

「バイヤーズ・ガイド
近江の恵み2018」
原稿入力ガイド

平成30年5月



バイヤーズ・ガイド

バイヤーズ・ガイド原稿入力にあたって

●バイヤーズ・ガイドについて

【バイヤーズ・ガイド】は首都圏を中心としたエリアのバイヤーや、滋賀県内の飲食店むけに、県産品の情報をお届けするフリーペーパーとウェブサイト(<http://buyersguide.jp>)の複合サービスです。

●バイヤーズ・ガイド原稿入力をお願いにあたって

滋賀県商工会連合会では、本誌をバイヤー向け商品紹介冊子として採用することとなりました。本誌掲載のために、企業情報・商品情報の入力をお願いしておりますので、ご協力のほど宜しくお願い致します。

●原稿の入力方法

別途お送りしている、指定のExcelファイル「バイヤーズ・ガイド入力シート」に掲載原稿をご入力ください。また、掲載画像は別途お送りいただきます。

●ご提出物

- ・バイヤーズ・ガイド入力シート(Excelファイル)
- ・商品や企業の画像

※お送り頂く画像の詳細については、7~8ページをご確認ください。

●提出締切：6月4日(月)まで

締切までに入力を完了し、商工会までExcelファイルお送りいただきますよう、お願いいたします。

ご入力の手順や画像の詳細については、次頁からをご参照ください。

何かご不明な点がございましたら、各商工会までお問い合わせください。

バイヤーズ・ガイド 滋賀県 124
2017年8月発行



【①掲載イメージ】

以下どちらかのパターンでの掲載となります。
ご希望のパターンを「バイヤーズ・ガイド入力シート」にて
ご選択ください。

<1コマまたは2コマ掲載の場合>

<1ページ掲載の場合>

100%ストレート果汁ミックス愛蔵の太陽と浜風のおもい

株式会社丸正醸造 <http://www.mi-so.com>



希望小売価格 (税別)	450円
賞味期限/消費期限	通年
賞味期間/消費期限	約6ヶ月
原材料	醤油(本醸造)、食用菜種油、オリーブオイル、醸造酢、本みりん、わさび、砂糖、清酒、酵母エキス、昆布、鰹節、香料(原材料の一部に大豆、小麦を含む)
主原料産地	わさび:新潟県産地/日本・醤油:滋賀県
内容量	150ml
1ケースあたり入数	9本
保存温度帯	常温
規格・認定機関の名称	有機JAS、ISO、HACCP、農業生産工程管理(GAP)、平成26年度
JANコード	4955120800114
販売リードタイム	標準生産発注
販売エリアの範囲	無
ケースサイズ (標準)	19×19×21cm (3.1kg)
ターゲット	30歳以上の中高年男女、徳州の物産に興味のある方、原料の原産地などを重視される方
利用シーン	贈答ラッピング、ギフト、お祝い、売切

爽やかな辛味のわさびドレッシング
わさび生産量日本一の信州からの爽やかな辛味のドレッシング。旬の時期に収穫した凍保管された根切りわさびの葉を使い、醤油だれ調合後加熱せず、わさびの鮮度を守ったおドレッシングにしました。保存料・化学調味料は一切使用していません。

お問い合わせ先 林 啓利
TEL 0263-26-1647 FAX 0263-26-2771
E-MAIL info@mi-so.com
〒390-0826 滋賀県松本市出川町7-7

