

CSSnITE

CSS Nite AOMORI Vol.11

ウェブサイト制作、手を動かす前に考えておくこと

なぜ、あなたのウェブには戦略がないのか

株式会社ゴンウェブコンサルティング

権 成俊

自己紹介

権 成俊（ごん なるとし）

- （株）ゴンウェブコンサルティング
 - 2002年創業 現在16期目
 - 正社員、アルバイト 8名
 - JR山手線 駒込駅（上野から北に10分）

企業のチェンジパートナー

チェンジパートナー

- 競争のルールが変わった
- すべての企業に新しい「選ばれる理由」が必要
 1. 価値観を掘り下げ
 2. 戦略を導き
 3. ウェブサイトとして清書する

チェンジパートナーが足りない



CSS Nite

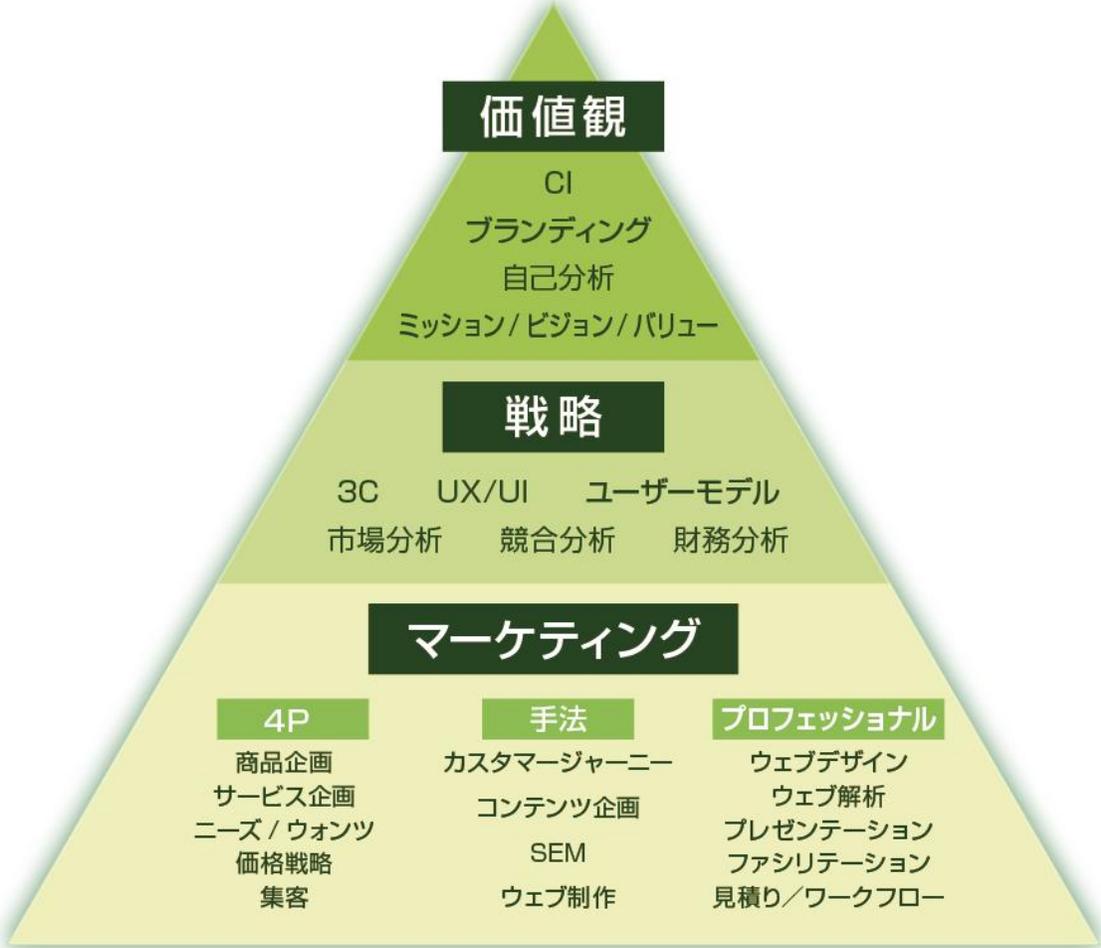
- LP7 google analytics
- LP10 SEO
- LP37 選ばれるECサイト
- LP41 Webマスターのスキルセットの棚卸し
- LP42 戦略志向のECサイト
- LP52 ウェブサイト制作**
手を動かす前に考えておくこと



