

商工会議所会員のためのインターネットギフトショップ開店！
全国に手軽に地域産品ギフトを出品しませんか？

地域版 TOP ページ

FAQ よくある質問

- 配送について**
- Q 利用している配送業者がいるんだけど、どうなるの？**
おもてなしギフトショップの配送業者（ヤマト運輸）を利用させていただきます。送料はおもてなしギフトショップが一括で支払いますので、送料を支払っていただく必要はありません。
 - Q 冷凍品、冷蔵品は取り扱えるの？**
冷凍品も冷蔵品も取り扱えます。基本的に混在はできません。
 - Q 荷物サイズはどの位まで送れるの？**
常温荷物の場合は、120cm、冷蔵、冷蔵荷物の場合は、100cmまでとなります。特別サイズの場合は、ご相談ください。
 - Q 配送伝票の記入が苦手なんだけどどうしたらいいの？**
配送伝票は原則、受注があった翌日に、ヤマト運輸のドライバーが皆様のところにお持ちします。皆さんに届先を記入していただく必要はありません。

おもてなしギフト

http://store.shopping.yahoo.co.jp/omotenashigift/

ギフト商品化 ネットチャレンジ 新しい販売チャネル

地域を味わい、地域を贈ろう！
「本当に美味しいものを贈りたい、地域の素晴らしい逸品を贈りたい。」
そんな気持ちに答えて、厳選した地域ブランドをギフトにして販売しましょう。



Facebookページ「おもてなしギフト」

おもてなしギフト Facebook

お店を紹介していますので「いいね!」してみてください

「おもてなしギフト」ニュースレター登録

おもてなしギフト ニュースレター

どのようにお店を紹介されるか登録してみてください（登録にはYahoo!IDが必要です）

YAHOO! JAPAN おもてなしギフト 検索



お申し込み・お問合せは、商工会議所まで

おもてなしギフトショップ運営会議所
横須賀商工会議所
〒238-8585 神奈川県横須賀市平成町 2-14-4
TEL : 046-823-0421
E-mail : omotenashi.ycci@yokosukacci.com

専門知識不要

- 商品のギフト化も支援
- お店の運用はお任せでOK
- 売れたら発送するだけ
- お客様とのやりとりなし

大手モールに出店

- Yahoo! ショッピングに出店
- モールと連携して集客
- 多くのお客様に見てもらえます

低料金

- 会員年会費は1万円（税別）+販売手数料で販売できる
- 非会員年会費は3万円（税別）+販売手数料で販売できる（参加にあたって審査があります）
- 売上は毎月振り込み

生産者の魅力を伝える ページデザイン



使っている果実や野菜は全て国産。その安心感と日本人が慣れ親しんだ香りを大切にしています。最も素材が力を持っている収穫時期に合わせて仕入しか行いません。また、素材(農産物)の出来に合わせて、私達のジャムは収穫単位によって若干、味が異なります。それは、素材を活かした結果。自然の味をお楽しみください。

砂糖は北海道のビートグラニュー糖を使っています。さっぱりした甘みとまろやかな風味がジャムをより一層美味しくさせます。また、オリゴ糖が多く含まれるため、おなかのビフィズ菌が元気になる、おなかやさしい砂糖と言われています。

甘さを抑えて、素材の香りを引き立てています。例えば、夏みかんジャムはマーマレードです。甘さと共に独特の苦味がありますが、それは素材の香りを残すために糖分を落とすことにより、酸味が残り、苦味が柔らくなったためです。一番感じやすいのは、誰でも甘さを知っているイチゴのジャム。横須賀長井の嘉山農園のイチゴの香りが広がります。

時間を惜しまず手作りこだわっています。例えば、ぶどうのジャムは、種なし山梨製のピオーネの皮を剥き種なしでも一つ一つを目で確認します。栗ジャムは、平塚の栗を茹でてから二つに割ってスプーンで実をすくい出します。入れる物はビートグラニュー糖のみ。後は、ひたすら大きなシャモジでかき混ぜます。

蓋をしてから再度煮沸処理をして出来上がりますが、煮詰めるのに一番時間がかかるのは水分の多いトマトです。ひと鍋、約3時間かけて作りあげます。仕上がったジャムは、煮沸処理した容器の一つ一つ詰めていきます。この手作業が新倉ジャムそのものです。手作りでしかできない味を、大切に伝えてください。

Message 生産者:新倉有文
スタートは母のジャム作りでした。母は何でも自分で作るのが好きで、自宅の畑にあった夏みかんが食べきれないのをみて、ジャムにしました。これが家族に評判がよく、同じ畑にあった梅でもジャムを作りました。梅は青緑の時に収穫した物は酸っぱいまま、ジャムにするには完熟させなければなりません。いつの間にか、ジャム用の完熟梅が増えたり減ったりして行きました。
最初は喜んで食べていた家族も、波石に食べ切れなくなり近所に配り出しました。これがどんどん評判となり、小さな作業場を借りて商品としてジャムを作るようになったのです。
お客様の喜んでくれる顔が増え、そして珍しいジャムを紹介した時のお客様の驚く顔が増えて、どんどん種類が増えたり減ったりして行きました。
そして、平成23年にはついに工場兼店舗を持つ事が出来ました。いまでも、母が作っていた方法そのままジャムを作っています。これからも、時間を惜しまず手作り、お客様の喜びのために、素材の香りがするジャムを届けてまいります。

おもてなしギフトショップは、横須賀商工会議所が全国の商工会議所と連携して運営するネットショップです。全国の商工会議所会員の皆様の持つ地域産品をギフトとして全国販売するインターネットショップで、企業が精魂込め育てあげた商品を“全国ブランド”に仕立て上げ、地域はもとより全国の方々に愛されるギフトとして売り出す取り組みです。

