

Delistro

Delistro

Delicious × Maestro

「食の価値を創造」

生活様式の変化で多くの制約を受けた飲食業界では、店舗を構え来客を待つ営業形態から、デリバリーやテイクアウト、通販などの営業形態にシフトする店舗が急速に増加しました。その結果、EC の市場にも食が溢れ、食のコモディティ化が進み、良いものでも売れない、手応えがない、という新たな壁に悩まされている食の事業者が沢山見られるようになりました。そんな新たな時代だからこそ、ニーズやターゲットを見据え「食の価値」を創造することが重要です。

Delistro は、従来の食品会社とは異なり、「食の価値を創造して流通させる」これからの時代の食のカタチを提供する新しいコンセプトの食品ブランドです。繋ぎ、伝え、届けることを主軸に Delistro が、あなたの逸品を丁寧に、大切に創造し、新たなマーケットへと届けます。

Delicious × Maestro

食の価値を繋げる、伝える、届ける

Delistro は、時代やニーズを見据え、食の価値を創造。消費者に最高のカタチで届けるための様々な導線を「3つの軸」から提供しています。





繋げる

CONNECT

食を求める人と食を広げたい人を繋げる。Delistro は、食に関わる様々な事業者を繋ぎ、新しい食の魅力をプロデュースします。

食と人を繋げる。人と人を繋げる。

外出することなく食べたいものを食べることができるデリバリー、全国のおいしいものが自宅で楽しめる EC etc... 自宅型の食が主流となった今、店舗で提供しているメニューは通販で売る仕様ではないし、通販の経験もない、新しい販路に参入したくても参入できないという飲食店が殆どではないでしょうか。Delistro は、店頭で食を提供してきた飲食店の人気メニューを通販向け商品・小売店用商品へと商品化したり、通販事業への参入をサポートしたり、新たなフードビジネスへ参入したい飲食店・生産者と、オンライン・オフライン販売のノウハウを持つ様々なプロフェッショナルクルーやブランド・バイヤー・ユーザーを繋げ、あなたの店舗の新しい営業形態を構築サポートします。

「繋げる」Delistro にできること

店舗のメニューをデリバリーや通販に対応させるためには、パッケージ仕様、常温・冷蔵庫・冷凍などの商品仕様・商品開発、配送方法、販売サイト、プロモーション etc... 様々な項目での準備が必要です。Delistro は、新たな販売形態への参入時、自店だけでは実現できなかった工程・環境・商材・バイヤー・製作クルーなど一連の流れをワンストップであなたの店舗へと繋ぐことが可能です。

- 食品開発 ■メニュー開発 ■製品開発 ■導入サポート
- イベント企画 ■地産品・特産品の導入 etc...

展開例

Delistro “seasonal” 季節ならではのおいしさを繋げる



行列ができる糸島の名店

村上や プレミアムコラボかき氷

連日行列ができる糸島「村上や」の名作かき氷をカフェ・飲食店などでの期間限定コラボ導入。各県限定 10 軒で展開。ブランド力、話題性が共に高く、1 日 500 杯超えの販売実績も記録。



小ロット対応。集客力の高いスイーツ。

Delistro シーズナルスイーツ

特許製法の他では味わえないかき氷を小ロットから導入できる Delistro スイーツ。期間限定催事や、夏季の空きテナントの活用など、飲食店外の事業者も導入可能な夏季の集客即戦力。



伝える

CONVEY

本当に良いものを最高の形で「魅せる」こと。オンライン・オフライン様々な場面で最も商品の魅力が伝わる訴求をプランニング。

展開例

Delistro “do dessin” 商品力・ブランド力・価値が伝わる食づくり



名店の味・ブランドを復刻

博多かね萬 博多もつ鍋

福岡の名店「博多かね萬」の人気の味・ブランドを全国に向け冷凍の通販仕様で完全復刻。希少性、老舗のブランド力など訴求の高い要素でのアプローチが可能な商品です。



日本ギフト大賞福岡賞

ネモコロ堂 福招きプレミアム

大手が強い「だし」の分野で新たな価値・存在感を持つ商品として全国的な高評価を獲得。福岡発の贈り物として、地域性、パッケージ意匠など、ギフトに特化した仕様にこだわりました。

