

元気なお店！最前線

ムソーアンテナショップの取り組みをご紹介します。あなたのお店の販促のヒントになれば、うれしいです。

年明けから厳しい寒さ、寒い夜はやっぱり鍋物！湯気があがるお鍋を囲んで身体もハートもポカポカ、野菜もたっぷり食べられてヘルシー。我が家でも三日に一度はお鍋です。

そんな鍋フリークのご家庭にすっかり浸透した「鍋の素&鍋スープ」ムスピガーデンでも冬の横綱商品です。フンパターンのなりがちな鍋物のパリエーションが広がるおとあつて、何種類も買い込むお客様が続出。そこで、富貴の鍋の素とマルサンの鍋スープ全点をいちばん目立つ場所にずらりとエンド展開しました。パッケージの色とりどりの写真が食欲をそそると思います。

野菜売り場の白菜の横にも、冷蔵ケースのお豆腐の隣にも、鍋の素をさりげなくディスプレイ。森修焼の味噌のそばにも「袋」。「そうだ、今夜はお鍋にしよう」と思いついてもいいですよ。

ちなみに、人気ナンバーワンを競い合っているのは

富貴の「ごま鍋の素」とマルサンの「すっきり塩味のしょうが鍋スープ」です。締め雑炊やうどんもGOOD！

(ムスピガーデンより)



HOT TOPIC

おひな祭り

ひな祭り企画に新商品デビュー

ご注文は別紙「2013年ひな祭り商品ご注文書」をご利用ください。

ご注文締切日：
2月15日(金)

数に限りがございます。お早めにお申し込み下さい。

三月三日は桃の節句。小さな女の子のご家庭では、おひな様を飾って華やかな一日を過ごすことでしょう。今年の桃の節句はちょうど日曜日。そのむかし女の子だった面々が集まる女子会パーティーも盛り上がりそうです。そんなひな祭りに向けて、大人も子どもも楽しめる新商品をご用意しました。

「三色すはま団子」は、煎った大豆から作る香り豊かな「すはま粉」を使用した半

生菓子。ピートと紅麴とクチナシ由来の天然着色料でやさしい色を添えました。昔なつかしい素朴な甘味は、お祝いにいらしたおじいちゃん、おばあちゃんにも喜ばれそうです。

「花びらせんべい」は春らしい桜の花びら型、春限定のおせんべい。国産米を使用し、瀬戸内海でとれた無着色の小桜えび、昆布、あおさの海鮮三種類を詰合せました。ほのかな塩味と磯の香りがあとをひく

おいしさです。

「スパークリング有機リンゴ&ラズベリージュース」はホールフルーツ(皮ごと)にこだわったスパークリングジュース。シュワシュワと軽い口当たりと爽やかなのど越しが、楽しい食事のひとつを引き立ててくれます。グラスに入れたときのきれいな色は、お祝いの席にもぴったりです。



三色すはま団子



花びらせんべい



スパークリング有機リンゴ&ラズベリージュース



Macrobiotic Facilitator

ムソー株式会社

TEL:06-6945-0511 , FAX:06-6946-0307

540-0021 大阪市中央区大手通2丁目2番7号 <http://www.muso.co.jp>