

北海道の旬を伝える タッチポイントデザイン

2013年11月30日北海道学生研究会SCAN

公立はこだて未来大学 高度ICT演習

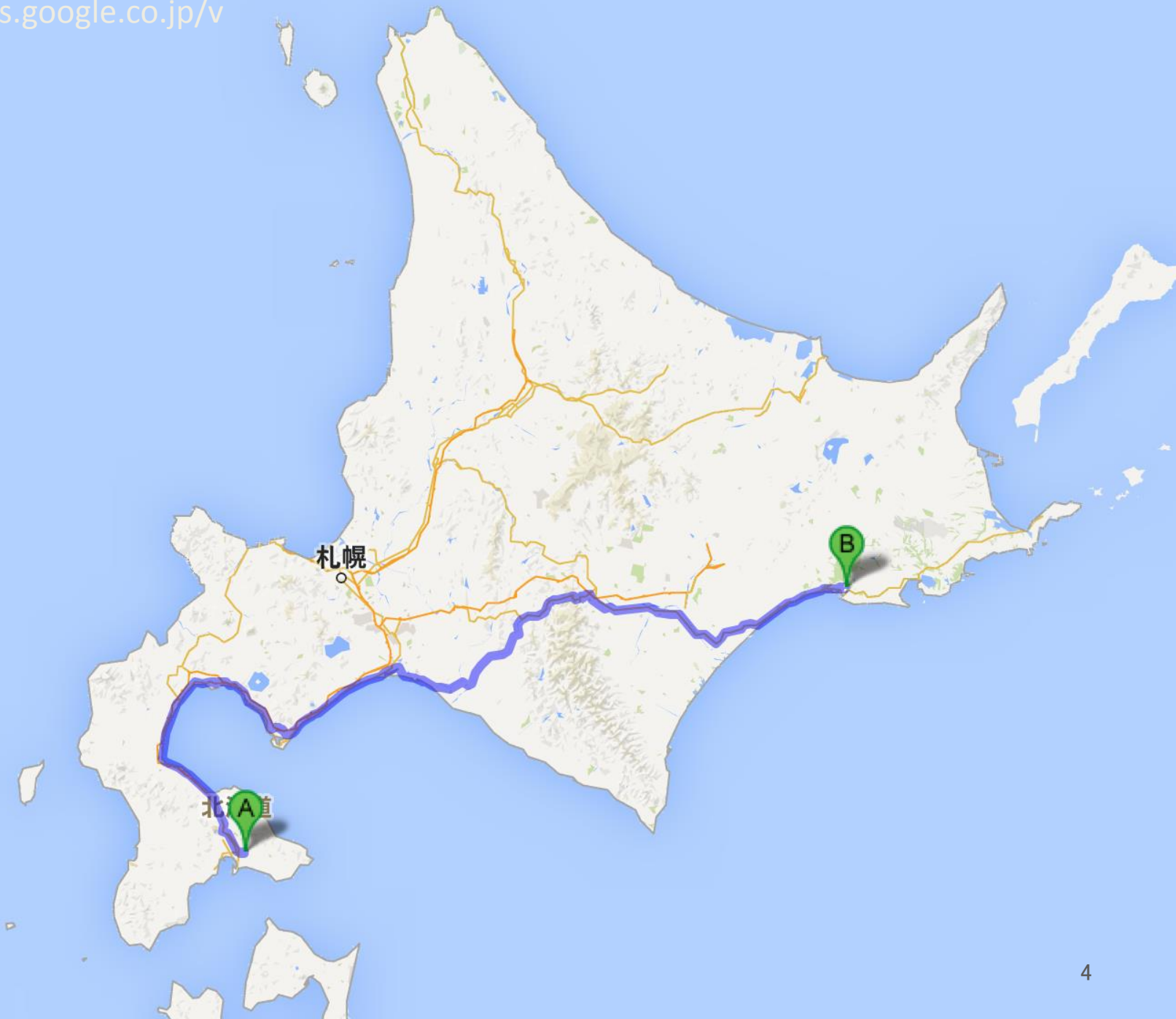
伊藤 大輔

矢野 颯太

目次

- 公立はこだて未来大学
- タッチポイント
- 活動の中で発見した問題点
- その解決方法
- 実績と予定
- まとめ

公立はこだて未来大学









高度ICT演習

- 参加者
 - 学部1年～4年、院1年～2年まで
- 活動内容
 - 社会の課題やニーズに対して、情報システムを用いて解決すること。

高度ICT演習

- 実社会とは
 - 学内
 - 函館市
 - 企業
- 対象によりコースが分岐
 - 教育系
 - 観光系
 - 業務系
 - 海洋系

海洋系

- 海に焦点を置いて活動
- 調査のために
- 留萌へ出張



北海道の旬を伝える タッチポイントデザイン

タッチポイントとは？

- タッチポイント (Touchpoint) とは、ブランドと顧客とのすべての接点のこと。
- ブランドについて顧客に何らかの印象が残るあらゆる接点が当てはまる。[1]

[1]MarketingPedia <http://marketingis.jp/wiki/>(2013年11月20日)

ブランドとは？

- 商品やサービスにつけられた名前
- 消費者の中で出来上がるイメージ

[2] Weblio <http://thesaurus.weblio.jp> (2013年11月20日)

タッチポイントとは？

- 消費者が商品やサービスのイメージを作るきっかけ

タッチポイントの具体例

- チラシ
- ネット広告
- 口コミ
- セールスマン
- 試食
- パッケージ
- 商品そのもの etc...