魅力を創造して「伝える」こと。

来店者の減少で、今多くの食関連事業者がECへの参入を実践しています。新規参入者の多くがネットで販売することで商品が売れるようになると考えがちですが、どんなに良い商品も、ただ販売するだけでは殆ど売れていないのが現実です。なぜなら、届けたい人の目にあなたの商品が届かない程、世の中には沢山の商品・情報が存在するからです。ネット販売でも、店舗販売でも、一番大切なのは商材を「売れる商品」にするために魅力を「伝える」こと。商品が溢れる市場で存在感を放つために、商品・ブランドに価値を付加して魅力的に輝かせるブラッシュアップ、ターゲットに合わせた商品仕様の構築、効率的にターゲットの心に届けるアプローチ・プロモーションなど、「伝える」ための魅力づくり、運営環境の構築を Delistro がお手伝い。

「伝える」Delistro にできること

Delistro は、最もターゲットに魅力が伝わる意匠、仕様、導線など、商品を魅力的にブラッシュアップして商品の魅力を届ける一連の訴求をサポートしています。オンライン・オフラインでの販売形態やエリアによって異なるプロモーションのアプローチ方法、販売促進の企画、反響・反応の少ない既存商品・ブランドのリニューアルなど、商品力・ブランド力の強化と浸透をサポートしています。

- 商品ブランド構築
- EC 構築
- SNS プロモーション
- 通販
- リパッケージ
- 販促企画・制作



届ける

DELIVER

店頭販売、デパート流通、通販、デリバリー、定期購入、様々な販売形態に最適なMDや新規販路の開拓をサポート。

展開例

Delistro “deliver” 魅力の食を届ける。定期購入もたまたま準備中。



糸島キムチ

糸島産白菜を使用した味わい深い本格キムチ

食と自然の宝庫、福岡糸島産の白菜を使用して手間隙をかけてつくられた糸島ブランドキムチを全国に向け近日発信。



コプトク

韓国で人気沸騰中のトレンドメニュー

コプチャン（ホルモン）とトッポギのコラボレーション。インスタグラムでも話題の韓国トレンドメニューを自宅手軽に楽しめます。

「届ける」をポジショニング。

商品は、売る場所、売る相手、価格や用途など、様々な要素で求められる形が異なります。商品をつくる時も必ず、どんな人に売りたいか、そのためにどんな場所で売るのがベストか、どんな意匠・ネーミング・サイズ・価格が適切かをしっかり検討してから最適な商品仕様を決めていきます。Delistro は、これまで店舗運営のみで商品の製作・販売経験がない飲食店・生産者でも、デパート、スーパー、通販、定期購入など、様々な販路での展開を実現できるスキーム&ノウハウでサポート。あなたの商品が届けたい人にしっかり届くための「ポジショニング」から、販路構築・アプローチまで、「届ける」ための導線づくりをお手伝いします。

「届ける」Delistro にできること

Delistro は、国内の様々なマーケットでの販売流通実績を持っています。「こんな場所で販売したい」という販路への導線づくりから、届けたい人へ商品をアプローチするためのポジショニング、仕様・価格設定、商品構築など、流通に関する一連の流れをサポートしています。