信州みそまんじゅう

株式会社社外松 <http://www.tomatsu.co.jp>



希望小売価格 (税別)	350円
賞味期限/消費期限	通年
賞味期間/消費期限	約90日
原材料	シラス粉(小麦粉)、小麦粉、でん粉、デキストリン、植物性たんぱく質、脱脂粉乳、麦芽糖、ブドウ糖、糖類(砂糖、食塩)、乳糖(砂糖、小豆)、卵、マーガリン、製菓材料(植物性油脂、乳製品、食塩)、香料(「バナナ味増進剤」、還元でん粉、膨張剤、増粘剤(キサンタンガム)、カラメル)、イロ色素、乳化剤、リン酸塩(Na)、香料、酸化防止剤(V.E)、原材料の一部に大豆を含む
主原料産地	味噌(滋賀県)
内容量	8個
1ケースあたり入数	12個
保存温度帯	常温
JANコード	4901931172797
販売リードタイム	発送後2日以内へ発送、薬使利用
販売エリアの範囲	無
ケースサイズ (標準)	47.6×22.6×14cm (2.1kg)
ターゲット	原産地にこだわった、お菓子好きの40歳以上の女性
利用シーン	「お菓子好きのひと」のひとときに、ご家族みなさまでお召し上がりください

風味豊かな信州の香り
信州「バナナ味増進剤」を練り込んだ餅を、「もちもち食感」のやわらか生地で作った包んだ餡餅です。風味豊かな信州の香りに、どこか懐かしい味わいも一袋5個のお茶うけとしてお楽しみください。

お問い合わせ先 生産部 藤原田田事務所 執行役員部長 小林 健二
TEL 0265-35-7888 FAX 02650-35-8586
E-MAIL ykabayashi@tomatsu.co.jp
〒395-8688 滋賀県新田町松尾上清3014-2
新田町印地

株式会社丸正醸造

<http://www.mi-so.com>



郷土の食文化を守り育むをモットーに

信州松本に明治28年創業の老舗味噌・醤油蔵。家伝の製法を守りつらるる信州味噌「二年味噌」や、地元料理店に愛用されている信州醤油「かけ醤油」、信州伝統の漬物の素「漬物たわい」などの主力商品のほか、近年は味噌・醤油の加工品、味噌風味菓子、ドレッシングなどを開発、新しいわさびさを追求し続けております。信州松本に明治28年創業の老舗味噌・醤油蔵。旬の時期に収穫した凍保管された根切りわさびの葉を使い、日本一の信州からの爽やかな辛味のドレッシングです。

お問い合わせ先 林 啓利
TEL 0263-26-1647 FAX 0263-26-2771
E-MAIL info@mi-so.com
〒390-0826 滋賀県松本市出川町7-7

わさび醤油ドレッシング150ml



希望小売価格 (税別)	450円
賞味期限/消費期限	通年
賞味期間/消費期限	約6ヶ月
原材料	醤油(本醸造)、食用菜種油、オリーブオイル、醸造酢、本みりん、わさび
主原料産地	わさび:新潟県産地/日本・醤油:滋賀県
内容量	150ml
1ケースあたり入数	9本
保存温度帯	常温
規格・認定機関の名称	有機JAS
JANコード	4955120800114
ターゲット	30歳以上の中高年男女
利用シーン	贈答ラッピング、ギフト、お祝い、売切

爽やかな辛味のわさびドレッシング
わさび生産量日本一の信州からの爽やかな辛味のドレッシング。旬の時期に収穫した凍保管された根切りわさびの葉を使い、醤油だれ調合後加熱せず、わさびの鮮度を守ったおドレッシングにしました。保存料・化学調味料は一切使用していません。

お問い合わせ先 林 啓利
TEL 0263-26-1647 FAX 0263-26-2771
E-MAIL info@mi-so.com
〒390-0826 滋賀県松本市出川町7-7

信州みそまんじゅう



希望小売価格 (税別)	350円
賞味期限/消費期限	通年
賞味期間/消費期限	約90日
原材料	シラス粉(小麦粉)、小麦粉、でん粉、デキストリン、植物性たんぱく質、脱脂粉乳、麦芽糖、ブドウ糖、糖類(砂糖、食塩)、乳糖(砂糖、小豆)、卵、マーガリン、製菓材料(植物性油脂、乳製品、食塩)、香料(「バナナ味増進剤」、還元でん粉、膨張剤、増粘剤(キサンタンガム)、カラメル)、イロ色素、乳化剤、リン酸塩(Na)、香料、酸化防止剤(V.E)、原材料の一部に大豆を含む
主原料産地	味噌(滋賀県)
内容量	8個
1ケースあたり入数	12個
保存温度帯	常温
JANコード	4955120800114
ターゲット	原産地にこだわった、お菓子好きの40歳以上の女性
利用シーン	「お菓子好きのひと」のひとときに、ご家族みなさまでお召し上がりください