タッチポイントの共通点

セールスマン



ここが魅力！！

チラシ



安い！

商品そのもの



色、ツヤ、香り



ブランドの情報

タッチポイントの役割1

タッチポイント



ブランドの情報



消費者1

タッチポイントの役割2

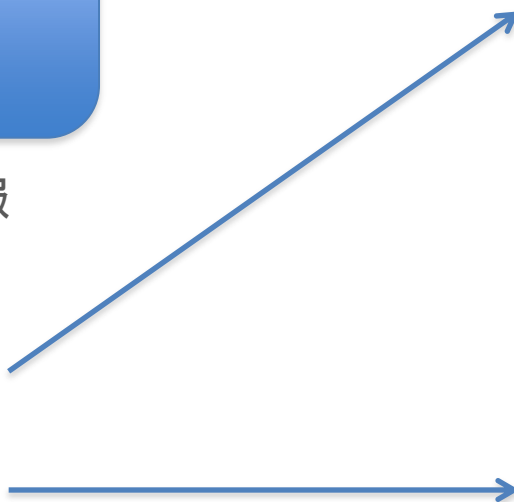
タッチポイント

購入

↓ ブランドの情報



消費者1



消費者2

タッチポイントの最終目的



消費者

タッチポイント

ブランド

目的を達成できるタッチポイント

- タッチポイントを通して十分な情報を提供できること

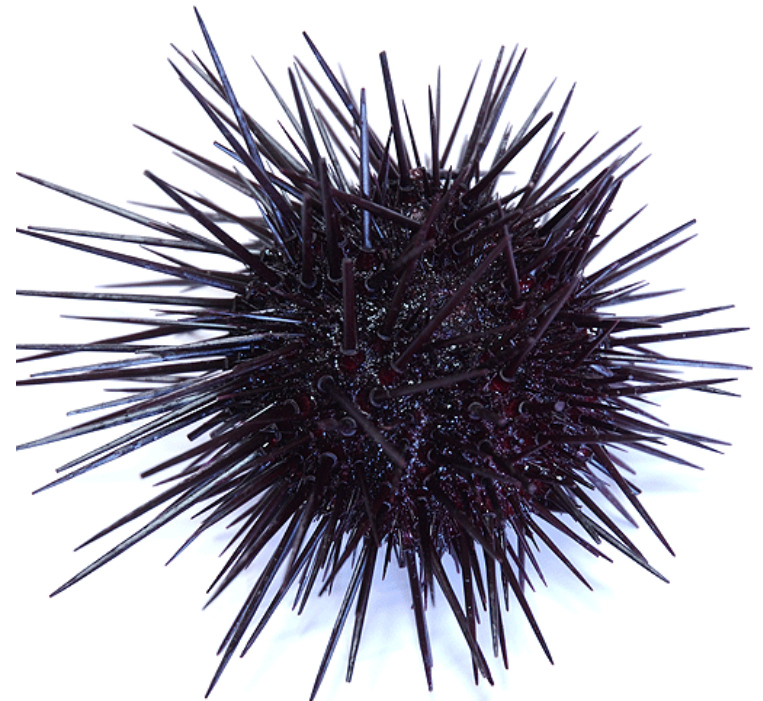
活動の中で発見した問題点

不十分なタッチポイント



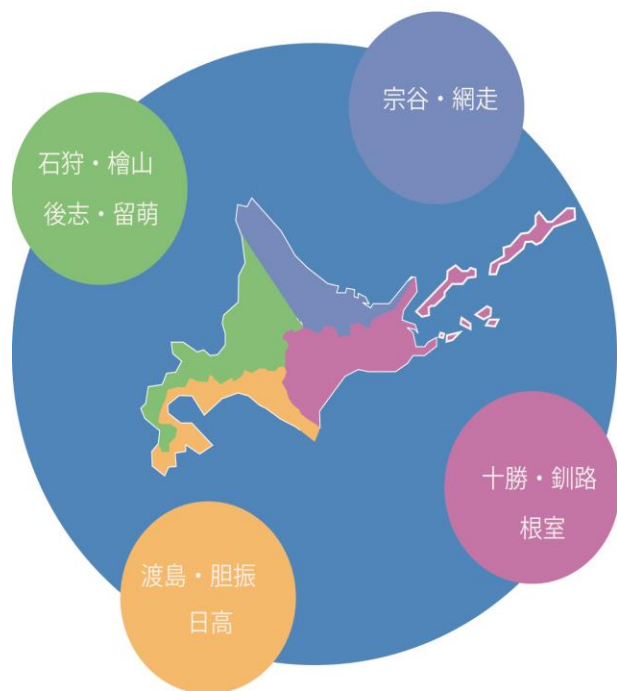
うにの魅力1

- 卵巣や精巣（イクラやタラコ、キャビアと同じ）
- 北海道の昆布を食べて育っている
- 栄養価が豊富



うにの魅力2

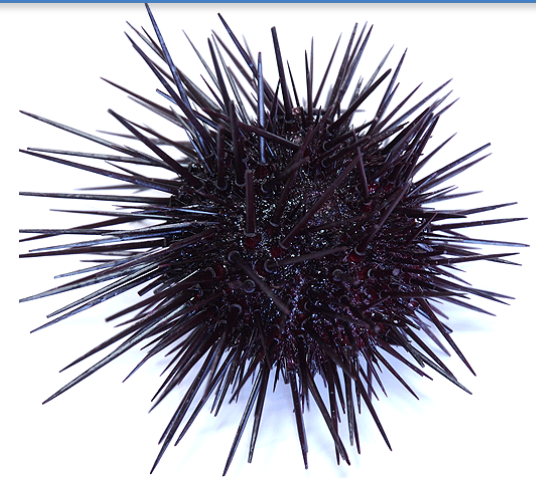
- ほぼ1年中、旬のうにを食べることができる。



情報を伝えづらい



タッチポイント



インターネット上のタッチポイント

画像

文字

お店の最新情報

お得掲示板
2013/6/21 20:35更新

只今、お得情報は準備中です。
次回のお得情報をお楽しみに!