ウェブコンサルタントサミット



志をカタチにする戦略とマーケティング

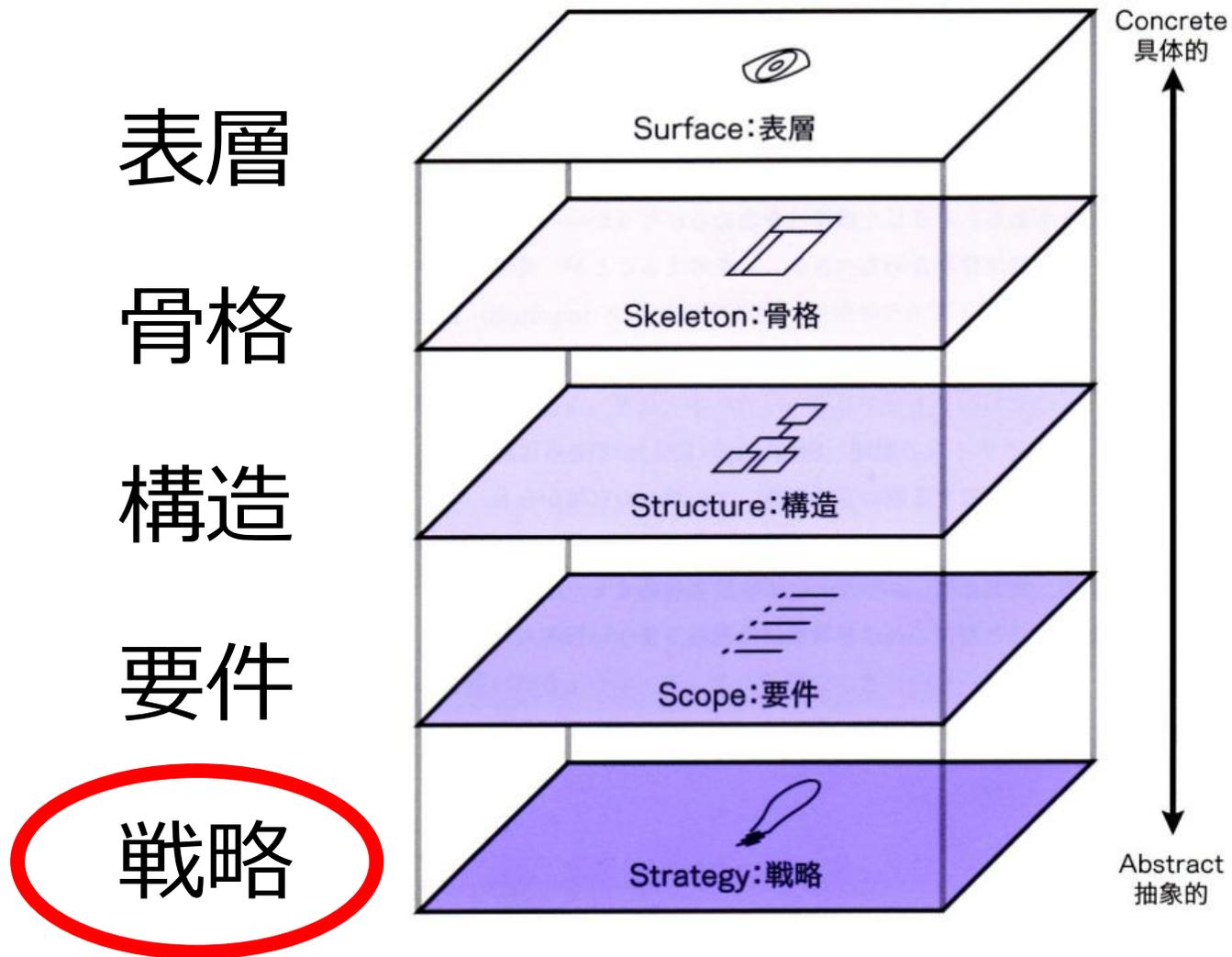




ism会員7名の共著

ウェブサイトの価値は
戦略で決まる

ウェブサイト5階層概念モデル



出典：“ウェブ戦略としての「ユーザーエクスペリエンス」”
2002年 Jesse James Garrett 日本では 2005年 ソシオメディア

花屋のウェブサイトを作
ってほしい



~~女性が喜ぶ
デザイン?~~

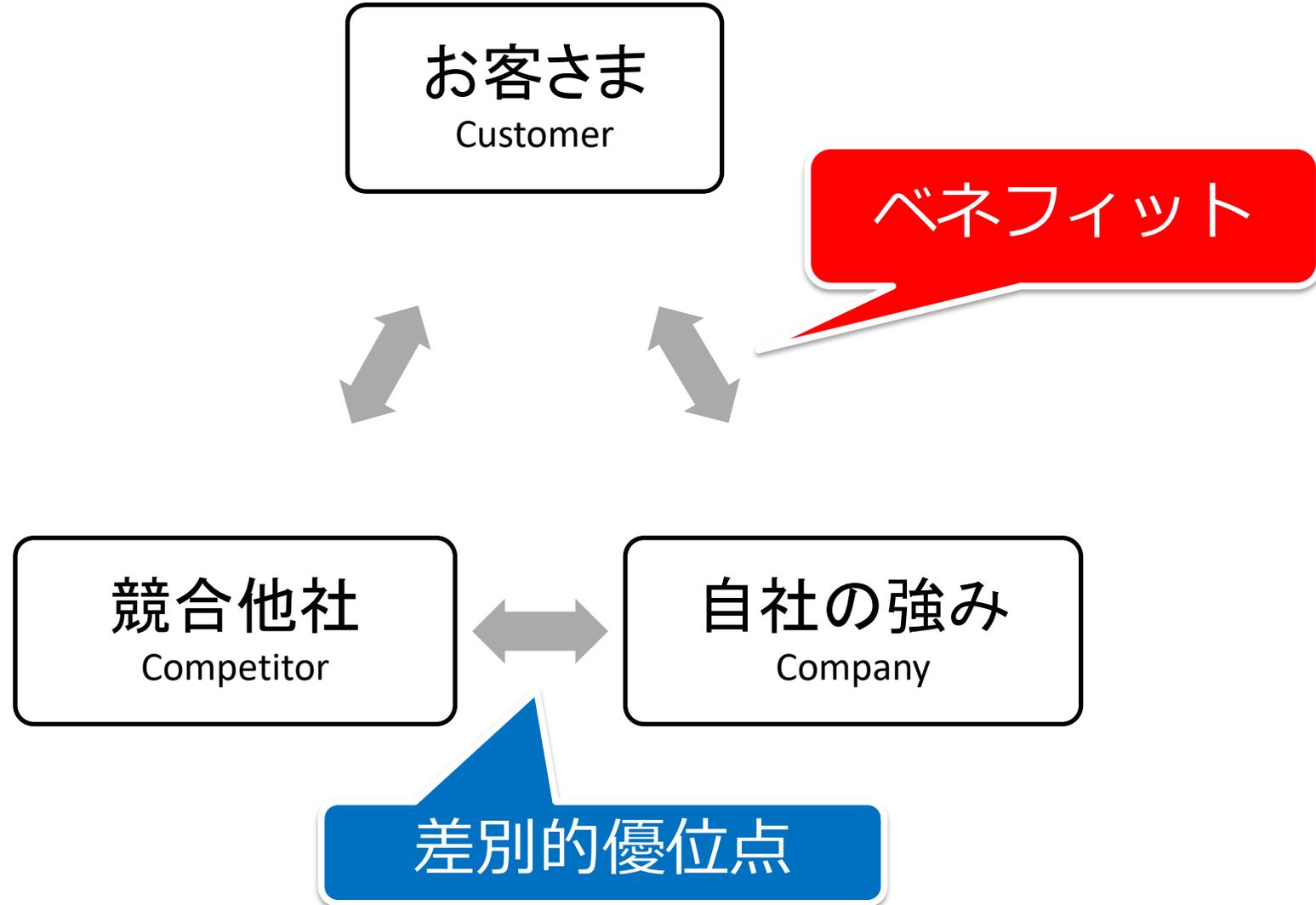
~~カラフルな
色使い?~~



競合と同じ
サイトになってしまう

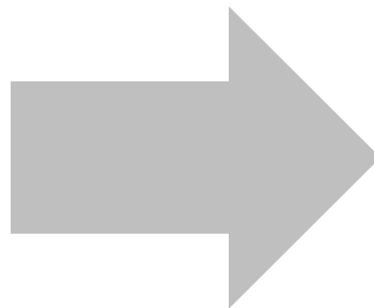
違いをデザインせよ

3C



ベネフィット

差別的優位点



お客さま
Customer

誰に 何を

3 Cでデザインのゴールを
定義する

戦略的デザイン事例①

小林大伸堂

小林大伸堂

- 福井の開運印鑑屋
- 印鑑業界の衰退

あれこれ迷ったら... 彫刻士小林が提案する
Click! 開運印鑑

法人用なら 会社設立印鑑

法人印鑑はこちらのサイトへGO

→九星気学から最適な印材を選ぶ

▶ 一白水星 いっぱくすいせい

昭和2・11・29・20・38・47・56年
平成2・11・20・29年

▶ 二黒土星 じこくどせい

昭和1・10・19・28・37・46・55年
平成1・10・19・28年

▶ 三碧木星 さんぺきもくせい