風味豊かな信州の香り
信州「バナナ味増進剤」を練り込んだ餅を、「もちもち食感」のやわらか生地で作った包んだ餡餅です。風味豊かな信州の香りに、どこか懐かしい味わいも一袋5個のお茶うけとしてお楽しみください。

お問い合わせ先 生産部 藤原田田事務所 執行役員部長 小林 健二
TEL 0265-35-7888 FAX 02650-35-8586
E-MAIL ykabayashi@tomatsu.co.jp
〒395-8688 滋賀県新田町松尾上清3014-2
新田町印地

ページの1/2のスペースを使って、
1コマにつき1つの商品を紹介します。

1ページ分のスペースを使って、企業情報
と商品2つを紹介します。

【②企業情報入力】

企業名や問合せ先などの基本情報や、PR文などをご記入いただきます。「バイヤーズ・ガイド入力シート」のExcelファイルを開き、C列に企業情報をご入力ください。

バイヤーズ・ガイド 滋賀の恵み特別号 企業情報入力シート		
○企業情報		※項目名が赤字になっているものは必須項目です。
企業名		
企業名ふりがな		
担当者		
担当者ふりがな		
業種		
	青果	
	畜産	
	水産	
	物産	
関連カテゴリ ※該当するものに○を記入ください。(複数回答可)	日記	
	グローサリー	
	スイーツ・菓子	
	冷凍食品	
	酒	
E-mail		
TEL		
FAX		
URL		
企業PRキャッチコピー (18文字以内×2行)		
企業PR本文 (200文字程度)		
事業内容		
企業・団体所在地	郵便番号	
	都道府県	滋賀県

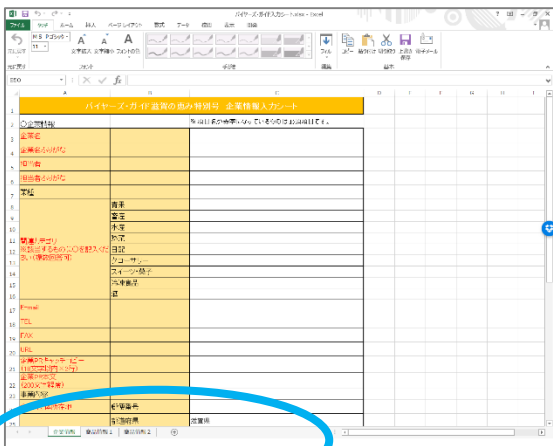
・項目名(A列)が赤字になっているものは、必須項目です。
1コマまたは2コマ掲載の皆さまも、WEBサイトに企業情報を掲載するため、必ずご記入ください。

・バイヤーや仕入れ担当者にとって、取引するにあたって信頼できる企業かどうか、判断するための重要な情報となります。

【③画面の切り替え方法】

企業情報の入力完了しましたら、ファイルの一番下の「商品情報1」をクリックしてください。

商品情報入力用のシートに、画面が切り替わります。



20	URL		
21	企業PRキャッチコピー (18文字以内×2行)		
22	企業PR本文 (200文字程度)		
23	事業内容		
24	企業・団体所在地	郵便番号	
25		都道府県	滋賀県

企業情報 | **商品情報 1** | 商品情報 2 | (+)

