



あなたのレビューで
— 特産品の未来がもっと広がる —

試食で応援プロジェクト

High Five

KUNSEI DINING 5

in 東中野

リサーチコンサルティングを主軸に
複数事業のシナジーを活かした深みのある価値提供を追求しています

名 称	10 Inc. (株式会社10)
事業内容	1. マーケティング&リサーチ・コンサルティング事業 2. SNSアプリ事業 3. 飲食事業 4. キャンプ事業
設 立	2018年5月14日
代表取締役	佐藤 尊紀
従業員数	社員 20名 / 社外顧問 5名 / インターン2名 / アルバイト 5名
本社所在地	〒164-0003 東京都中野区東中野1-30-15 スペースM B111
H P	https://10inc.co.jp

◆こんなお悩み、ありませんか？

販路開拓・売上拡大したいが…

(東京の) 消費者が
何を求めているのか
わからない

(東京の) 消費者に対して
何を伝えればいいのか
わからない

商品を知ってもらい
試してもらうには
どうすればいいのか
わからない

喜んでくれた感想や反応
(あるいは改善要望)
を聞きたい

◆試食マーケティング施策『High Five』の御紹介

試食マーケティング施策『High Five』は
当社が運営する「燻製ダイニング ファイブ（来年頭リニューアル予定）」にて
ご来店いただいたお客様の中で希望される方のみに
商品を無料で試食していただく施策です

試食を通じて、下記を実現します



認知

商品を知ってもらう

体験

商品を試してもらう

レビュー

感想を投稿
してもらう

◆ 「燻製ダイニング ファイブ」の御紹介 (来年頭リニューアル予定)



国内外選りすぐりのクラフトビール、日本酒、ワインなど幅広いお酒
燻製料理、空間にこだわった東中野の会員制隠れ家バルです

◆Step1：認知

実際のお客様に、飲食への関心が高まったタイミングでご案内できるため、店頭やネット広告などで接触した場合に比べて、深く情報を理解し、強く記憶に残していただけです

その場でリーフレットをお渡しするだけでなく、スタッフからの簡単な説明・ご紹介もおこない、さらに効果的な宣伝が可能です

◆メニュー表



久保田 こうじあまざけ

久保田に使用される新潟県産の酒米「五百万石」を精米歩合65%まで磨き、久保田の酒造りのために長年追求し厳選した米麴を使い、丁寧に仕上げられた甘酒です。上品な甘さと、後味すっきりとした味わいを楽しめることが特徴です。



宮崎からすみ 寒^{かん}

宮崎県をからすみの町へしたい、との思いから誕生したからすみです。「日向灘沖獲れの良質な寒沖鱈」の真子を、「日向灘の天然海水塩～満潮の塩～」で塩漬けし、日向灘に面した専用スペースにて天日干し製法で作られています。今回はこちらを燻製にご提供いたします。



『つまんでちょんまげ』

岩国れんこんチップス うすしお味

岩国れんこんは、普通のれんこんより1つ穴が多い9つの穴のものがよく見られます。そのため、見通しが良く、縁起のよい食材として親しまれてきました。パリパリ止まらない、素朴なおいしさをぜひ。



八戸きらり

青森県南部地方の素材を使用し、伝統工芸「南部菱刺し」のひし形をモチーフにした琥珀糖です。りんご・八助梅(あんず)など6種類の味とシャリぶる食感が愉しめます。そのまま頂くのも、カクテルにインするのもおすすめです。



SHIROKIMONO 想 OMOU 2023

山桜をウッドスティックとして生まれ変わらせ、お酒と共に丁寧に熟成しました。雪解けの超軟水と白麹で仕込んだ純米酒に、日本人に古くから愛される「桜」が新たな生命を吹き込む、新しい「モダンな和を感じさせるSAKE」を表現したお酒です。

◆Step2：体験

飲食目的に来店されたお客様が、通常メニューとHigh Fiveメニューの中からご自身の自由にお選びいただくので、興味関心の高い方にご試食いただけます

また、お酒や飲み物、普段の食べ方に近い、リアルな状況でご試食いただけるので、デパートや物産館などで試食するのとはまったく異なる、深くてリアルな体験価値を感じていただけます



◆ Step3 : レビュー

試食後のレビューは、当社運営の
レビュー共有型SNSアプリ
「Poskee」に投稿していただき
ます（任意）

投稿内容は、自社HPや商談資料
での2次利用も可能ですので、よ
りリアルなレビューを演出できま
す

レビュー共有型アプリ
Poskee



妻有ポーク | 新潟

★★★★★ 5.0 🗨️ 0

 [あなたも評価する](#)

 Poskee 地域応援【公式】
★した数 168 平均 ★ 5.0 4週間前

★★★★★ 5.0 🚩 報告

👍 いいね!

妻有ポークの特徴は、脂身の溶ける温度の低さ。
一般的な豚肉が38°C前後で溶けるのに対し、
妻有ポークは32°Cで溶けます。
口に入れると自然に溶け、芳醇な旨みと甘みが口内に広がります。
(文責・ダイスキー)

[#地域応援](#) [#妻有ポーク](#) [#十日町市](#)

5点満点（0.1刻み）で評価でき、ハッシュタグも
付けられるため、内容もスコアもリアルです
他の人の投稿を閲覧したり、検索したり、いいね！
もできます

◆ レビュー活用事例

ECサイトやクラウドファンディングや、流通商談の際の資料に、実際に商品を試食した方の声としてレビューを記載することで信頼性が高まります

記載されたレビューの一部です→

宮崎県をからすみの町に！父の想いを継ぐ日向生まれ伝統的天日干しからすみを全国へ！



< 燻製からすみへの感想 >

- 臭みがなく、初めての人にもぜひおすすめしたい、風味が豊かなカラスミでした！贅沢にパスタとかにしてもいいのでは？
- 日本酒にはコレ！というくらい日本酒が進みます。とても美味しかったです。
- これはお酒が進みます！日本酒と一緒にいただきました。大変美味しかったです。
- 燻製の香りがお酒によく合います
- 塩味がちょうど良く、歯触りも何とも楽しく、とても美味しかったです。
- ワインとバッチリ美味しかった
- カラスミお酒にあって美味しかったです。
- 繊細な卵が密に詰まっていて、味付けも絶妙で、いままでに食べた事のないような口だけでびっくりするくらい美味しかったです？
- サイコー
- 美味しい！
- 間違いなく日本酒と合う！
- 頂いたのはプレミアムタイプだそうでもう少し乾いたポツタルガのようなタイプもあるそうです。今回のプレミアムは少しねっとりとした食感で粒々感もあり、塩分は控えめで非常に食べやすかったです。ワインより日本酒がよく合いました。燻製の風味もとても美味しかったです。
- 美味しかったです。ワインより日本酒や焼酎のほうが合うかも

30名に試食頂く + レビュー活用に関する打合せ30分
: 5.5万円 (税込)

(*レビュー投稿は任意です)

◆ よくある質問

Q. どのような商品が対象となるの？

A. 賞味期限が1か月以上ある一次産品・二次加工品・飲料・お酒が対象となります。

Q. 試食用の商品代の負担はだれがするの？

A. 出展者様のご負担となります

Q. 冷蔵・冷凍商品も対応しているの？

A. 冷蔵・冷凍商品も対応可能です

Q. どれくらいの量を提供するの

A. あくまでも試食なので、2～3口程度、少量での提供となります