函館うに むらかみ 日本生命札幌ビル店 のおすすめメニュー

厳選刺身の盛り合わせ 自家製うに屋のうにグラタン うにの大福

[メニューをもっと見る](#)

ピックアップ写真

うに料理を堪能あれ!
無添加でしか味わえない
『うにの日さ』を

旬の食材や自慢の無添加う
にを使用した会席プラン

当日注文OK!!
『うに尽くしコース』 特価
4980円全7品

用途に合わせ3名~18名
まで様々な個室が5部屋あ
ります

[写真をもっと見る](#)

函館うに むらかみ 日本生命札幌ビル店 基本情報

店名	函館うに むらかみ 日本生命札幌ビル店 ハコダテウニムラカミニホセイメイザポビルデン
住所	〒060-0003 北海道札幌市中央区北3条西 4-1 日本生命札幌ビルB1



インターネット上のタッチポイント

画像

文字

- 気になった情報はクリック一つで解決。
- ほとんどの場合十分な情報を手に入れられる



[メニューをもっと見る](#)

ピックアップ写真



うに料理を堪能あれ!
無添加でしか味わえない
『うにの日さ』を

旬の食材や自慢の無添加う
にを使用した会席プラン

当日注文OK!!
『うに尽くしコース』 特価
4980円全7品

用途に合わせ3名~18名
まで様々な個室が5部屋あ
ります

[写真をもっと見る](#)

函館うに むらかみ 日本生命札幌ビル店 基本情報

店名	函館うに むらかみ 日本生命札幌ビル店 ハコダテウニムラカミニホンセイメイザポロビルテン
住所	〒060-0003 北海道札幌市中央区北3条西 4-1 日本生命札幌ビルB1



情報を伝えやすい



興味

タッチポイント

メニューをのぞく

ピックアップ写真

ついに料理を堪能あれ!!
期間限定!!
『ついにのぞく』を

旬の食材や自慢の焼肉加っ
にを使用した会席プラン

当日注文OK!!
『ついにのぞく』特選
4980円全7品

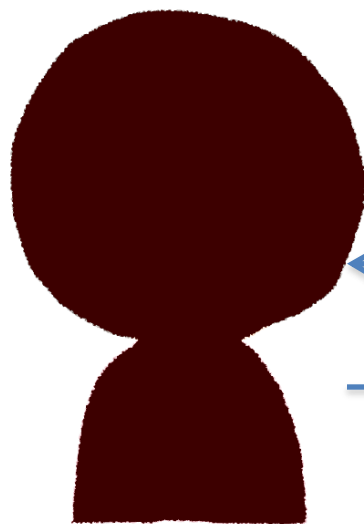
用途に合わせ3名~18名
まで様々な個室が5部屋あ
ります

写真をのぞく

店舗に ちらみ 日本生命札幌ビル店 基本情報

店名	ちらみ 日本生命札幌ビル店 パナソニックビル 2F 日本生命札幌ビル店	
住所	〒050-0003 北海道札幌市中央区北3条西 4-1 日本生命札幌ビルB1	

情報を伝えやすい



情報



興味



タッチポイント

メニューをのぞく

ピックアップ写真

ついに料理を堪能あれ!!
期間限定でしか味わえない
『つにの付』を

旬の食材や自慢の焼肉加っ
にを使用した会席プラン

当日注文OK!!
『つにづくしコース』 特選
4980円全7品

用途に合わせ3名~18名
まで様々な個室が5部屋あ
ります

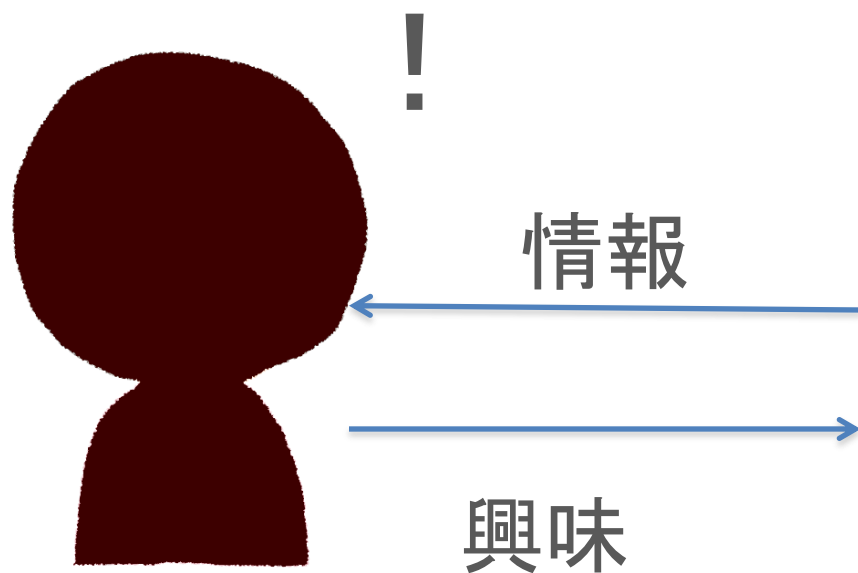
写真をのぞく

店舗について ちらみ 日本生命札幌ビル店 基本情報

店名	ちらみ つに 日本生命札幌ビル店 パナソニックビル 202号室	住所	〒060-0003 北海道札幌市中央区北3条西 4-1 日本生命札幌ビルB1
----	------------------------------------	----	---