↑ ここをクリックすると、
商品情報入力画面に切り替わります。

※商品情報の入力については、次のページを
ご確認ください。

【④商品情報入力】

商品名や賞味期限、サイズなどの基本情報や、ターゲット、商品のPR文などをご記入いただきます。

前ページの通り画面を切り替えると、商品情報入力画面が開きますので、C列に商品情報をご入力ください。

バイヤーズ・ガイド 滋賀の恵み特別号 商品情報入力シート1		D	E	F	G	H	I
○商品基本情報		※全項目ご記入ください。(JANコードはない場合のみ空欄可)					
商品名							
商品名 ふりがな							
商品カテゴリ ※該当するもの1つに○を記入ください	青果						
	畜産						
	水産						
	惣菜						
	日配						
	グロサリー						
	スイーツ・菓子						
	冷凍食品						
	酒						
最もおいしい時期							
賞味期限							
消費期限	※どちらか記入ください						
原材料							
主原材料産地							
JANコード(13桁もしくは8桁)	※無しの場合は空欄						
内容量							
希望小売価格(税込)							
1ケースあたり入数							
保存温度帯	常温						
	冷蔵						
	冷凍						
発注リードタイム							
販売エリアの制限							
最低ケース納品単位							
商品サイズ	縦(mm)						
	横(mm)						
	高さ(mm)						

• 全項目の入力をお願いします。ただし、JANコードはお持ちでない場合には空欄でかまいません。

• 2コマ掲載をお申込みの方と、1ページ掲載をお申込みの方は、前ページと同じ方法で画面を「商品情報2」に切り替え、ご入力をお願いします。

【⑤掲載画像の種類】

商品画像は商品の魅力を伝える上で最も重要な情報の一つです。
下記の内容を参考に、画像の送付をお願い致します。

○商品画像

1つの商品につき、下記の3点をご送付ください。

1)調理・イメージ画像

おいしさが伝わるような画像



2)パッケージ画像

売場に置いた時のことを想像できる画像



3)その他商品の特徴が伝わる画像

製造の様子や、スタッフの集合写真など、企業の特徴が伝わる画像



○企業画像の送付<1ページ掲載の方のみ>

1ページ掲載をお申込みの方は、下記の画像もご送付ください。

1)代表者の顔写真



【⑥掲載画像のポイント】

写真は、紙面やWEBで商品の魅力を伝える上で、インパクトが強く、読む人に一瞬で多くの情報を伝えられる重要な要素です。バイヤーや企画担当者により魅力的に商品を伝えるため、下記のポイントにご注意ください。

ポイント1 画像解像度に注意する



<解像度低>



<解像度高>

- ・最低でも、1600×1200pixel以上の画像をお送りください。
- ・一般的なデジタルカメラでの撮影で問題ありませんが、WEBに掲載している画像などをダウンロードすると、画質が粗くなる場合があるので、元のファイルを利用してください。

ポイント2 明るさに注意する



<暗い>



<明るい>

- ・明るい場所で撮影するようにしてください。
- ・どうしても暗くなる場合は、「レフ板」という白い板を背景に設置すると綺麗に撮影が可能です。白い画用紙や壁などでも代用できます。

※チラシやWEBサイト用などに、プロのカメラマンが撮影した写真をすでにお持ちの商品の場合、差し支えなければそれをお送りいただければと思います

【⑦その他、注意事項】

入稿後は、編集部にて、入力いただいた情報をもとに原稿を制作いたします。

冊子発行前に、一度原稿ご確認の機会がございますが、その際に、以下のようにアレンジを加えている場合がございます。予め、ご了承ください。

【注意】

以下の場合には、編集部で断りなく変更をする場合がございます。あらかじめ、ご了承ください。

文章について

- ①文法上の問題や、誤字・脱字のある場合
- ②薬事法、健康増進法、景品表示法など、法律に抵触する表現があった場合
- ③入力シート上に記載されているルールに反している場合や、その他掲載上の問題があった場合

写真について

- ①解像度不足、照明・背景不備など、PRに効果的ではないと編集部がみなした場合
- ②複数の画像が似通っている他、掲載が効果的ではないと編集部がみなした場合