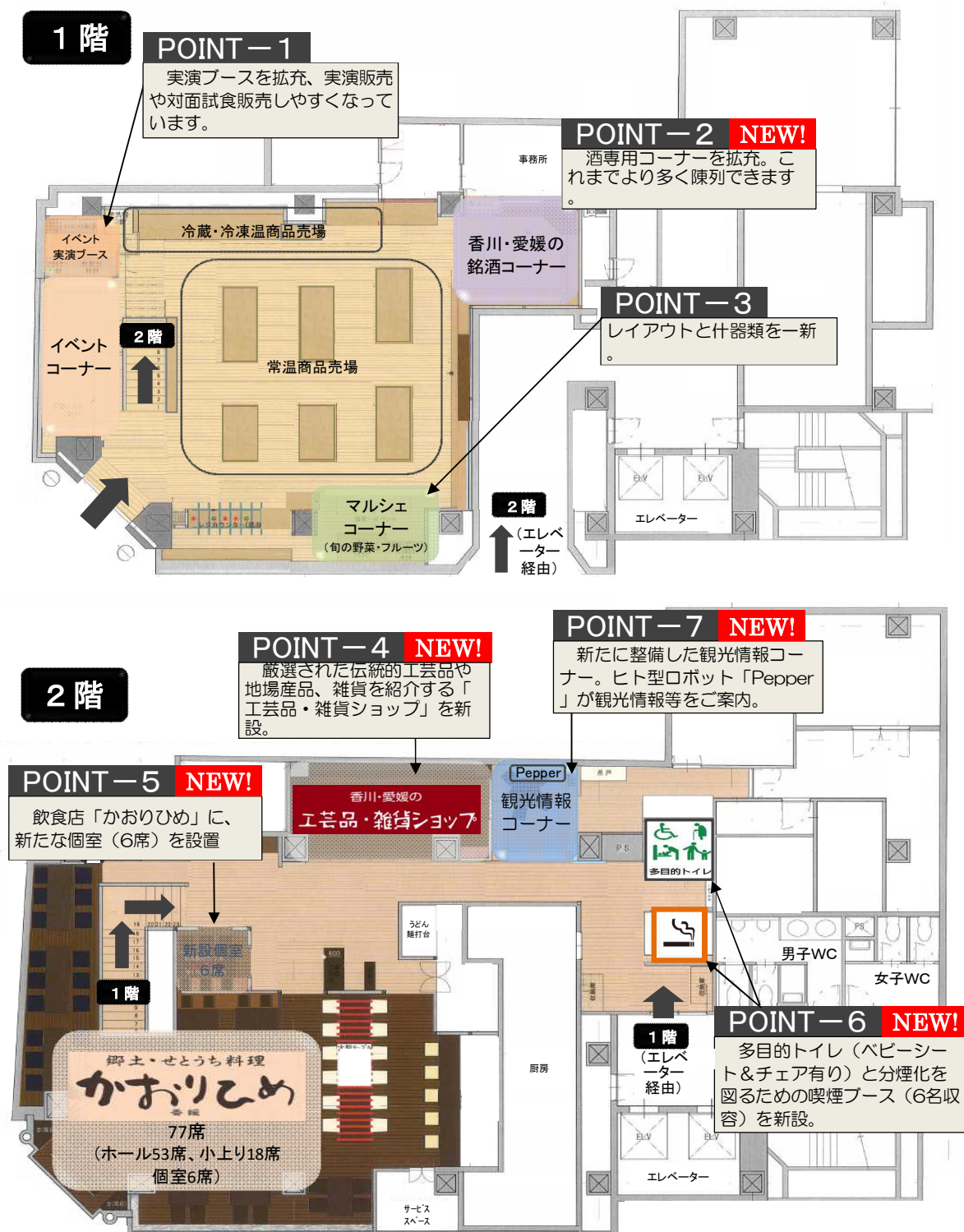


＜2F・かおりひめ店内＞



＜2F・観光情報コーナー＞

2018年10月にリニューアルオープンし、お客様にさらにご利用いただきやすいショップとなっています！



【せとうち旬彩館の店舗概要】

	特産品ショップ	かおりひめ
□面 積	約45坪	77席
□オープン時間	10時～20時	11時～23時
□一日当り客数	約1,030人	約300人
□客単価	約940円	*昼時間 約1,100円 *夜時間 約4,000円
□客 層	・6：4位の割合で、女性客が多く、中でも50～60歳代が中心となっている。	・昼時間は、近隣の会社員が中心で年齢層は幅が広い。 ・夜時間は、魚料理と酒類がメインとなるため、40代以上の男性が中心となっている。