〒060-0003 北海道札幌市中央区北3条西4-1 日本生命札幌ビルB1

情報を伝えやすい



タッチポイント

メニューをのぞく

ピックアップ写真

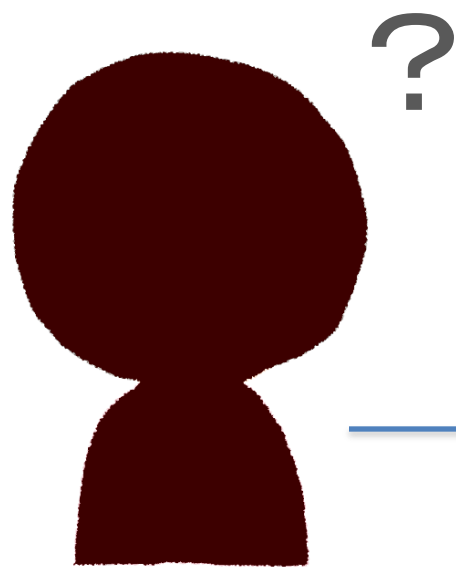
つに料理を堪能あれ! 旬の食材や自慢の焼肉加っ 当日注文OK!! 用達に合わせ3名~18名 期間限定! 味がおいしい 『つに尽くしコース』 特選 家で焼くお肉が5部揃あ ります 4980円全7品

写真をのぞく

店舗に ちらかみ 日本生命札幌ビル店 基本情報

店名	店舗に ちらかみ 日本生命札幌ビル店 パナソニックビル 2F 札幌市中央区北3条西4-1 日本生命札幌ビルB1	
住所	〒050-0003 北海道札幌市中央区北3条西4-1 日本生命札幌ビルB1	

