

2018年12月3日

ジュピターショッピングチャンネル株式会社

## ショッピングチャンネル 「大創業祭月間」の11月に記録更新 ～18年愛され続けるこだわりの松前漬を1日で6.4万セット販売～

ジュピターショッピングチャンネル株式会社（代表取締役社長：田中恵次、所在地：東京都中央区、以下「ショッピングチャンネル」）は、2018年11月1日に開局22周年を迎え、11月を1ヵ月間まるごと「心おどる、大創業祭」と題し、さまざまな特別番組を放送しました。

11月22日には、11月の実施は初となる、24時間グルメのみを紹介する特別番組を放送し、その日のいちおし商品“ショッピングスターバリュー”として「まるごと数の子 黄金松前漬」（以下、「黄金松前漬」）を販売しました。黄金松前漬の販売数は1日で約6.4万セットとなり、1日あたりの1商品での販売数の過去最高記録を更新しました。



まるごと数の子 黄金松前漬  
内容：450g × 2袋  
11月22日の販売価格：3,990円（税・送料込）  
（11月23日以降の販売価格：4,990円（税・送料込））

記録更新の要因は、ショッピングチャンネルとメーカーのこだわりが詰まった逸品であること、そしてお客様にとって分かりやすい番組づくりのための工夫・見直しを実施したことです。

### ● 商品へのこだわり

松前漬とは、函館や松前などの北海道道南地方に伝わる郷土料理です。ショッピングチャンネルでは2000年から黄金松前漬を販売しており、ベストセラー商品としてお馴染みです。販売開始当初からこだわりは変わっていません。メーカー担当者が海外に赴き、現物を見て仕入れた数の子や国産スルメイカなど、厳選素材を確保して使用している点、そして「一本羽（いっぽんば）」と呼ばれる、ニシンから取り出したそのままの大きさの数の子を使用している点です。メーカーでは漬け込みから袋詰めまで手作業で行うことで、一本羽が折れてしまわないよう手間隙をかけており、今回も1袋に一本羽を4本以上使用し贅沢に仕上げました。

また、今回は当日価格3,990円（税・送料込）という価格にもこだわりました。近年、原料である数の子やスルメイカ、真昆布は確保の厳しさから価格が高騰しており、昨年11月に黄金松前漬をショッピングスターバリューとして紹介した際は、当日価格4,200円（税・送料込）での販売でした。しかし、今年は「3,000円台というお客様が買いやすい価格にしたい」という強い決意のもと、バイヤーが1年がかりでメーカーと交渉し、原料を確保。厳選した素材を使用すること、そして一本羽を1袋に4本以上使用するといった、お客様からご支持いただいている点は守りながら、全体のグラム数を調整することで3,000円台という価格を実現し、自信を持ってお客様にご紹介できる逸品に仕上げました。

【お客様からのお問い合わせ先】ショッピングチャンネル コールセンター TEL：0120-000123

【リリースに関するお問い合わせ先】ジュピターショッピングチャンネル(株) 広報担当 佐藤、上田  
TEL：03-6667-2316

2018年12月3日  
ジュピターショッピングチャンネル株式会社

### ● 番組づくりへのこだわり

社内の関係者による本格的な準備は、番組放送の約3ヶ月前からスタートしました。黄金松前漬は毎年販売している、お客様にとってもお馴染みの商品ですが、バイヤーや番組制作部門の担当者は「毎年恒例で、多くのお客様が楽しみにしているからこそ、前と同じことをしているだけではいけない」、「食品が溢れている世の中で、選んでいただくためにはどう伝えたら良いのか」と考えています。

番組放送に向け、約1週間前には、放送当日0時からの番組を担当するショッピングチャンネル司会進行のキャスト、バイヤー、番組制作スタッフの社内関係者での打ち合わせを実施。お客様に伝えるポイントを確認しました。その打ち合わせをきっかけに、ショッピングチャンネルの黄金松前漬の価格・総量と、メーカーが物産展で販売している松前漬100gあたりの価格・量を比べる時に使うプレートを新たに作るなど、細かな点まで改善し、放送に臨みました。

また、ご注文を受けるコールセンターも、オペレーターを確保して放送に備えていました。黄金松前漬が登場する11月22日の0時には、ショッピングチャンネルが1年で最も盛り上がる11月1日の大創業祭スタート時（2018年の11月1日0時）に次ぐオペレーター人数を配置し、黄金松前漬を待っていたお客様からのたくさんのお電話に対応しました。

ショッピングチャンネルは、審美眼を持った大人の女性のための総合セレクトショップです。ショッピングチャンネルだからこそ紹介ができるこだわりの逸品をご用意し、その魅力を生放送で丁寧にお伝えすることを通じて、今後もお客様に「心おどる瞬間」ご提供してまいります。