【イベントスペースへのご出店についてのお問い合わせ】

- 香川県・愛媛県の新鮮で美味しい特産品や伝統工芸品の出品をお待ちしています。ぜひ御社の『自慢の特産品』をご紹介します。出展を希望される方は、まず、下記にお問い合わせください。

～出店募集についてのお問合せ～

＜香川県＞ 香川県交流推進部県産品振興課 TEL 087-832-3375・FAX 087-806-0237

～代金決済についてのお問合せ～

＜香川県＞ かがわ物産館「栗林庵」 TEL 087-812-3155・FAX 087-812-3156

～その他、イベント全般に関するお問合せ～

＜香川県＞ 香川県東京観光物産センター(旬彩館2F) TEL 03-3574-1103・FAX 03-3574-

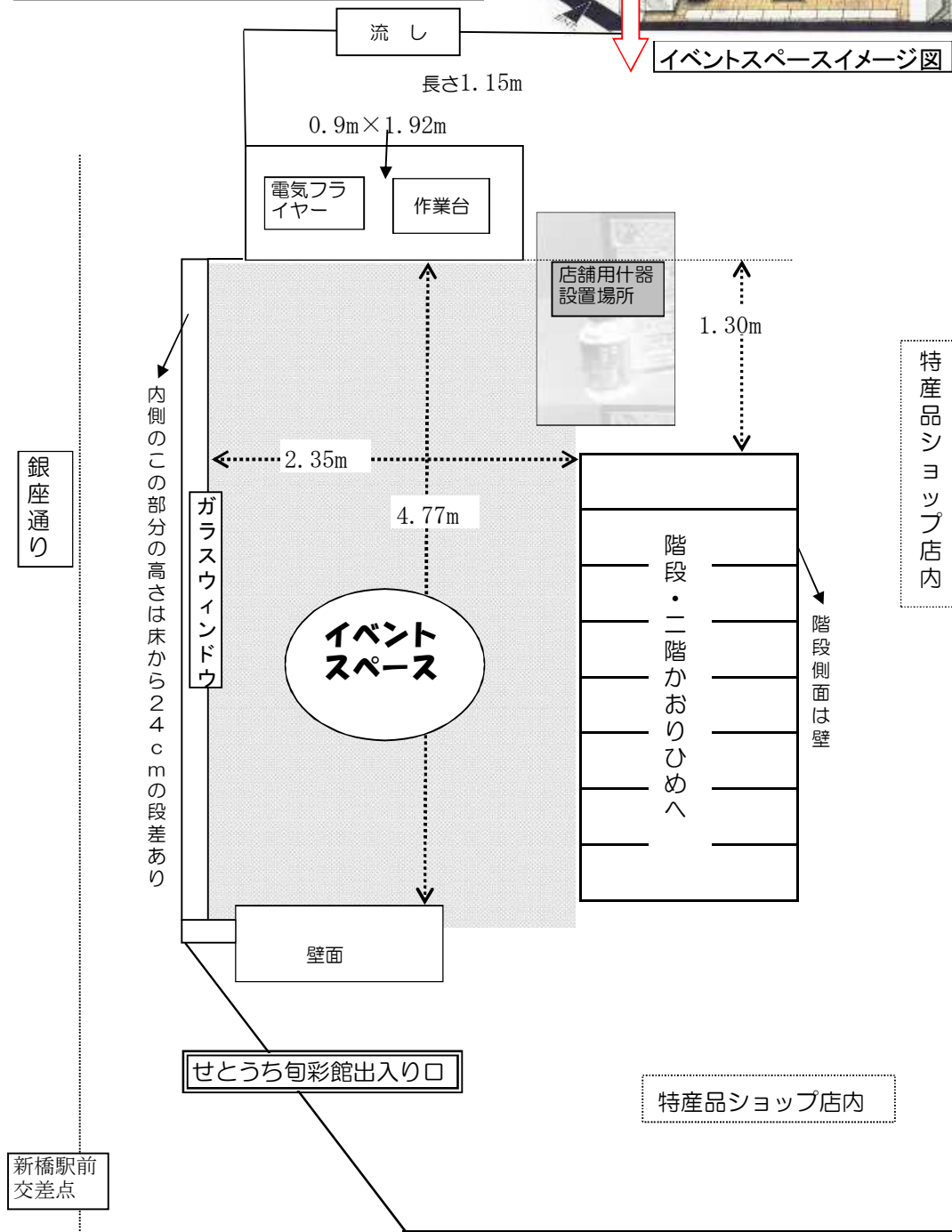
【イベントスペース略図】

～香川県・愛媛県の特産品の情報発信基地～

イベントスペースは、店内のお客さまにはもちろん、ガラス越しに通行人にも商品をアピール出来る、恵まれたスペースとなっています。



イベントスペースイメージ図



【使用可能な設備・備品】

＜設備＞

	設 備 名	対応台数	内 容
1	電気フライヤー	1 台	揚げ物類実演販売用（油量 18 リットル）
2	冷ケース	1 台	冷蔵 0℃・冷凍 -18℃ 切替型（1.5m×0.9m）
3	2槽シンク	1 台	作業場に設置、仕切用手押し腰高ドアを含む
4	カウンター	1 台	実演用カウンター

＜備品＞

	備 品 名	対応台数	内 容
1	長机	2 台	（1.8m×0.6m）
2	催事用平台	2 台	（1.8m×0.8m）
3	のぼりポール	2 本	
4	台車	1 台	折りたたみ式
5	教室用イス	5 脚	折りたたみ式