現実でも



情報



興味

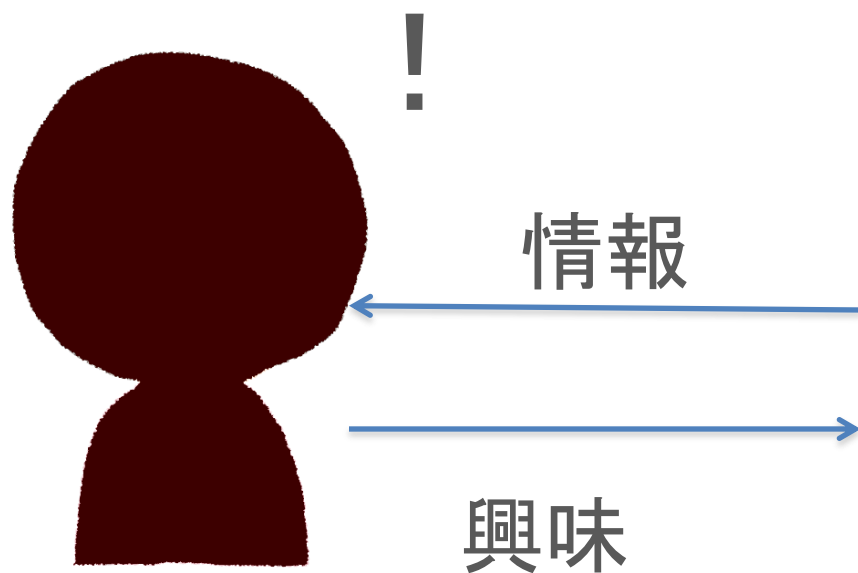


タッチポイント



現実でも

クリック一つでアクセスできたら



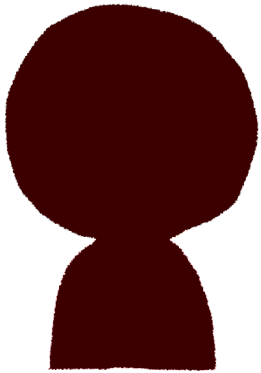
タッチポイント



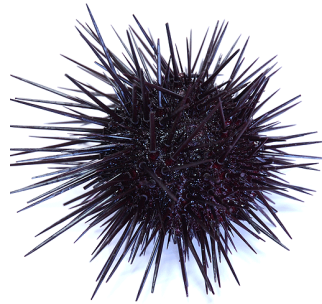
その問題を解決する方法

解決方法

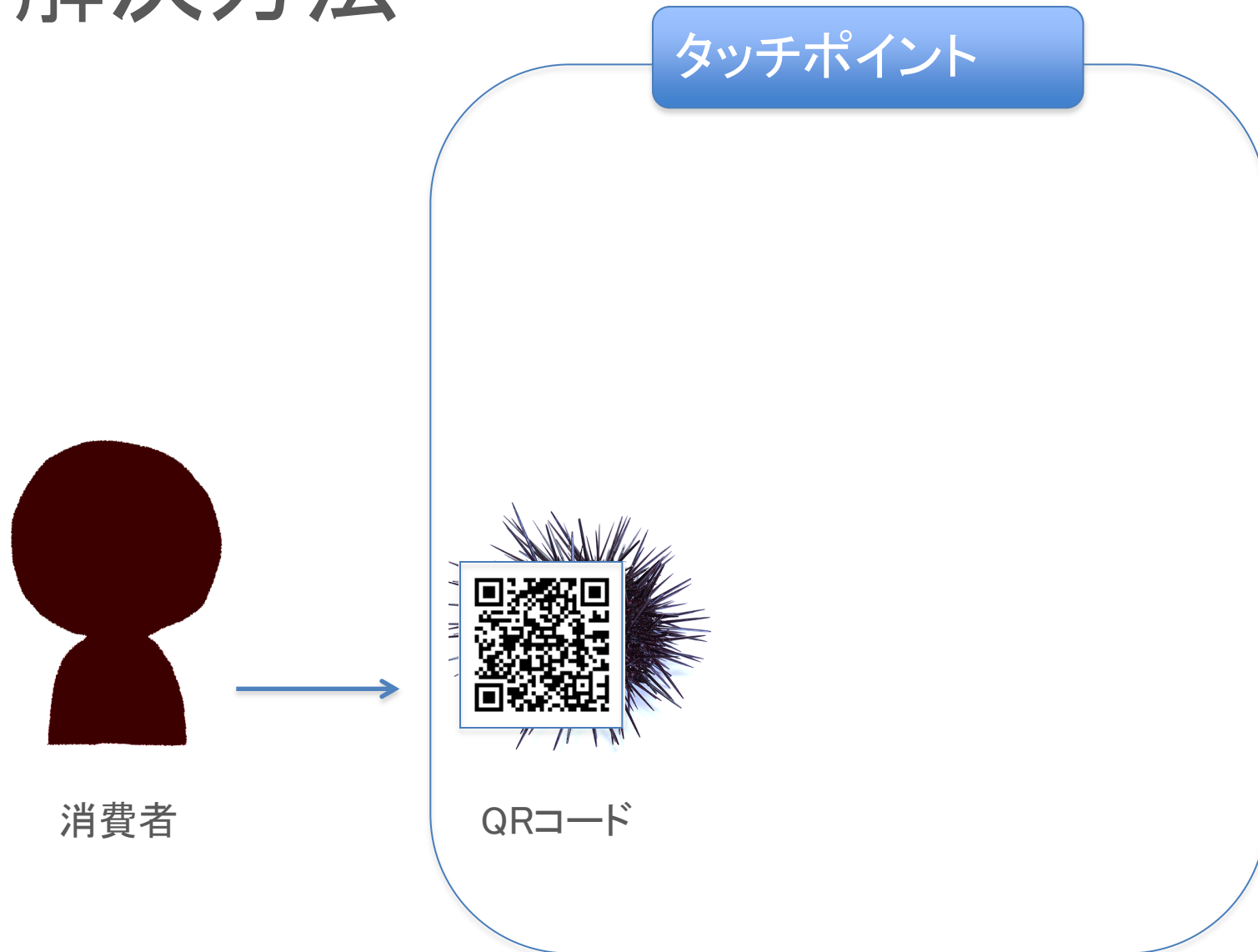
タッチポイント



