



当たり前の営業時間を見直してみる

和歌山県の梅の生産地では毎年6月6日を「梅の日」と定めて、さまざまなイベントが催されています。例えば、全国有数の梅の産地であるみなべ町では、この日の学校給食は梅干しを使ったおにぎりが出されています。

この日、梅干しなど梅加工品の製造販売会社が企画した、みなべ町の体験ツアーに参加してきました。梅の実が完熟して、ちょうど収穫期を迎えた畑で収穫体験をしたり、参加者自らが選んだ梅干しでつくったおにぎり弁当を畑に持ち込んで食べたり、冷凍した青梅と氷砂糖で「梅シロップ」づくりに挑戦したりと、盛りだくさんの内容でした。

参加者たちは、車で1時間半ほど離れた大阪市や神戸市などに住み、普段からこの会社の通信販売を定期的に利用しているかなり熱心なファンが中心でした。

梅干しおにぎりをつくる体験では、異なる味わいの梅干しが数種類用意され、普段自分が愛用しているものとは違う種類を試食する機会にもなっていました。また、用意された弁当のおかずは、梅酢を使ったから揚げやアジの南蛮漬けなど、梅をうまく活用した料理の紹介になっています。参加者は梅干しの製造工程や、梅の加工食品である梅エキスの製造現場を見学しながら、梅に関する知識を増やしていました。また、体験終了後に、参加者それぞれが興味を持った商品を、ショップでたくさん購入していたのが印象的でした。

その場所へ足を運ばなければ得られない体験に、参加者は何を求めているのでしょうか。つくり方の現場を知ること

自分が普段購入している商品の品質を確かめることはもちろん、そこでしか買えない商品や、生産地ならではの価格も期待しているでしょう。また、つくり手と直接触れ合うことで、商品の売買を超えた信頼関係が生まれることもあるでしょう。

生産者側から見れば、普段接することが少ない最終消費者のニーズや生活スタイル、価値観などを知る貴重な機会です。マーケティングの面だけでなく、お客さんと直接触れ合うことで社員のモチベーションや、接客マナーなどが向上するといった、人事教育面の効果にも意味があります。また、ゲストを迎えるに当たって、工場や製造現場をきれいに掃除したり、整頓したりという、生産や運用面での良い結果も期待できます。

一方で、多面的なメリットがあるが故に、あまり欲張り過ぎると、逆にお客さんが求めるものに正対しない内容を盛り込んでしまう恐れもあります。また、内容を充実させたり、準備に手間をかけ過ぎたりすることはコスト要因となり、それなりの参加費を設定しても、かけた時間の割に採算が合わなくなるということもよくあるそうです。

事業者の体験プログラムを数多くプロデュースしている「にっぽん てならい堂」店主の中村真一郎さんによれば、こうした体験プログラムは、利益目的なのか、顧客との絆づくりなどマーケティング目的なのかをまず明確にすることが重要だということです。その上で、自分たちの価値を最も感じてもらうために、どこを体験として提供するかが鍵だそうです。

地域経済アナリスト／コンサルタント 渡辺 和博



合同会社ヒナニモ代表。元日経B P総合研究所上席研究員。筑波大学大学院理工学研究科修士課程修了後、日本経済新聞社入社。IT分野、経営分野、コンシューマ分野の専門誌の編集を担当。日経B P総合研究所上席研究員として全国の自治体・商工会議所などでコンサルティング、講演を実施。消費者起点をテーマにヒット商品育成を支援。2025年4月から現職。著書に『地方発ヒットを生む 逆算発想のものづくり』（日経B P社）。NHKラジオ『マイ! あさ』マイ! Bizコーナーでも地域の事業者の取り組みを定期的に紹介している。



各種伝票・封筒・名刺・ハガキ
広報誌・小冊子・自費出版物
パンフレット・ポスター・シール
ステッカー・カレンダー・横断幕
証書入れカバー・巾着袋（ポリ袋）
名入れファイル他

田部井印刷有限会社

代表取締役 田部井 孝一

〒374-0066 館林市大街道1-14-38

TEL 0276-72-1221(代)

FAX 0276-73-1288

E-mail: okaidokt@crocus.ocn.ne.jp

美しい街には夢がある

株式会社 TOKISYOホールディングス

〒374-0043 群馬県館林市苗木町2548

TEL 0276-73-1343

URL <http://www.tokisyo.co.jp>

株式会社 鵜商

株式会社 埼玉鵜商