昭和9・18・27・36・45・54・63年
平成9・18・27年

▶ 四緑木星 しろくもくせい

昭和8・17・26・35・44・53・62年
平成8・17・26年

▶ 五黄土星 ごおうどせい

昭和7・16・25・34・43・52・61年
平成7・16・25年

▶ 六白金星 ろっばくきんせい

昭和6・15・24・33・42・51・60年
平成6・15・24年

▶ 七赤金星 しちせききんせい

昭和5・14・23・32・41・50・59年
平成5・14・23年

▶ 八白土星 はっばくどせい

昭和4・13・22・31・40・49・58年
平成4・13・22年

▶ 九紫火星 きゅうしかせい

昭和3・12・21・30・39・48・57年
平成3・12・21年

→印鑑の用途から選ぶ

・実印(単品)

どんな印鑑がいいかわからない方は、開運を考えた当店の自信作をお選びください。



小林大伸堂 開運印鑑

当店の開運印鑑は、生年月日と画数姓名判断から印相体で、創業123年4代目小林大伸堂が手仕上げ彫りにてお作りします。さらに八方位からご希望の運気を選んでいただき、画数を吉数に変えることによりあなただけのご印鑑をお彫りします。

実印は15,000円から、銀行印は7,500円から「開運吉相印鑑で前向きなお気持ちで、あなたの夢を叶えます」お陰様で、インターネット販売16周年を迎え、4万5千人の方に開運印鑑をお届けしました。



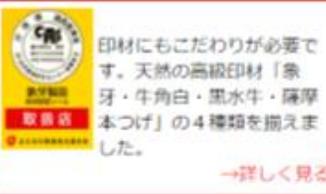
3つを備えた開運印鑑とは...