6	I Hヒーター	1 台	200V 2050W 1 口
7	デジタルサイネージ	1 台	ディスプレイTV 32インチ店内向け表示
8	電気ポット	1 台	100V 3L

＜ご注意＞

* イベントブース代、各種設備、備品使用代は無料となっています。

* 上記以外で手配希望の備品があれば、詳しくサイズ等明記し、お申し出下さい。

ただし、この場合は、備品代金は出店者のご負担となります。

【御社でご準備いただくもの】

	備 品 名	対応台数	内 容
1	展示向けクロス類		陳列ワゴン・長机に使用するもの
2	POP		
3	チラシ		
4	のぼり		
5	ポスター		

ポイント1

道行く人々への情報発信を！



通行人からは店内では、どこ、どんな商品を販売しているか、情報を明確にキャッチ出来ます。

「ハマチの解体実演中」の手書きのPOPも効果的で、外部へのアピールは十分出来ます。

お客さまは、香川県産の商品に対する情報や知識を持っている場合が少ないといえます。そのため、アンテナショップとして香川県の特産品紹介のために、情報発信と入店を促す

のれんを効果的に使い、ワゴンの上には商品を積み上げ、ボリューム感を出しています。

ガラス面を上手に使い「ネット通販日本一」の表示をし、のぼりで商品名をアピールしています。



ポイント2

店内のお客さまが関心を持つ店作りを！



商品も豊富で、彩りも鮮やかで、店内のお客さまの視線を意識した店造りをしています。



商品のボリューム感を出し、ビデオも使い、お客さまへ理解を深めてもらうよう工夫をしています。

入店されたお客さまは、今度は店内から商品を実際にみることになります。
商品はイベント期間を考慮し、品切れにならないように、また、同じ特産品でも大・小パックを揃え、お客さまに選択させるような品揃えをすることも検討してください。

