

日本の台所をめぐる  
ご当地調味料図鑑

実習生企画  
UP NAMBA

# Agenda

- ▶ 企画概要
- ▶ ターゲット
- ▶ サイトへの流入経路
- ▶ ページ構成
- ▶ デザイン
- ▶ 期待効果
- ▶ 感想



# 01

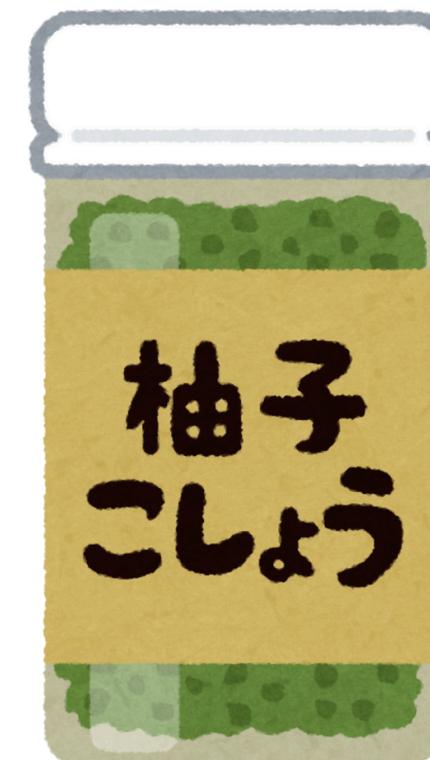
## 企画概要 Project overview

## 企画概要

全国のご当地調味料を地域別に紹介するサイトを作成する。

全国の都道府県を 6 つの地域（エリア）に分けて、

地図をクリックすると該当する地域の調味料を紹介するページに飛ぶ。





02

ターゲット  
target



## ▼ 心理的ターゲット

### コアターゲット：30代男女

- ・毎日の料理に飽きてきている人
- ・住んでいる地域では購入できない調味料を購入したい・知りたい人
- ・献立を考える余裕がない日。  
失敗したくない時
- ・料理のレパートリーが少なく、  
毎日の料理に変化をつけたい人