四代目彫刻士 小林照明が一刀入魂で作ります。

当店のすべての印鑑は、この遺32年の彫刻士小林が一刀入魂、画数と生年月日からお客様の字体を手仕上げし、縁起の良い開運印鑑に権運を込めてお彫りいたします。お陰様で多くの開運印鑑を皆様にお届けし、ネット販売16周年を迎えました。

正規取扱店とこだわりの印材



印材にもこだわりが必要で、天然の高級印材「象牙・牛角白・黒水牛・薩摩本つけ」の4種類を描えました。

→詳しく見る

姓名判断と画数

姓名判断で画数が気になるあなたは、印鑑で字面を調整(修正)します。画数の悩みを解消し、前向きなお気持ちに変わります。

→詳しく見る



九星気学... 自分の星を選ぶ

印面八方位... 希望する運を選ぶ

もっと詳しく見る

まずは九星気学から選ぶ

あなたの生年月日から星をお選びください

ご注意下さい! →1月1日~2月3日(節分)までに生まれた方は前年生まれの方と同じです。

▶ 一白水星 を見る

▶ 二黒土星 を見る

▶ 三碧木星 を見る

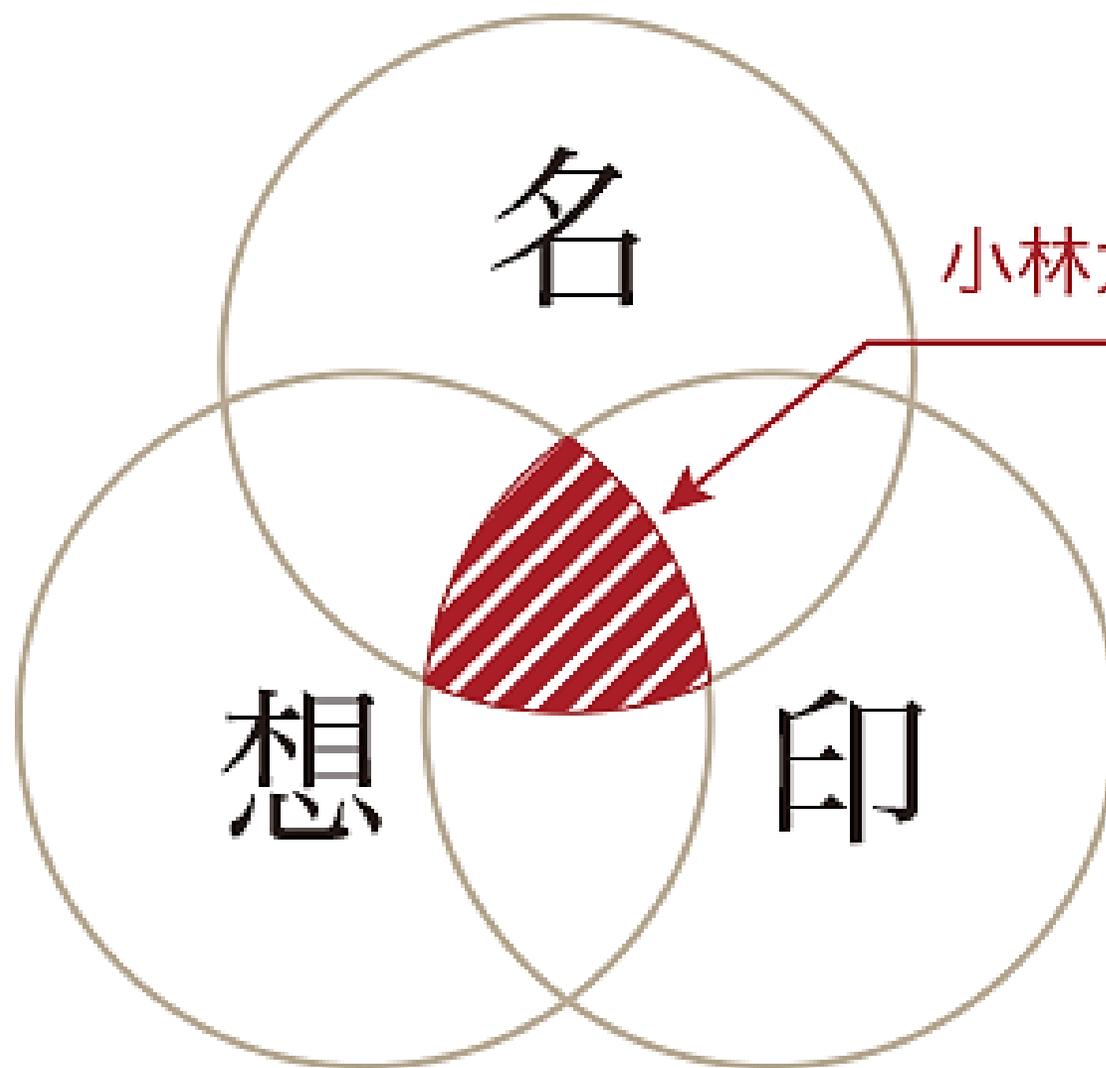
旧サイトデザイン

小林大伸堂の提供する価値

- 出産祝い、成人祝い、就職祝いなど
- 願いというよりも想い
- その価値を、印鑑以外で提供できないか

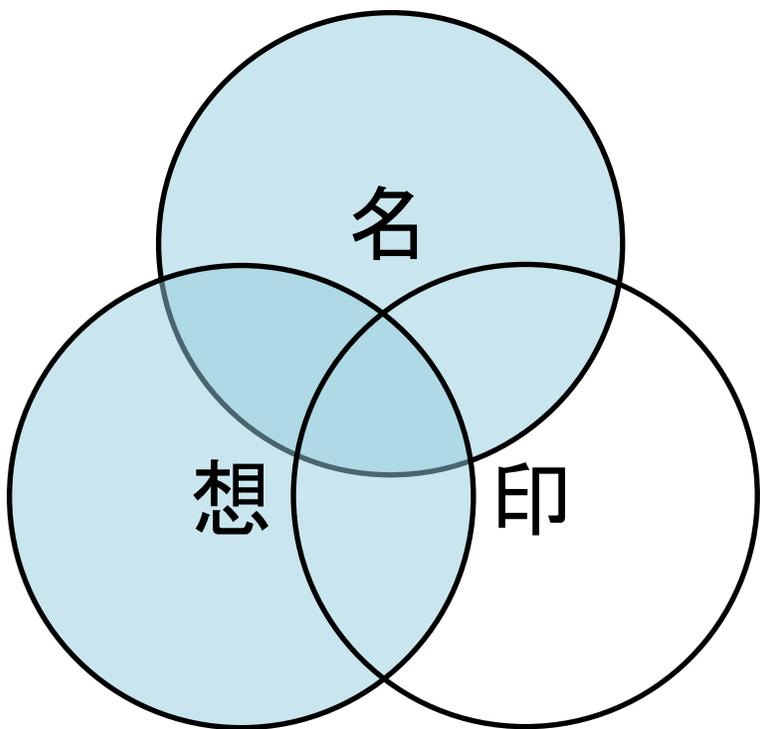
感動

- 名前（アイデンティティ）を贈っている
- 近い身内からの贈り物
- 人生に一度しかないタイミングで送られる

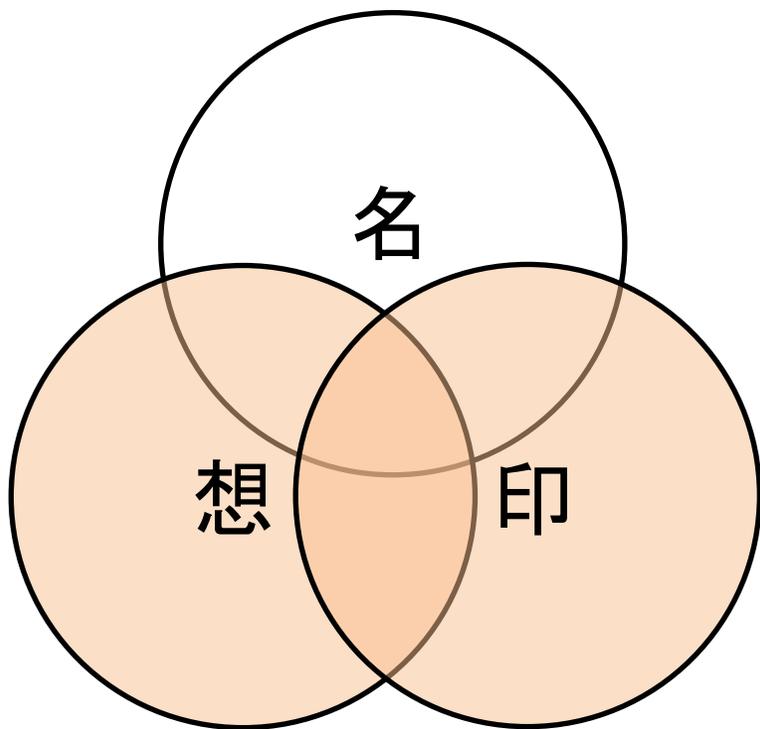


小林大伸堂の事業領域

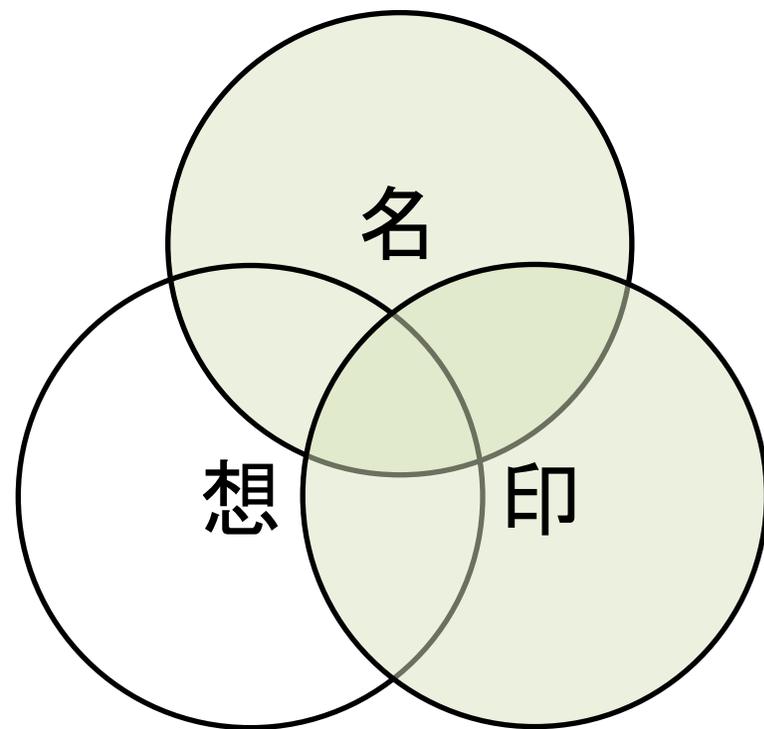




