さくらテラス

～みんなが集まる小さな箱庭～

過去の記事はこちら

第２０号
大迫・川原・成見
令和８年８月
日本システム株式会社

「待つ販売」から「伝える販売」へ
商品購入前に約６割がHP・SNSをチェック！

近年、消費者の購買行動は大きく変化しています。
アルティウスリンク株式会社の調査によると、商品購入前にHP（ホームページ）・SNSで口コミや評価を確認する人は全体の6割を超え、20～30代では8割以上がHP・SNSを情報収集に活用しています。
　こうした中、物販店では「良い商品を揃える」だけでなく、「商品の魅力を発信する」ことが重要になっています。新商品やおすすめ商品の紹介、キャンペーン情報などを継続的に発信することで、お客様との接点を増やし、来店や購買のきっかけをつくることができます。

AltiusLink（参照）



弊社ユーザー「松下商店」様に聞きました！🎤

Q1. HPやSNSを始めようと思ったきっかけは何ですか？

HPやSNSを始めたのは、お店のつけ揚げの魅力をより多くの方に知っていただき、**新たな販路開拓につなげたい**と考えたからです。実際に、過去にご利用いただいたお客様がSNSやHPを見て再注文してくださったこともあり、情報発信の重要性を実感しました。
店舗での出会いを一度きりで終わらせるのではなく、その後もお客様とのつながりを深められることに大きな可能性を感じています。



Q２.SNSを運用する上で心がけていることは何ですか？

SNSでは、つけ揚げの魅力やこだわりを伝えることを大切にしています。一方で、贈答品として利用される機会が多いため、受け取った方が価格を知ることがないよう、商品の価格は掲載していません。
価格ではなく、素材へのこだわりや製造の様子、商品の特徴などを発信し、**安心感や親しみを持っていただける情報発信**を心がけています。**贈る方にも受け取る方にも配慮したSNS運営**を大切にしています。



豆知識　「さつま揚げ」と「つけ揚げ」の違いは？

全国では、薩摩藩（現在の鹿児島県）に由来して「さつま揚げ」と呼ばれるようになりました。一方、鹿児島では昔から「つけ揚げ」と呼ばれています。
「つけ揚げ」という名前の由来には諸説ありますが、魚のすり身を形づくり、油に“**付けて揚げる**”ことから「**つけ揚げ**」と呼ばれるようになったという説がよく知られています。



お客様ご紹介

HPはこちら！

Instagramはこちら!

松下商店





【 所 在 地 】鹿児島県いちき串木野市21番地
【電 話/FAX】0996-33-2531
【 営業時間 】8:00～18:00
【 定 休 日 】毎週水曜日　(祝祭日を除く)
※店休日でもご注文は、インターネット、電話、FAXにてお受けできますが、
商品の発送・メールのお問い合わせの返事などは、翌営業日以降となります。

■お客様　紹介文

いちき串木野市で、鹿児島の郷土の味「つけあげ（さつま揚げ）」を製造・販売しています。
昔ながらの味にこだわり、地元の地酒や絞り豆腐を使いながら、一品一品を手作業で丁寧に揚げています。
効率よりも手作りの美味しさを大切にし、変わらぬ味を守り続けてきました。
鹿児島では「つけあげ」と呼ばれるこの味は、ほんのり甘くやさしい風味が特徴です。ご家庭の食卓はもちろん、大切な方への贈り物にも喜ばれるよう、心を込めてお届けしています。

■松下商店様　おすすめ商品

私たちのつけあげは、絞り豆腐を使うことで、ふっくらとした食感に仕上げています。また、味付けは鹿児島らしい甘めの味わい。昔、家庭で作られていたつけあげのお母さんの味をイメージし、どこか懐かしくほっとする味を大切にしています。
ふわふわの食感と昔ながらのやさしい甘さ。
これが松下商店のつけあげのこだわりです。