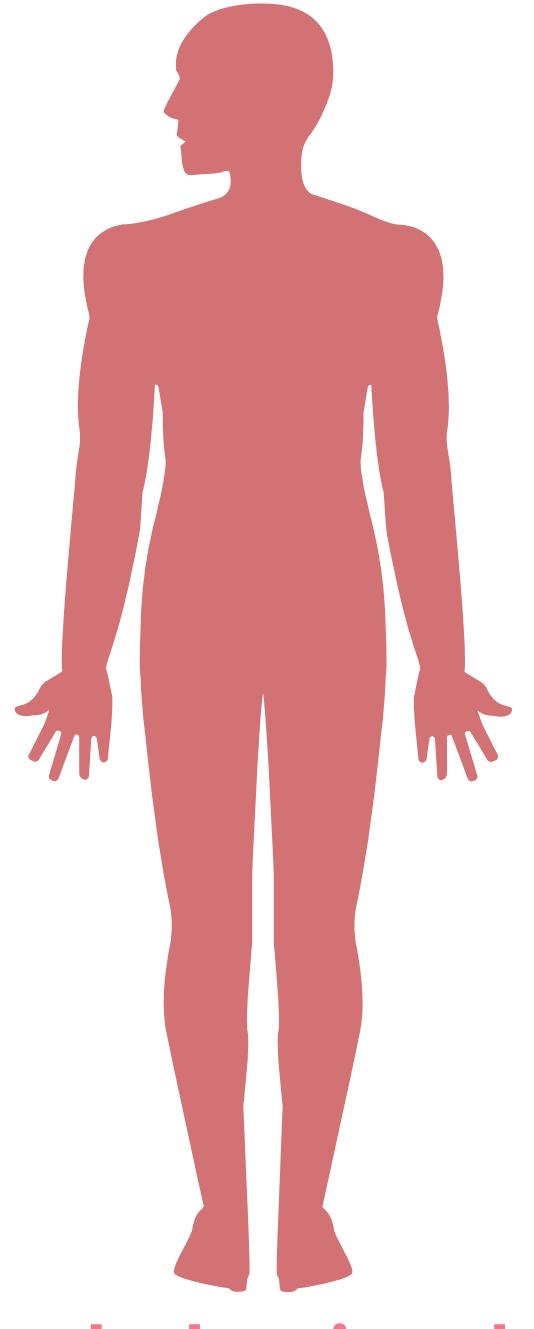




## ▼行動的ターゲット

### コアターゲット：30代男女

- ・旅行が好きだけど忙しくてなかなか時間が取れない人
- ・自炊するが、自分の作る味が似通っていて自炊のモチベーションが下がっている人
- ・人にギフトを贈りたいけれど何を贈ればいいか迷っている人
- ・疲れていて外食のハードルは高いけれど手軽においしいものが食べたい人



03

## サイトへの流入経路

Inflow route to the site

## ▼ サイトへの流入経路

- ・ **自社・関連サイト**

企業ホームページ内のバナーリンク、  
関連サービス・商品ページからの誘導

- ・ **検索エンジン**

「○○（都道府県）旅行 グルメ」「ご当地 お土産」

「▲▲（調味料） ギフト」などの検索キーワード

コンテンツSEO（体験記事・コラム運動）による流入

- ・ **SNS経由**

プレゼントキャンペーン投稿企画「#ご当地調味料」など

ハッシュタグ施策

X（旧Twitter）・Instagram・TikTokでの体験共有投稿



04

# ページ構成

Page structure



# ▼TOPページ



興味のあるエリアの調味料を調べるには、色分けされた日本地図をクリック、あるいは、下部のエリアボタンをクリックするなど、簡潔な方法で次のページへ遷移することができます。

説明が不要なくらい視覚的にも分かりやすいデザインに仕上げています。



# 下層ページ

お家ごはんをアップデート！  
中部のおすすめ調味料

いつもの献立に、中部の豊かな味わいを。地元で長く愛され続けるご当地調味料には、いつもの料理を劇的に美味しくする力が秘められています。

「味付けがマンネリ気味……」そんな悩みも、この一本が解決。中部ならではの厳選された逸品をプラスするだけで、慣れ親じんだ家庭の味が、奥行きのある新しい美味しさへとアップデートされます。家族の「美味しい！」が聞こえてくる、驚きの変化をぜひ体感してください。

新潟県

かんずり

3年の歳月をかけて発酵・熟成させたかんずりは、マイルドな辛味の中に柚子の風味を感じる味わい。新潟県産のどうがらしに、海塩、柚子、醤を原料で作られています。使正在しているどうがらしは、収穫後に洗浄、塩漬けにしてそのまま大葉の葉に置く上に置いて、4日ほどさらします。どうがらし特有の苦みがとれ、まろやかな味わいに変化します。

参考価格：648円（税込）40g

| おすすめの食べ方

「チャーハン」の味付けにかんずりを加えるだけで、辛味だけでなく複雑な深い味わいに。「麺」や「ラーメン」など、後入れで味変するのもおすすめ。辛味のほかに甘味や酸味が口の中に広がります。

石川県

能登の塩

日本海・輪島の海水100%で製造した塩です。窯焚させず、海水の上から熱を当て、40℃未満の低温で緩やかに結晶させました。砂や蟹や海藻が豊かに育つ日本海の海の恵みが感じられる塩味とうま味が特徴です。

(<https://sake-miyazaki.com/product/nakamichiya-tennenennenn100g/>)

参考価格：1,861円（税込）500g

| おすすめの食べ方

まずは塩本来の味が楽しめる「塩むすび」がおすすめ。ミネラルたっぷりな能登の塩がほんの甘味を引き立てています。冬の北陸の代表格「ブリのお刺身」の脂とまろやかな塩との相性も抜群です。

愛知県

つけてみそかけてみそ

ナカモの一押し、「つけてみそかけてみそ」。じっくり寝かせたコクのある赤だしをベースに、上品な甘さに仕上げた味噌ダレです。名古屋名物、味噌カツ、みそ田楽、焼きナスにもこれをするだけでOK！他にも味噌おでん・肉みそなどどんなものでも名古屋の味に変えられる名古屋人なら知らない人はいない一品です。