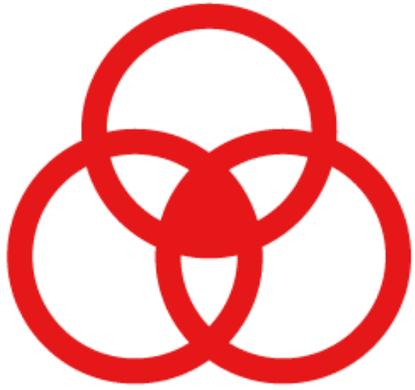
普通の名入れ



手書きメッセージカード



普通の印鑑



名印想

あなたのためのしるし

人生の節目に想いを伝えたい
両親、もしくは祖父母に

“名印想”を伝えたい

新ウェブサイトデザイン

- 贈り物に絞り込み
- シーン別LP
- CIページ作成

創業124年 四代目
小林大伸堂 開運印鑑

TEL: 0778-51-0628 FAX: 0778-53-1133
受付時間 9:00~19:00 toiwase@kaiunya.jp

HOME 九星気学から選ぶ 姓名判断・画数 小林大伸堂とは お買物ガイド 外字・旧字体 お買物カゴ

あなただのための印
— 想いを込めて名を贈る

想いを贈る 印鑑ギフト

				
出産祝い	卒業・成人・就職	娘へ贈る結婚祝い	お嫁さんに贈る	入籍の記念に
出産祝いや誕生の記念として、命名の想いを込めた銀行印を	大人への一歩を踏み出すわが子に持たせる、3つの印鑑	嫁入り道具として、名前の印鑑と新しい苗字の印鑑をあつらえる	歓迎の気持ちを伝えるなら、実用品としても喜ばれる印鑑を	一生の記念に！同じ苗字になる入籍の日に贈る、記念の印鑑

成果

印鑑に替わるアイテムは開発中

戦略的デザイン事例②

上澤梅太郎商店

上澤梅太郎商店

- 創業400年
- 栃木県日光に店舗
- 100年ほど前に、味噌・醤油屋から漬物屋に

上澤梅太郎商店

- バブル崩壊後 継続的に売り上げ減少
 - 漬物市場の縮小
 - 観光客の減少

大きな事業革新が必要

売り上げ構成

- 実店舗 5割
- カタログ通販 4割
- ネット通販 1割

店舗の改善が優先

日光みそのたまり漬

日光みそのたまり漬

営業中



1500円
↓