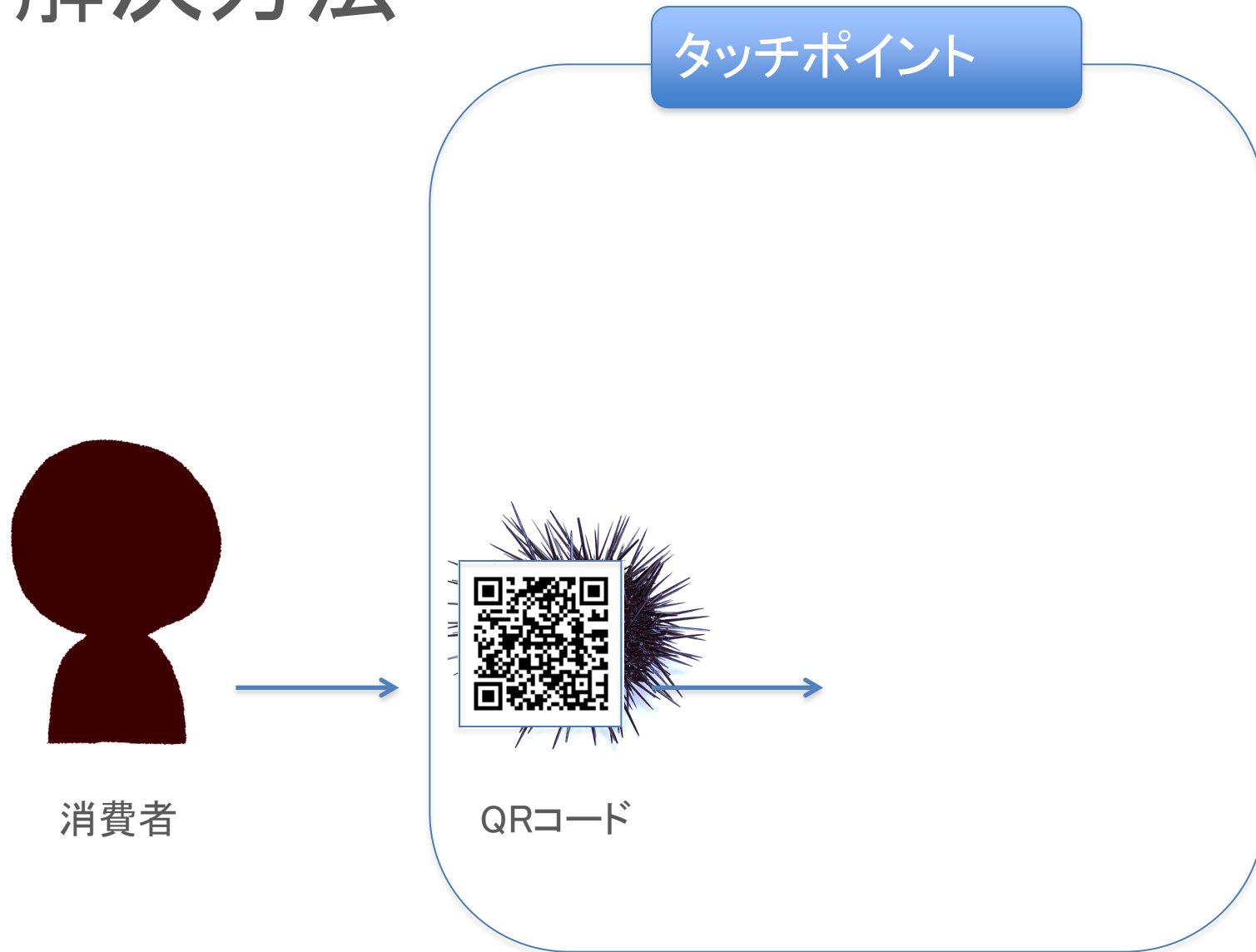
消費者



解決方法

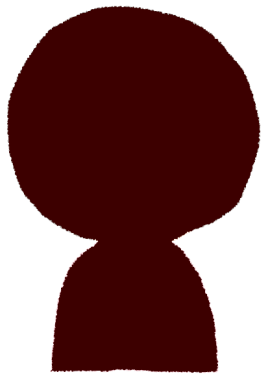


解決方法



解決方法

タッチポイント



消費者



QRコード



ウェブサイト

解決方法

タッチポイント



消費者



QRコード



ウェブサイト

十分な情報



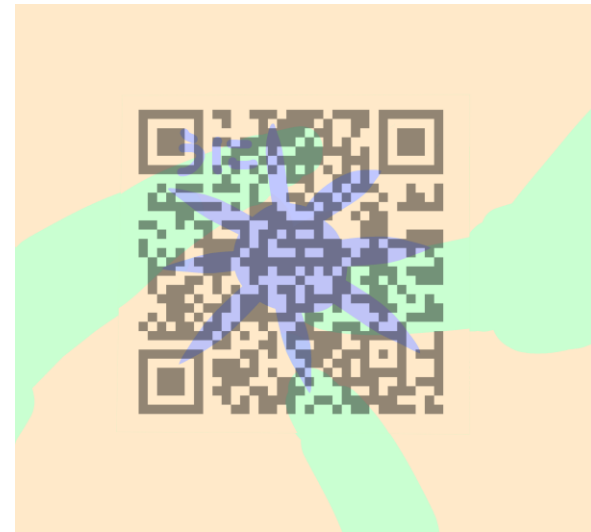
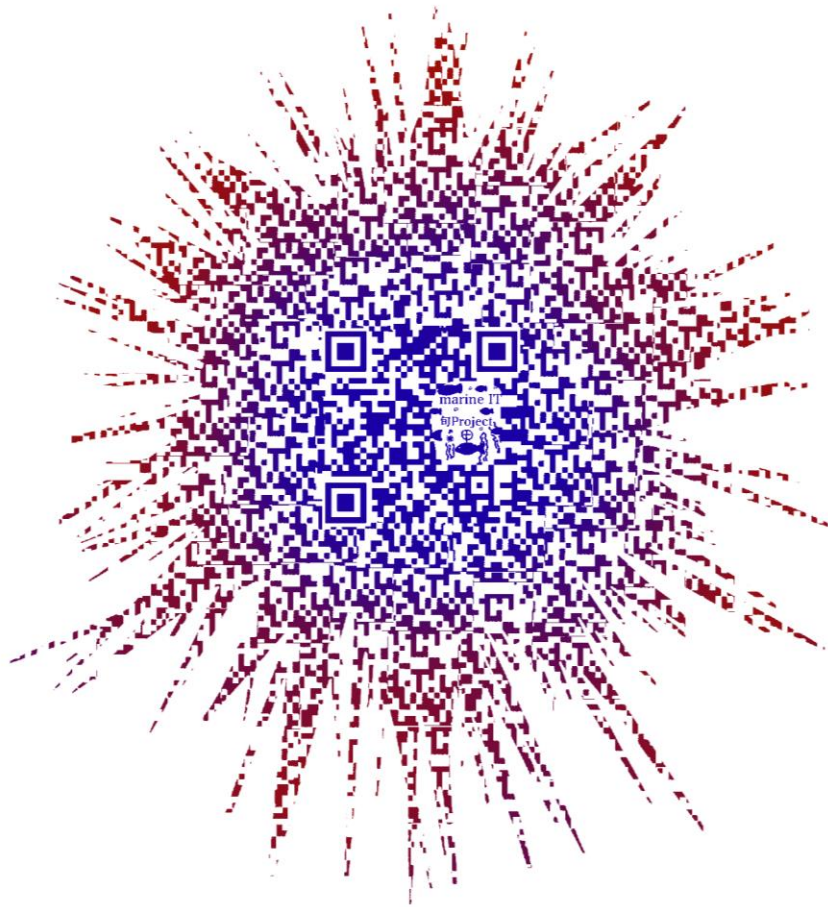
実績と予定