ガラス面も有効に使い、自ら商品であるマフラーを首に巻き、アピールしています。

実演は、お客さまの立ち寄り動機を促進し、効果的な販売方法です。



ポイント3

お客さまに効果的な試食販売やPOP

お客さまに、商品に対する情報や知識を発信するためにも、試食で味わっていただくことが効果的です。

初めは取り上げにくいと思われた特産品も、美味しさを体感したお客さまがファンとなり、やがて特産品ショップの定番商品になったものも数多くあります。



立ち寄ったお客さまへ試食をおすすめしています。
お客さまの反応が直接わかります。



外部からもガラス越しに、試食をおすすめしている接客状況がよく見えます。他のお客さまの入店動機にもなります。



動画等のWMV形式のデータ（DVDでも可）を持参いただければ、デジタルサイネージを活用した効果的なPRも可能です。



離れた所からも、POPがよく見えます。食欲をそそる「うどん」の写真が、お客さまの目を引きつけます。

ポイント4

地元の接客スタッフがよりお客さまを呼ぶ！

「地元が懐かしくて買いに行ったら、販売員が東京の人だった。」という声を聞く事もあります。地元関係者はもとより、首都圏のお客さまも、より地元の味・雰囲気・情報を求めて、会話を楽しみにご来店くださる方も多く、可能な限り地元スタッフによる販売接客の方が、お客さまの購入機会が増えることになると考えられます。

ポイント5

首都圏のお客さまにはイベントを事前連絡し、ご来店を促す

イベント期間が決定した場合、もし首都圏に自店のお客さまがいたら、あらかじめDMやメールで事前連絡しておくのも良い方法です。実際に、この方法で集客をし、その人達の賑わいを見て、さらにお客さまが集まってきたという事例もあります。

ポイント6

地元の味を紹介・食事処「かおりひめ」と共同イベントを実施しませんか？

旬彩館には、地元の味を紹介する食事処「かおりひめ」があります。アンテナショップという役割から、地元の食材を使った期間限定メニューを開発したり、また、試食用商品をテーブル上においてもらい、購入機会を促進することもできます。

事例-1

地元の食材を使った
「期間限定メニュー」の開発

★香川県フェア（2017年実施）



讃岐三畜全部のせ丼
とミニうどん
(昼メニュー)



オリーブはまち丼
(昼メニュー)



オリーブ牛夏野菜炒め
(夜メニュー)

*かおりひめで、ブランド産品や旬の食材を使った期間限定メニューとして提供され、好評を博しています。

事例-2

試食・試飲用商品を
テーブル上に置き、PRする



愛媛県
松前えび

2005年11月 実施



香川県
たまごかけ
ごはんしょうゆ

2006年1月実施

*かおりひめのテーブル上に置き、お客さまに自由に試食して頂いた事例です。小さなPOPも作成し、商品横に置くと、なお効果的です

<かおりひめ・連絡先>

大塚店長 TEL 03-5537-2684・FAX 03-5537-2674

* 共同イベントをご希望される場合は、少なくとも1ヶ月前までにご連絡ください。

最後に

イベント情報は、旬彩館のホームページで告知するとともに、 イベントチラシをお客者に配布します！

イベント情報は、イベント開催前に、ホームページで告知するほか、1階特産品ショップでお買い物されたお客様(約千人/日)に、イベントチラシを配布します。
なお、イベント出展申込書に記載内容をもとに作成しますので、これらは、お客様の目線に立った分かりやすい表現で記載してください。

ホームページ

イベントの出展者と概要(写真と文書)

<http://www.setouchi-shunsaikan.com/>

① トップページ



② イベント情報



イベントチラシ

イベントの出展者と概要(文書)

① チラシ



② イベント情報

1F 特産品ショップ イベントコーナー
旬彩館 イベントスケジュール (予定29年10月~12月)

階	日	イベント名	内容	出展者
1F	10/1(土)	10/1(土) 10/2(日)	「おしん」の秋の味覚フェア	おしん会
1F	10/16(土)	10/16(土)	「おしん」の秋の味覚フェア	おしん会
1F	10/23(土)	10/23(土)	「おしん」の秋の味覚フェア	おしん会
1F	10/30(土)	10/30(土)	「おしん」の秋の味覚フェア	おしん会
1F	11/6(土)	11/6(土)	「おしん」の秋の味覚フェア	おしん会
1F	11/13(土)	11/13(土)	「おしん」の秋の味覚フェア	おしん会
1F	11/20(土)	11/20(土)	「おしん」の秋の味覚フェア	おしん会
1F	11/27(土)	11/27(土)	「おしん」の秋の味覚フェア	おしん会
1F	12/4(土)	12/4(土)	「おしん」の秋の味覚フェア	おしん会
1F	12/11(土)	12/11(土)	「おしん」の秋の味覚フェア	おしん会
1F	12/18(土)	12/18(土)	「おしん」の秋の味覚フェア	おしん会
1F	12/25(土)	12/25(土)	「おしん」の秋の味覚フェア	おしん会