1000円
なめ

ス各粒 250円 1000円
めこ 600円
びぼう 600円
たけ 600円
き 600円
す 600円
つり 600円
根 600円
が 600円
ん 600円
2000円 600円 600円 600円 350円

日光みぞのたまご
上野市本町

シロイ子醤油
350円

だまてばこ
山中産 岩手産 鶏入りの
2,000円 (250g)

磯本 700円 (250g)

ピリ太 700円 (250g)

らつきょう 650円 (250g)

だんらん (各層を合わせたもの) 600円 (300g)

みょうが 600円 (200g)

ふき 600円 (200g)

ふきのとう 600円 (150g)

しそのみ 600円 (150g)

フリーストドライ
味噌汁

お湯を注ぐだけで
美味しいお味噌汁

磯本 700円 (250g)

ピリ太 700円 (250g)

だんらん

みょうが

ふ

ふきのとう

しそのみ



らっきょう たまり漬け



各種やさい たまり漬け



なめこ たまり炊き



味噌

厳選素材をじっくり熟成した「日光味噌のたまり漬」を、お届けいたします！



日光みそのたまり漬・上澤梅太郎商店

 検索

食卓を明るく楽しくする日光みそのたまり漬。毎朝蔵出しの新鮮商品をクール便でお届けします。TEL.0288-21-0002 FAX.0288-22-0002

■品代21,600円(税込)以上で送料+代引き手数料無料(お届け先1ヶ所につき) ■通常送料から5%引き+クール便無料 ■丈夫な箱と丁寧な手仕事による梱包費無料

[たまり漬トップページ](#)[商品一覧](#)[ご注文方法](#)[送料](#)[お支払方法](#)[納期](#)[お問い合わせ](#)[カゴの中を見る](#)