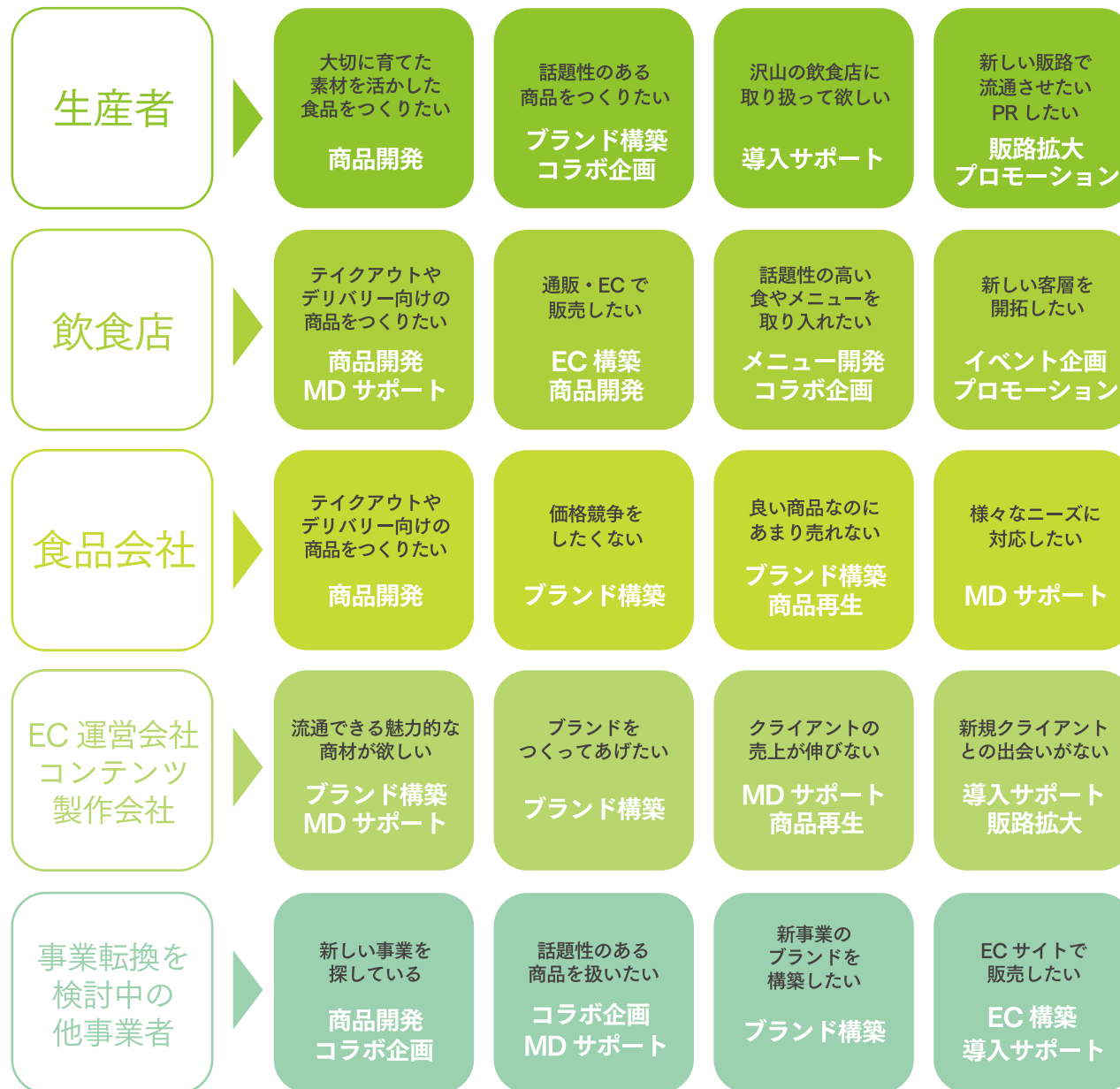
[流通サポート]

- オフライン B to B
- オンライン B to B
- オンライン B to C
- 国内 EC モール出店
- 海外 B to B
- 販促企画・制作

[MD サポート]

- 店頭販売仕様
- デリバリー仕様
- デパート流通仕様
- 通販仕様
- ギフト仕様
- 定期購入仕様

食の価値をカタチにする Delistro にできること





導入サポート・お問い合わせ

Delistro

ISA 株式会社：〒802-0841 福岡県北九州市小倉南区北方 3-7-18



お電話でのお問い合わせ 0120-113-714
土日祝日を除く 10:00~17:00



メールでのお問い合わせ info@kumicha.jp または メールフォーム▶
24時間受付 ①お名前 ②ご住所 ③電話番号をご記入の上送信ください。確認後、担当者より折り返しご連絡いたします。

