

2014年9月30日

会津天宝醸造株式会社

全日本漬物協同組合連合会

全日本漬物協同組合連合会が運営するネット販売事業

「全国の漬物ショッピング」へ会津天宝醸造が

会津天宝 一汁一菜亭ブランドで営業開始

～会津の食文化を担う漬物を中心とした品揃えでネット販売を強化～

The image shows a screenshot of a website banner. At the top left, there is a logo for '一汁一菜亭' (Ichijū Ichisaijō) with the text '創業明治四年。味噌、お漬物の老舗。' (Established in Meiji 4. Soybean paste, pickled goods old shop). Below the logo is the text '創業明治4年、味噌、お漬物の老舗。昔ながらの製法で伝統を伝えます。' (Established in Meiji 4, soybean paste, pickled goods old shop. We pass on tradition with traditional methods). At the top right, there is a small box with the text '【全漬連】全国の漬物ショッピング' (All Japan Pickled Goods Association, All Japan Pickled Goods Shopping). The main part of the banner features a photograph of a waterfall in a lush green forest. Overlaid on the image is the text '会津の豊かな自然に育まれたお米とお味噌が自慢です。' (We are proud of the rice and soybean paste grown in the rich nature of Aizu) and '百三十八年の老舗がお届けする味。' (The taste delivered by the 138-year-old shop). At the bottom of the image, there is a small caption: '会津の豊かな自然に育まれたお米とお味噌が自慢です。百三十八年の老舗がお届けする味。' (We are proud of the rice and soybean paste grown in the rich nature of Aizu. The taste delivered by the 138-year-old shop). Below the image, there are five small dots indicating a carousel.

「全国の漬物ショッピング」会津天宝 一汁一菜亭[会津天宝醸造株式会社]

<http://store.tsukemono-japan.org/aizu-tenpo/>

漬物の業界団体である全日本漬物協同組合連合会(事務局:東京都江東区 会長 近 清剛／以下、全漬連)と会津天宝 一汁一菜亭を展開する会津天宝醸造株式会社(本社:福島県会津若松市 代表取締役 満田 盛護／以下、会津天宝醸造)は、全漬連が運営するネット販売事業、「全国の漬物ショッピング」においてネット販売を 2014 年 9 月 30 日より開始いたしましたので、下記の通りお知らせいたします。

■ サービスの特徴

<全国の漬物ショッピング 会津天宝 一汁一菜亭>

「会津天宝 一汁一菜亭」は、漬物を中心とした商品を販売する会津天宝醸造が展開するオンラインストアです。

会津は、その名のごとく「津」→水が「会う」場所を意味し、周囲を山に囲まれ豊かな水に恵まれた里です。その地で弊社は、漬物製造メーカーであると同時に、明治四年創業の会津みその蔵元です。会津みそは旨みが強く、熟成による芳醇な香りが特徴です。その会津みそをぜいたくに使用し漬け上げた味噌漬は味わい深く、古から多くのお客さまにご愛顧いただいております。

さらに会津の食文化の根幹には「糀(こうじ)」があり、糀の漬け床、三五八(塩3・糀5・蒸米8)床で漬ける季節の野菜の漬け物は、食卓には欠かせないものです。

まさに、みそも糀も「発酵」の産物であり、それは豊かな水とともに弊社の漬物を支えています。

全国の漬物ショッピングから漬物を通して、会津みそ、糀(三五八)、しいては会津の自然の素晴らしさを発信することが目標です。

<全国の漬物ショッピング>

「全国の漬物ショッピング」は、全漬連が展開する漬物専門の個人向けネット販売事業です。

全漬連加盟企業が、ネットビジネス参入を容易にするために出店費用や月額運営管理費を無料にしたのが特徴です。

売上の一部を販売手数料として徴収、運営費用や出店企業のネット広告費として販促活動に使われます。

全漬連が販売ページを作成、顧客対応から決済までを代行、売掛金を保証することで、出店企業は商品開発や出荷業務に安心して専念できます。*

衛生管理に積極的に取り組む全漬連加盟企業のみが出店できるため、安全・安心にこだわった全国各地の漬物をお買い上げいただくことができます。

* 全漬連の業務委託先が担当します。

■ 目標

2014年度の運営目標は次の通りです。

会津天宝 一汁一菜亭	会津味噌漬、糀漬(三五八)等、会津の食文化を担う漬物の情報発信
全国の漬物ショッピング	全国各地の漬物の取り扱い

■背景

インターネットによる販売事業は、企業にとって多大な影響をもたらす非常に重要な営業活動のひとつですが、全漬連に加盟する企業の中には、ネットビジネスに参入するのが困難な組合加盟企業があるという現状があります。漬物の業界団体である全漬連は、加盟企業のインターネットのビジネス活用を支援することで、全国各地にある漬物を消費者へPRし、漬物全体の消費を伸ばすことを目的としています。

会津天宝醸造 満田善護専務は、全漬連 情報委員会のメンバーとして業界のITのビジネス利用を推進しています。非営利団体である全漬連が、創設以来初となる営利活動を展開する際の仕組み作りやルールなどの整備を積極的に進めてきました。

自社商品のネット販売を通じて、会津の自然の素晴らしさを伝えるため全国の漬物ショッピングへ出店することになりました。

■報道機関お問い合わせ先

会津天宝醸造株式会社

〒965-8511 福島県会津若松市神指町東城戸 202

担当： 曾根 勉

電話： 0120-340-142

Email: mame@aizu-tenpo.co.jp

全日本漬物協同組合連合会

〒135-0022 東京都江東区三好 1-1-2 渡辺ビル

担当：鎌田

Email: zentsukeren@tsukemono-japan.org