参考価格：360円（税込）400g

| おすすめの食べ方

名古屋の味を手軽に食卓へ。定番の「おでん」はもちろん、「茄子と豚肉炒め」の味付けに使えば、コクのある甘辛い味噌ダレが絡んで、ご飯が止まらないおかずになること間違いなしです。

ユーザーが選択したエリアからのページ遷移先。対象エリアのおすすめ調味料を3つ紹介します。

さらに、実際にどんな料理に合うのかを調理例の写真とともに紹介することで、視覚的にも使用シーンがイメージしやすいページにしました。



05

デザイン  
design



## ◆ デザイン

- ・ **テーマ**

全国の都道府県をイメージしやすく、かつ視認性の高い雑誌風の雰囲気。

- ・ **カラー**

食欲の湧く暖色（イエロー）をメインカラーとして使用

- ・ **フォント**

視認性が高く読みやすいものを使用

→Inter

# ▼ デザインキャンプ

PC版



スマホ版



# 完成ページ

▼

日本の台所めぐる

ご当地調味料図鑑

いつものスーパーの棚には並んでいない、  
各地の風土が育てた「隠れた名品」をご存知ですか?  
毎日の料理に、新しい風と「旅のワクワク」を吹き込みます。  
あなたの知らない日本の味を探してみてください。

地方から  
調味料を探す

北海道 東北

関東

中部

近畿

中国 四国

九州 沖縄

## スマホ版

日本の台所めぐる

ご当地調味料図鑑

いつものスーパーの棚には  
並んでない、  
各地の風土が育てた「隠れた名品」を  
ご存知ですか?  
毎日の料理に、新しい風と  
「旅のワクワク」を吹き込みます。  
あなたの知らない  
日本の味を探してみてください。

地方から  
調味料を探す

北海道 東北

関東

中部

近畿

中国 四国

九州 沖縄



06

## 期待効果 Expected effect

## ▼ ビジネスとしての出口（マネタイズ案）

1. 成果報酬型広告（アフィリエイト）： 楽天やAmazonのリンク経由で数%の紹介料を得る。
  2. 自治体・メーカーからのPR受託： 「〇〇県の調味料特集」として、自治体から予算をもらって記事を作成する。
  3. セレクトショップとの提携： 特定のECサイト（例：久世福商店や百貨店サイト）への送客に特化し、提携料を得る。
- 
- 「旬のご当地調味料」定期便  
季節の食材に合わせた調味料と、  
そのレシピをセットで届けるサブスクリプションサービス



07

感想  
thoughts



## ▼ 感想（松下）

素材収集および下層ページのHTML作成を担当いたしました。

HTML・CSSは学習時より一番の課題と感じていた分野でしたが、実制作を通じて一から組み上げる難しさを再認識しました。

また、自身の担当外であるWF作成や画像加工などの工程についても、メンバーを通じて多くの学びを得ることができました。この企画は、自身のスキルアップの貴重な機会となつたと思っています。





## ▼ 感想（高嶋）

WF作成、画像素材収集・加工、おすすめテキスト作成等を担当。HTML/CSSはさわりの部分をちょこっと触りました。あらためて、HTML/CSSの難しさに直面しました。

企画は楽しみながら取り組めました。今回はシンプルな構造でしたが、調味料をカテゴリ別にするとか、レシピ掲載とか、さらなる展開の余地があるコンテンツだと感じました。

企画があっても、それを組み立てていくコーディング力が大切な、と感じ入りました。





## ▼ 感想（ナカヒガシ）

企画案、全体のhtml,cssの調整、TOPページの作成を行いました。日本地図の配置やhoverの設定はやったことがなかったので、頭の中のイメージでコーディングするということが難しく、面白かったです。

レスポンシブデザインや全体の最終調整までやりたかったのですが、時間が足りず悔しかったです。WF通りにデザインするということの重要性を感じました。



# Thank You!

ご清聴ありがとうございました！

UP NAMBA