QRコード（タッチポイント1）

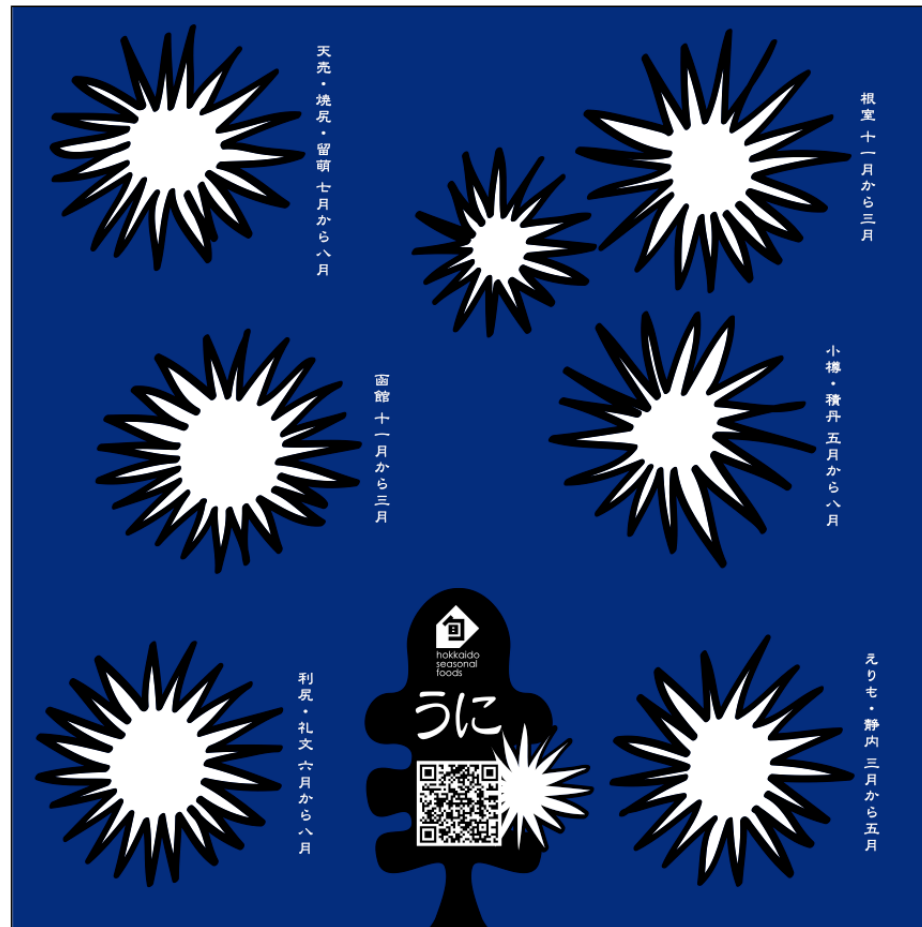
既存のQRコードは



よリスキャンしたくなるQRコードをデザイン



ふるしき



ウェブコンテンツ



うにむらかみ函館本店に設置予定



あたらしいタッチポイント

根室 十一月から三月

小樽・稚丹 五月から八月

えりも・静内 三月から五月

天売・焼尻・留萌 七月から八月

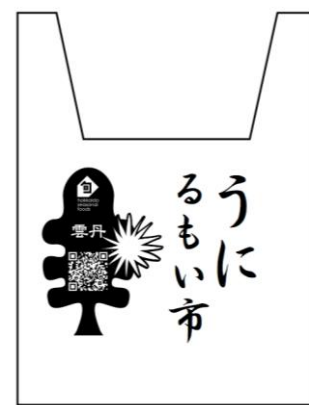
函館 十一月から三月

利尻・礼文 六月から八月

hokkaido seasonal foods
うに

風呂敷

丼 物	その他の食事
 <p>無添加生うに丼 レギュラー 2940円 Sサイズ 1890円</p> <p>当店人気No1! ミョウバン不使用のうに本来の 味わいをご堪能ください。</p>	 <p>うに屋の贅沢うに茶漬け 1365円</p> <p>あつあつの出し汁をかけることにより、 生うにが半熟になり、濃厚な甘みが口の中で とろーりとろけ、生うにを一層美味しくお召し上 がり頂けます。</p> <p>オーダー時間 AM11:00~</p>
 <p>イクラ丼 レギュラー 2100円 Sサイズ 1260円</p> <p>厳選された高級イクラをたっぷり盛った、 北海道の代表的な丼ぶりです。</p>	 <p>うに入りむらさみ天丼 1680円</p> <p>うに・海老・ズワイガニ・ホタテ・野菜を豪快に盛っ た、自慢の天丼です。</p> <p>オーダー時間 AM11:00~</p>
 <p>三色丼 レギュラー 2520円 Sサイズ 1680円</p> <p>極上うにと高級イクラ、 鮮度抜群のホタテの三種を味わえます。</p>	 <p>あつあつに醤油(塩味・味噌味) 1260円</p> <p>素材の旨みをひきたてた、 専門店ならではの絶妙です。</p>
 <p>海鮮丼 レギュラー 2520円</p> <p>当店の新鮮な海鮮類を 盛り合わせます。</p>	



bag

QRコードを様々な形状で設置



提供元: googleストリートビュー



ウェブコンテンツ


料理店の場合(例)

丼 物	その他の食事
 <p>無添加生うなぎ レギュラー 2940円 Sサイズ 1890円</p> <p>当店人気No.1! ミョウバン不使用のうなぎ本来の 味わいをご堪能ください。 詳しく</p>	 <p>うなぎの贅沢うなぎ茶漬け 1365円</p> <p>あつあつの出し汁をかけることにより、 生うなぎが半熟になり、濃厚な甘みが口の中で とろ〜りとろけ、生うなぎを一番美味しくお召し上 がり頂けます。</p> <p>オーダー時間 AM11:00~</p>
 <p>イクラ丼 レギュラー 2100円 Sサイズ 1260円</p> <p>厳選された高級イクラをたっぷり盛った、 北海道の代表的な丼ぶりです。</p>	 <p>うなぎ入りむらかみ天丼 1680円</p> <p>うなぎ・海老・ズワイガニ・ホタテ・野菜を豪快に盛っ た、自慢の天丼です。</p> <p>オーダー時間 AM11:00~</p>
 <p>三色丼 レギュラー 2520円 Sサイズ 1680円</p> <p>極上うなぎと高級イクラ、 鮮度抜群のホタテの三種を味わえます。</p>	 <p>あつあつに雑炊(塩味・味噌味) 1260円</p> <p>素材の旨みをひきたてた、 専門店ならではの雑炊です。</p>
 <p>海鮮丼 レギュラー 2520円</p> <p>当店ならではの新鮮な海鮮類を 豪快に盛り付けました。 七種の具材を一度に味わえる贅沢な丼ぶりです。</p>	

