

大好物醤油



CLIENT：職人醤油（株式会社伝統デザイン工房）

すべて 100ml の醤油専門小売ブランド

日本全国にある 1000 以上の醤油メーカー。その中には木桶を使った伝統的な製法を守りつづけているところも多いのですが、その数は毎年減りつづけていました。「職人醤油」は、そうした伝統的な醤油メーカーを応援することを目的に設立された小売ブランドで、日本各地の醤油メーカーから仕入れた醤油を 100ml サイズで販売しています。群馬の前橋本店、東京の松屋銀座に直営店を構え、全国の百貨店やセレクトショップなどにも卸しています。

BACKGROUND

コロナウイルスによる醤油メーカーたちの存続の危機

ワインがそうであるように、それぞれの醤油の違いを理解することは一般人には難しいもの。だからこそ職人醤油では、きちんと違いを伝えるべく対面接客を大切にしていました。しかしコロナの影響で店舗営業は停止。オンライン上で醤油の違いを顧客に理解させることに苦戦し売り上げが 37% 減少。それは、全国の小さな醤油メーカーたちの存続の危機でもありました。



IDEA

新ブランド「大好物醤油」の開発

どうすれば店頭スタッフの説明なしに自分好みの醤油が見つけれられるか？私たちが注目したのが“大好物”です。自分の大好物をさらにおいしくする醤油に出会えば、人は買いたくなるはず。そこで日本人の大好物を調査し、それぞれの料理にふさわしい醤油を 24 種類セレクト。「大好物醤油」という新たな醤油ブランドを立ち上げました。また、「大好物醤油」は既存商品に後付けでパッケージをかぶせた商品。外すと本来のラベルを見ることができます。「大好物醤油」はあくまで好みの醤油と出会うためのきっかけであり、購入後は各醤油メーカーを指名買いしてもらうことを目指しています。

RESULT

- ・2020 年 5 月からオンラインで販売開始後、1 ヶ月で前年同期と同じ売上金額に回復。
- ・その後 6 月～2021 年 4 月現在、売り上げが 4 倍 に拡大。
- ・EC 販売だけでなく、新規の卸先も増加。一店舗当たりの取扱本数が約 2 倍に。
- ・SNS のフォロワー数が 7 倍 に増加。
- ・カテゴリ横断：醤油に限らず、「大好物シリーズ」として別の調味料（オリーブオイルやドレッシングなど）でも展開するが決定。
- ・グローバル展開：オーストラリア、台湾など海外での卸販売も成約。各国の大好物のイラストに差し替えたパッケージでグローバル展開も行うことに。