この夏、かき氷も始めます！

★　松下商店　様の声　★　「 お客様応援サイト 」

応援サイト(HP)を開設したことで、これまで接点のなかったお客様にも情報が届くようになり、HPを見た方から直接注文をいただくなどの効果が出ています。現在では、HP経由の注文が週に約10件入るようになりました。
また、HP開設後はSNSのフォロワーも**600人から800人へと増加**しました。それまでは年間50人ほどの増加でしたが、直近**1年間では200人増え**ており、多くの方にお店や商品のことを知っていただくきっかけになっています。
実際に取り組んでみて、HPとSNSはどちらか一方ではなく、組み合わせて活用することが大切だと感じています。SNSで興味を持っていただき、詳しい情報はHPで見てもらうことで、より安心して注文につながるケースも増えました。これからも情報発信を続けながら、お店の魅力を多くの方に届けていきたいと思います。

日本システム株式会社
Nihon System Co., Ltd.
所在地：鹿児島市荒田2丁目56-10
TEL：099-256-5930
FAX：099-258-3335

代表者：西田　秀利
資本金：2,800万円
導入実績：一般企業：2,192社
医療・福祉法人：　464社

さくらテラス特別キャンペーン

注文の際に「さくらテラスを見た」で合計金額から　**500円引き！**

※当キャンペーンはお買い上げ3000円以上(税込)に限ります※送料は除く
※オンラインショップの場合は、
【クーポンコード：JPSYSPR】
上記をお支払ページにて入力してください。
ご利用はお一人様1回までとさせていただきます。
※クーポン期間 2026年５月1日～8月31日まで



■福田製茶さんのおすすめ商品

①かごしま後岳産知覧茶　あさつゆ　100g入り

当店のおすすめ「あさつゆ」という品種の商品は
渋味が少なく、すっきりとした味わいの茶葉を使用しています
。
老若男女問わず飲みやすいとのお声をよくいただいています。
当店一番人気の茶葉です。



②知覧茶ティーバッグ 大容量 4g×24個入り

「あさつゆ」の1番茶のみを使用したこだわりのティーバッグです。
「水出し・お湯出し」どちらにも適した品種で、後岳で栽培されたこの品種は天然玉露とよばれる程、高級感のある味わいです。
旨味やコク、深緑の水色、独特の香りに優れています。
後味はすっきりとしており季節問わずおいしく召し上がっていただけます。

■注文方法について↓

- 福田製茶オンラインショップ
- 電話・FAX　（0993-83-3322）
- LINE
- ご注文用紙の郵送による通信販売のみです。

オンラインショップ

公式LINE

■補足情報について

当キャンペーンでの商品は
2026年5月15日から当店より発送中です。
上記期間の間も当店へのご注文受付は
可能ですが、ご予約のお客様から順番に
発送いたしますので即日発送ができない場合
があります。
茶園の管理作業中や商品発送作業中の場合は
お電話対応ができない場合があります。

※ 実店舗はありません

かごしま後岳産知覧茶直売
福田製茶

耳より情報！

システムを導入したい
セキュリティ対策をしたい
費用がかかる…

【デジタル化・AI導入補助金】
ITツール等の導入に活用できる
補助金があります。
最大450万円（補助率 1/2～4/5）
※制度内容や条件により異なります。

【申請締め切り日】

⇩通常枠/インボイス枠/セキュリティ対策推進枠

第１次　~~５月１２日~~　(終了済)
第２次　~~６月１５日~~　(終了済)
第３次　~~７月２１日~~
第４次　８月２５日

⇩複数者連携デジタル化/AI導入枠

第1次 ~~６月１５日~~　(終了済)
第2次 ８月２５日

詳しくはこちらの
QRをご覧ください。

貴社を応援！

作成の手間なし



できるだけ
費用を抑えた
い



お店や商品、サービス
もっと広めたい

SNS 連携



掲載できる
自社サイトがない

※1年間の利用が条件となります。予めご了承ください

月額 3,000円

初期費用無料

※お客様応援サイト とは

弊社は、1978年の創業から現在で2,660社との取引があり、
システムを通じてお客様のビジネスのPRや知名度アップに
貢献したいという思いから、今回お客様応援サイトを
開設しました。

【サイト・応募はこちら】