



逸品グルメ

IPPIN GOURMET

将来を見据えた目指す姿

ワンランクアップ

🔍 こだわりの「食材」・「料理」のみを掲載させていただきます

価格競争にならない本物の「食材」「料理」の価値をつくりワンランクアップする

生産者、店舗それぞれのこだわりや思いを伝える情報発信媒体となる

「食材」と「料理」という視点からユーザーが真に求める情報を提供する

生産者・店舗からのエントリー＆お客様からの依頼

「逸品グルメ」規定により審査

ユーザー評価、投稿、こだわり、審査員等独自の調査基準

生産者&店舗への取材

料理へのこだわりや生産方法・調理方法を取材・インタビュー

生産者

逸品食材として掲載・PR

逸品食材ワンランクアップ

店舗

逸品料理として掲載・PR

逸品 特別店舗として
特別取引

『逸品グルメ』に掲載されていれば間違いはない!!

「食材」「料理」の価値をワンランク上げます

逸品エントリー「食材」・「料理」募集中

逸品グルメへのご掲載希望およびお問い合わせは下記TEL又はメールよりお願い致します

TEL 03-6869-2711

E-MAIL info@ippin-gourmet.com

<https://ippin-gourmet.com>

<https://www.facebook.com/ippin.gourmet>

逸品グルメ

https://twitter.com/ippin_gourmet

<https://www.instagram.com/ippin.gourmet>

株式会社ジュエナサイズ | 〒161-0034 東京都新宿区上落合2-2-21 TEL.03-6869-2711 FAX.03-6869-2711



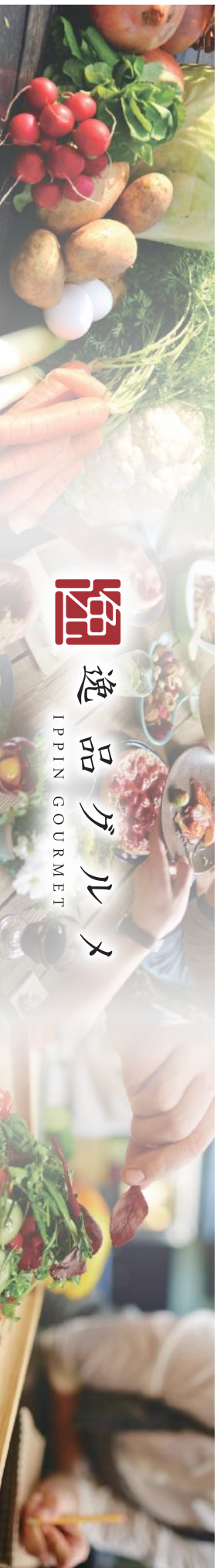
生産者

こだわりの食メディア

飲食店

消費者

<https://ippin-gourmet.com>



逸品グルメ

IPPIN GOURMET

生産者様向け 「逸品食材」紹介ページ 食材記事

逸品食材 「枝幸のホタテ」とは?



知る人を知るブランドホタテ「枝幸のホタテ」

旬の時期、

1月	2月	3月	4月	5月
----	----	----	----	----

北海道産

1月～11月の6ヶ月間の産期。
12月～3月は産期ではないものの、
10月～11月は産期とみなす(産期外産品)として
12月～11月の産期とみなす(産期外産品)として

取れる場所、

「食」に対するこだわりを持った消費者の増加・要求レベルの情報
「食材」「料理」はおいしいのは当たり前、消費者はその先のストーリーや安心・安全・信頼を求めています
時代のニーズに逸品グルメが答えします

逸品食材 × 逸品料理

☞ 日本の食文化は生産者の「こだわり」から

❗ 付加価値・知名度のアツク
特徴や魅力を伝え、ブランド化・差別化をします

❗ 卸先の開拓サポート
飲食店のマッチング、取引先に開拓を行います

❗ 食材の消費へとつなげます
卸先だけでなく、お店での消費へ繋がります

❗ 独自の商流を確立します
サイト内での販売や自社での販売サポートを行います

伝える

記事という客観的なコンテンツ
専属取材班による高品位コンテンツの制作
お客様が求めている情報を、
制作のプロが「食材」「料理」の魅力や
特徴を最大限に引き出します
「食材」×「料理」という新しいアプローチを実現します
将来の外国人需要に対し多言語化の対応をします

繋がる

新しい商流・流通ルートの開拓
販売・仕入れ・消費までが一つに
生産者・飲食店・消費者への流れをつくり出します
仕入れ・卸しのマッチング
「こだわりの食材」と「こだわりの料理」の出会いで
新たな可能性が広がります

広がる

イベント等のご提案
旬の食材を用いたプロモーション
展示会や季節イベントのご提案
ターゲットマーケティングのご提案
SNSマーケティング・SEO対策等
充実のサポート体制

☞ お店の「こだわり」の料理をお客様へ

❗ お店のブランドインゲンサポート
「料理」の特徴や魅力でブランド化差別化を図ります

❗ 新規顧客の集客
お店にマッチしたお客様へのアプローチが可能

❗ リピーターの獲得
本当に食べてほしいものを提供することで
お客様満足の上昇

❗ 逸品食材の紹介とプロモーション
生産者とのマッチングで逸品の相乗効果を生みます

さまざまなお客様メリット！

食材の違い、栄養価など
食材に関する
知りたい情報が手に入る

「食べたい食材」
「食べたい料理」から
お店を探せる

「おすすめはなんですか？」
にお答えします
初めて行ったお店で迷わずに
一押し料理に出会える

ご自宅、ギフト用に
お取り寄せが可能
「ご家庭や贈り物で
「逸品食材」「逸品料理」を
食べたいを実現

飲食店様向け 「逸品料理」紹介ページ 料理記事

ホタテ料理と言えば「枝幸の取巻き」



逸品食材のホタテを使った料理は、枝幸のホタテならではの新鮮な
味や食感を活かした料理が、多くのお客様から支持されています。
また、ホタテは栄養価が高く、健康に良い食材としても知られています。
「逸品料理」は、お客様が求める「おいしい」「健康的」な料理を提供
するために、逸品食材の魅力を最大限に引き出すことを目指しています。

こだわりの調理方法

店舗ページ