FAQ よくある質問

申込みについて

どんな方がお客様ですか？
ネットショップですので全国の方がお客様ですが、一番使っていただきたいのは、お店のある街の方です。街のお客様に、街の名産ギフトとして遠くの方に贈っていただきたいです。

だれでも申込できるの？
非会員の方も申込出来ますが、審査があります。商工会議所の会員の方の年会費は1万円(税別)です。非会員の方の年会費は3万円(税別)です。他に販売実績に手数料がかかります。販売手数料は、店舗・商品ページ制作費、クレジットカード決済手数料、ポイント付与原資、クチコミ報酬、全国一律送料差額、配送伝票印刷代、運用手数料、広告宣伝費に使われます。

どのように出品すればいいの？
商品の写真、事業者の写真、商品の情報などが必要です。詳しくは商工会議所にお尋ねください。なお、商工会議所で取材から掲載までの有料サービスを行っている場合もあります。

どんな商品が販売できるの？
皆さんが住んでいる街の名産品になります。これをギフト商品化します。名産とは、地域の素材を使っていたり、地域で生産している商品になります。

大量に販売する量がないけど大丈夫？
数量限定販売が可能です。また、受注してから生産いただく、受注生産販売も可能です。

毎日、少量しか生産出来ないんだけどいいの？
一日の受注量を制限する事が出来ます。

セットにして詰め合わせればいいのか？
ギフトショップですので、ギフトセットを作っていたいただくのが喜ばれます。

代金はいつ振り込まれるの？
その月に売れた金額に仕切り率をかけた仕入代金が、横須賀商工会議所より振り込まれます。(1回/月)

皆さんの商品を全国に向けて販売します。



注文について

注文はどのように来るの？
商品が売れたら横須賀商工会議所からメールにて注文内容が届きます。メールが受信できる環境を整えてください。(スマートフォンやタブレットが便利です。詳しくは商工会議所にご相談ください)

- 店舗とお客様のメールでのやり取りは？
① 注文確認メール (Yahoo! ショッピングのシステムから自動で返信)
② 受注メール (店舗より受注OKを貰って、お客様に受注メールを流します。販売できない場合もこのメールで受注キャンセルを伝えます)
③ 発送メール (店舗が荷物を出した際に、ヤマト運輸よりおもてなしギフトショップ名にて送信されます)
④ 配達完了メール (配達先に荷物を届け、受け取りが完了した際に、ヤマト運輸よりおもてなしギフトショップ名にて送信されます)

マニュアルはあるの？
受注・発送作業のマニュアルを準備しています。店舗に備え付けてください。

大量注文(価格交渉を含むものなど)があった場合は？
事業者ご連絡いたしますので、お客様に電話をかけて、直接商談を進めて下さい。このような大量販売を行わない場合は、事前にお申し出ください。おもてなしギフトショップでお断りいたします。

お客様からの問い合わせはどこにするの？
第一報はおもてなしギフトショップに入りますので、そこで対応します。事業者でしか答えられないような内容については、メールにて質問を転送させていただきます。

商品の特徴を伝える 情報掲載

糖度は素材の香りのため
素材の香りを求めた結果、ジャムの糖度を抑えました
昔のジャムは、糖度が60度以上ありました。これは保存食として必要な糖度だったのです。昔ほど甘くおいしいものが求められていました。
今は、白コーヒーでも酸味が一番売れるように、糖分を抑えた商品が売られています。それに合わせてジャムの糖度も55度、50度と下がってきています。
私達のジャムはほとんどが、50度以下になっています。これは、単に酸味を求めたのではなく、素材の香りを求めた結果です。
新倉のジャムは保存料も一切使っていませんので、開封後は冷蔵庫に保存し、なるべく早くお召し上がりください。

ジャムへのこだわり
素材の香り
素材の香りを残す秘密は糖度にあります。夏みかんジャムの甘さと共に感じる独特の苦味は、糖分を落とすことにより酸味が残り、苦味が柔らくなったため。トマトのジャムは、酸味が残ったトマトジュースに近い感じ、その素材感をお楽しみください。

手作りにこだわって
時間を惜しまず手作りこだわっています。工場にあるのは、ガスコンロ、大きな鍋、煮物鍋、大きなボール、唯一機械らしいのは、柑橘類のスライサーくらいです。果物の皮むき、処理、瓶詰めなど、どんなに手間がかかっても、その丁寧な作業が新倉ジャムそのものなのです。

ビートグラニュー糖
砂糖は寒冷地である北海道産のビートグラニュー糖を使っています。さっぱりした甘みとまろやかな風味がジャムをより一層美味しくさせます。また、オリゴ糖が多く含まれるため、おなかのビフィズ菌が元気になる、おなかやさしい砂糖と言われています。

ラッピング
ジャムは、化粧箱に詰めて、オリジナル包装紙をかけてお届けいたします。(熨斗のご希望も承ります)
ラッピング込みの価格・常温配送
常温配送です。ギフト用商品として、ラッピング(包装・熨斗)費用を含んだ価格となっております。
同梱包はできません
ギフト専用商品ですので同梱包ができません。予めご了承ください。

新倉さんちの手づくりジャム
大地の恵みを素材の香りで楽しむジャム
手作りにとことんこだわり、時間を惜しまず、お客様の喜びのために、素材の香りがするジャムを作っています。果実や野菜は全て国産です。その安心感と日本人が慣れ親しんだ香りを大切にしています。農家の出先が変わるように、私達のジャムは収穫単位によって若干、味が異なります。それは、素材を活かした結果。自然の味をお楽しみください。