料理店の場合(例)

丼 物		その他の食事	
	<p>無添加生うに丼 レギュラー 2940円 Sサイズ 1890円</p> <p>当店人気No.1! ミョウバン不使用のうに本来の味わいをご堪能ください。 メニュー</p>		<p>うに屋の贅沢うに茶漬け 1365円</p> <p>あつあつの出し汁をかけることにより、生うにが半熟になり、濃厚な甘みがお口の中でとろ〜りとろけ、生うにを一番美味しくお召し上がり頂けます。</p> <p>オーダー時間 AM11:00~</p>
	<p>イクラ丼 レギュラー 2100円 Sサイズ 1260円</p> <p>厳選された高級イクラをたっぷり盛った、北海道の代表的な丼ぶりです。</p>		<p>うに入りむらかみ天丼 1680円</p> <p>うに・海老・ズワイガニ・ホタテ・野菜を豪快に盛った、自慢の天丼です。</p> <p>オーダー時間 AM11:00~</p>
	<p>三色丼 レギュラー 2520円 Sサイズ 1680円</p> <p>極上うにと高級イクラ、鮮度抜群のホタテの三種を味わえます。</p>		<p>あつあつに雑炊(塩味・味噌味) 1260円</p> <p>素材の旨みをひきたてた、専門店ならではの雑炊です。</p>
	<p>海鮮丼 レギュラー 2520円</p> <p>当店ならではの新鮮な海鮮類を豪快に盛り付けました。七種の具材を一度に味わえる贅沢な丼ぶりです。</p>		

エゾバフンウニ



殻はまんじゅう型で、殻は5~7mmと短いのが特徴。体の色は一定せず、灰褐色、黄褐色、暗緑色のものが多くみられます。

北海道では全沿岸に分布し、潮間帯から水深50mまでの岩礁域などに生息します。産卵期は津軽海峡西部から北部日本海で9~10月、オホーツク海で8~9月、根室海峡から日高地方以東太平洋で6~10月、噴火湾から津軽海峡東部では4~6月と9~10月の2回とされ、海域で大きく異なります。

通常、身といわれ食用にされるのは卵巣の部分で、エゾバフンウニの身は鮮やかなオレンジ色なのが特徴です。ウニは雑食なので何でも食べますが、食べる餌によってウニ自体

鮮魚店の場合(例)



鮮魚店の場合(例)



No. 23 ウニドリア



今月は、ウニのドリアを紹介します。
ウニと言えば和風料理や生で食べる
ことが多いですが、ウニは洋食にも
ぴったりです。

今月のお店

まろやかなウニの
風味とチーズの
ハーモニーを
お楽しみください。



設置後の予定

- 消費者からのヒアリング
- QRコードからのアクセス数から
- より、魅力的かつわかりやすいタッチポイントを生成していく予定

まとめ



56

海洋系

- 海に焦点を置いて活動
- 調査のために
- 留萌へ出張

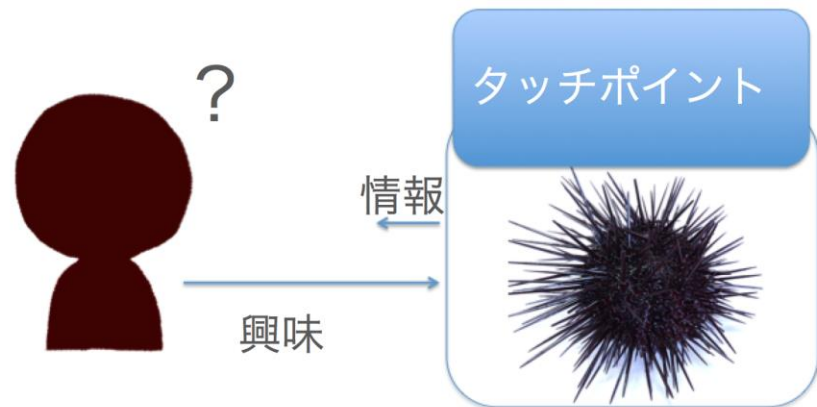


57

目的を達成できるタッチポイント

- タッチポイントを通して十分な情報を提供できること

情報を伝えづらい

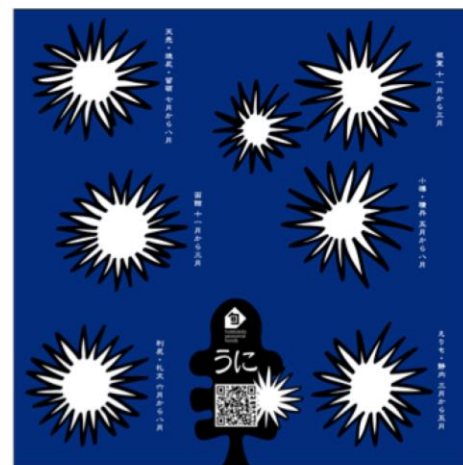


解決方法



60

ふるしき



61

ウェブコンテンツ



45

ウェブコンテンツ



62

参考文献

- [1] MarketingPedia
<http://marketingis.jp/wiki/>(2013年11月20日)
- [2] Weblio
<http://thesaurus.weblio.jp/content/%E3%83%96%E3%83%A9%E3%83%B3%E3%83%89>
(2013年11月20日)
- [3] 北海道庁 北海道お魚図鑑
<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/sr/ske/osazu/oz01fis/fis083.htm>(2013年11月20日)
- [4] ぐるなび北海道版
<http://r.gnavi.co.jp/h052802/>(2013年11月20日)