上澤梅太郎商店
オンラインショッピング



ご注文はこちらから >>

[新規会員登録はこちらから](#)[ログイン](#)

あなたの荷物は
今どこに

[Twitter](#)[いいね!](#)[シェア](#) <241[社長のごまん日記・毎日更新](#)

はじめてのお客さまへ

- ↑人気商品ランキング
- ↑ご注文方法
- ↑送料
- ↑お支払方法
- ↑お届けまでの日数
- ↑お問い合わせ
- ↑会社概要

お客さまサポート

- ↑たまり漬とは
- ↑よくある質問
- ↑お客さまの声
- ↑パンフレット請求(ダウンロード・郵送)
- ↑メールマガジン申し込み
- ↑熨斗(のし)について

▶2016年は、9月5日(月)まで休まず営業いたします。
営業時間は、朝8:15~夕方18:00です。

▶googleインドアビューで、店内の様子がご覧戴いただけます。お客様には、こちらの空間で休憩していただけます。

毎朝、蔵出し。
いま食べごろの味を、お届けします。





アクセス

お車でお越しの場合

東北自動車道 浦和インター → 宇都宮インター
 日光宇都宮道路 宇都宮インター → 今市インター
 所要時間：浦和インターから90分 今市インターから2分

電車でお越しの場合

東武日光線特急スペース 浅草駅 → 下今市駅から 徒歩10分
 JR・東武日光線 JR新宿駅 → 下今市駅から 徒歩10分
 所要時間：浅草駅から110分(徒歩含む)
 新宿駅から110分(徒歩含む)



うわ さわ うめ た ろう
 株式会社 **上澤梅太郎商店**

〒321-1261 栃木県日光市今市487
 TEL.0288-21-0002
 FAX.0288-22-0002
 ホームページ www.tamarizuke.co.jp
 Eメール uwasawa@tamarizuke.co.jp
 twitter @Uwasawa @Tamarizuke
 営業時間 8:15~18:00 ほぼ年中無休
 新春から春彼岸までは17:00閉店とさせていただきます。

旬の野菜を洗葉けにした「たまり漬漬」は、店頭でのみ販売しています。

会館の隣に今市アレクサントロ「山と太陽」

下野名産

日産特産

日光みそのたまり漬

2015年6月号



国産野菜のハーモニー
七種刻み合わせ(はんぱん)
5ページ

便利に便って美味しい
丸パックシリーズ
9ページ

白いごはんがざらそうになる
なめこ
10ページ



うわ さわ うめ た ろう
上澤梅太郎商店
www.tamarizuke.co.jp

何を変え、何を変えないか

50時間にわたる会話

3か月にわたる調査

上澤卓哉 社長に
ごだわりあり！



上澤のこだわりを掘り下げる

- らっきょうに添加物
- スタインベックの「朝食」
- 朝食写真
- 一汁三菜

らっきょうに添加物

- らっきょうの“しゃきしゃき感”を残すため
 - らっきょうを加熱殺菌しない
 - 賞味期限が短い
 - 毎日袋詰め

スタインベックの「朝食」

いためたベーコンを深い脂のなかからすくい上げて錫の大皿にのせた。ベーコンは、かわくにつれてジュウジュウ音を立てて縮みあがった。

若い女は錆びたオーブンの口をあけ、分厚い大きなパンがいっぱいはいつている四角い鍋をとり出した。

あたたかいパンのにおいが流れると、男たちは二人とも深く息を吸い込んだ。若者は、ひくい声で、「こいつはたまらねえ!」と言った。

私たちは、めいめいの皿にとりわけて、パンにベーコンの肉汁をかけ、コーヒーに砂糖を入れた。老人は口いっぱいにはおぼって、ぐしゃぐしゃとかんでは、のみこんだ。それから彼は言った。「こいつはうめえや」。

スタインベック著 大久保康雄訳

朝食写真



一汁三菜

- 口内調理

- 味が濃いならご飯で薄める

- 味が薄いなら漬け物で濃くする

- 脂っぽいなら味噌で緩和させる

和食ならどんな料理でも、残り物でも受け止める

和食なら、なんでも合うから

- 残り物、あり合わせてOK
- 買い出し、仕込みが不要
- 手間がかからない
- 続けられる

A red speech bubble with a white border and a tail pointing towards the bottom right. Inside the bubble, the text "なるほど!" is written in white.

なるほど!

贅沢ではないけれど、豊かな朝食

日本では和洋中のいろいろな食材が手に入る。
自分で作らなくても、スーパー、デパートで購入したり、
インスタントも。

しかし、それで食は豊かになっただろうか。
上澤が作る味噌汁、漬物は、シンプルだが長い間消費者に
愛されている。
ごはん、味噌汁、漬物、それだけで、毎日飽きない豊かな
朝食になる。

毎日いろいろなものを食べるのが豊かなんじゃない。
美味しいと思うものを、毎日変わらず食べられること。
それが上澤が考える豊かな食事ということ。



新しいビジョン

- 上澤が考える和朝食の価値観を伝える
 - 朝食セットの開発
 - 朝食レストランの開業

和朝食を食べない人に

“上澤の朝食”を伝えたい

ひと口ごとに、 目覚める朝。

「皿のたまり漬と、
一杯の味噌汁。」

ただそれだけで、
今朝も白飯が
ひと口ごとにしみじみ、うまい。

上野梅太郎商店のある、朝食。

ここにあるのは、新しく、力強く、
一日がはじまる予感。



ひと口ごとに、
目覚める朝。

二皿のたまり漬と、
一杯の味噌汁。

ただそれだけで、

今朝も白飯が

ひと口ごとにしみじみ、うまい。

上海梅太郎商店のある、朝食。

ここにあってのは、新しく、力強く、

一日がはじまる予感。



らっきょうは「具」であり、
最上の「調味料」でもある。



上澤のおむすび三種



楽楽おいなり



ぼくだんおむすび

上澤のおむすび三種 /

左から片面に「ひしお」を塗って軽く炙ったもの、
刻み詰みの「楽楽らっきょう」を混ぜ海苔をまいたもの、
「刻みザクザクしょうが」を混ぜたもの。

ぼくだんおむすび /

「黒太郎」を豪快に、まるごと一粒真ん中に。

楽楽おいなり /

断断の中に刻み詰みの「楽楽らっきょう」を
混ぜて、好みてゴマや胡瓜をあしらっても美味しい。



洋食派の朝にも、
シヤキつと目覚めを。

サンドイッチ

左奥から時計回りに、荒く刻んだ「らっきょう」を
混ぜた奥だくさんのポテトサラダサンド、
無塩バターの片面に「ひしお」を塗った
胡瓜サンド、「薬味らっきょう」を
混ぜ込んだツナサンドと卵サンド。



ごはんのお供に

奥から時計回りに、「おばあちゃんのふわふわ大根」を
載せて青ネギを散らした白かゆ、
「七種刻み合わせ(だんらん)」の茶漬け、
醤油の代わりに「ふさのとう」を添えた卵かけごはん。

素材と、たまりと、
めしの甘味の、
三味一体。

VI



aya.

上澤の朝食





登録商標
日光みそのだまり漬

上澤梅太郎商店



日光みそのだまり漬



日光みそのだまり漬
上澤梅太郎商店

奉祝

奉祝

時間 八時十五分まで
六時

新らきょう

日光みそのだまり漬

奉祝



KANAYA HOTEL
BAKERY
NIKKO - Since 1873

金谷ホテル
直

伝統の味
こだわりの逸品。

NPO法人 ふた

川治 Kanagawa
宇都宮 Utsunomiya
忍田 Ninomiya

日光みそのたまり漬

日光みそのたまり漬













成果

- 漬物から朝食への事業革新
- ブランドアイデンティティが明確に
- 信頼をベースに値上げ

数年ぶりの黒字

戦略的デザイン事例③

CATUX ZEN

ネコグッズの課題

ネコにとって

使いづらい

ヒトにとって

高級インテリアに
合わない



ネコのUXを
最優先に考慮

岩手の高級木材
と加工技術



**GOOD
DESIGN**

爪とぎ ガリガリボード 20,000円(現在の価格)

ネコのUXを考慮したデザイン



ガリガリボード(爪とぎ)



まんま斜めボウル

商品ラインナップ



禅コンセプト

- ネコとの共同生活を受け入れる
- ネコにとって使いやすいことを最優先する
- 余計なものをそぎ落とし、シンプルにする

ネコにとって良いものを目指したら

人にとっても良いものになった

ネコ UXデザイン

CATUX
ZEN

木のデパート岩手の
木材と加工技術

禅コンセプト

CAT + UX + ZEN

||

CATUX ZEN

ビジョン・ミッション

ビジョン

ネコにもヒトにも快適な暮らし

ミッション

ネコの365日をデザインする



ターゲット

Apple ユーザー
×
ネコを飼っている

Apple製品が好きで
ネコを飼っている人に

“CATUX ZEN” を伝えたい

リブランディング

&

ウェブサイト制作中

戦略を仕事にするために

3つのポイント

1. お客様を選ぶ
2. 決算書を見せてもらう
3. 見積もりフェーズに時間をかける

3つの行動指針

1. 「お客様の求めることをするのではなく、お客様のためになることをせよ」

お客様の指示に従うのではなく、自身が納得し、正しいと思える場合にのみ行動せよ。
納得できない場合はとことんまで語り合え。

2. 「自らの言葉で語れ」

「お客様がこう言っていたので」、「上司がこういうので」という他人本位の発言はするな。
自らの納得のもとに、自らの責任において、自らの言葉で語れ。
そのためには個人の価値観、ビジョンを持て。

3. 「常に目的志向で行動せよ」

目的と目標を取り違えるな。
その仕事の本質的なゴール達成のために、本当にその作業が必要か。
目標達成を目指すのではなく、目的達成をめざし、常に目標を見直せ。

まとめ

戦略からはじめよう

おしまい