

CSSnITE

CSS Nite LP52

# Strategy &

ウェブサイト制作、  
手を動かす前に考えておくこと

**なぜ、あなたのウェブには戦略がないのか**

株式会社ゴンウェブコンサルティング

権 成俊

# 自己紹介

# 自己紹介

権 成俊（ごん なるとし）

- 株式会社ゴンウェブコンサルティング 代表
- 1973年 横浜生まれ 44歳
- 1998年 ソフトバンク株式会社にてECディレクション
- 2002年 ゴンウェブコンサルティング 創業
- 2017年 7月より16期目

約 246,000 件 (0.48 秒)

### ECサイト向けコンサルタント - 取引実績8000社のノウハウ

[\[広告\] www.itsumo365.co.jp/Eコマース支援/実績NO1](#) ▼

制作、集客、販売で成果を上げたい方限定 <8,000社実績> ECサイト成功請負会社

«Eコマース支援専門» · «毎月セミナー開催» · «支援実績8,000社超え»

📍 東京都港区 六本木7丁目15-7 新六本木ビル9F - 03-4580-1365

### ウェブコンサルティングとは? - 上級ウェブ解析士在籍 - ibis.gs

[\[広告\] www.ibis.gs/](#) ▼

今すぐきいてみる

上級ウェブ解析士 在籍 · 毎月1回 改善案提示

### Webコンサルティング | ゴンウェブコンサルティング

[www.gonweb.co.jp/](#) ▼

Webコンサルティング、ウェブコンサルティング、インターネットビジネスの戦略立案、SEM、SEO、アクセスログ解析、Webサイト制作、ダイレクトマーケティング運用支援。

[会社概要](#) · [権成俊について](#) · [実績と評価](#)

### 権成俊について - 会社概要 | ゴンウェブコンサルティング

[www.gonweb.co.jp/company-profile/gon.html](#) ▼

2002年にゴンウェブコンサルティング創業。日本のウェブコンサルティングの先駆者として活躍。ウェブを活用したイノベーション支援を得意とする。2013年より、ウェブコンサルタントの育成、ウェブ活用企業の支援のためのismを主宰し、ウェブコンサルタントの...

### 「WEBコンサルタント」って何をする仕事なの? | ホームページ制作 大...

<https://www.imd-net.com/column/12563/> ▼

2015/09/03 - さて「WEBコンサルタント」という職業を聞いたことがありますでしょうか? 初めて聞く方も「WEB」と「コンサルタント」という2つの言葉で、どのような役割を担っているかはある程度理解頂けるかと思えます。弊社にも私を含め2名のWEB...

一般的な「WEBコンサルタント」とは、制作会社によって異なる「WEBコンサルタント」





写真を表示



外観を見る

## 株式会社ゴンウェブコンサルティング

[ウェブサイト](#)
[経路案内](#)

北区の企業経営コンサルタント · 16 m

**所在地:** 〒114-0015 東京都北区中里 1丁目15-2 大河原ビル2F

**電話:** 03-5834-1925

**営業時間:** 本日休業 ▼

[情報の修正を提案](#)

クチコミ

最初のクチコミを書こう

[クチコミを書く](#)

[写真を追加](#)

[フィードバック](#)

# インターネット時代の 戦略を支援

**ウェブ戦略コンサルタントが  
足りない**

# ゴンウェブ スタッフ



村上佐央里  
社外取締役



杉本理子



正木有美  
パートタイム



春日井順子  
フリーランス



牧野佐智子



酒井桃香  
インターン





# CSS Nite

LP7 google analytics

LP10 SEO

LP37 選ばれるECサイト

Lp41 Webマスターのスキルセットの棚卸し

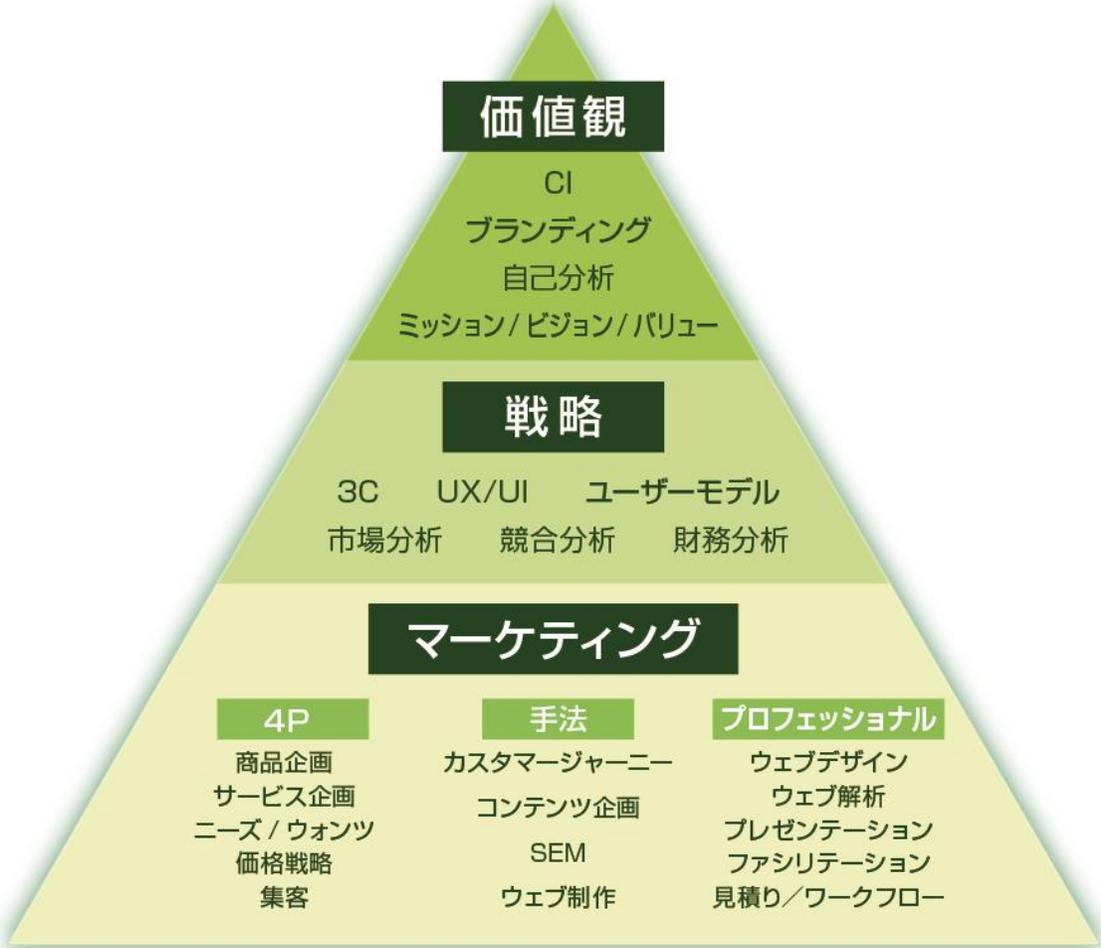
LP42 戦略志向のECサイト



# ウェブコンサルタントサミット



# 志をカタチにする戦略とマーケティング





『なぜ、あなたのウェブには  
戦略がないのか?』

ウェブサイトの価値は  
戦略で決まる

花屋のウェブサイトを作  
ってほしい



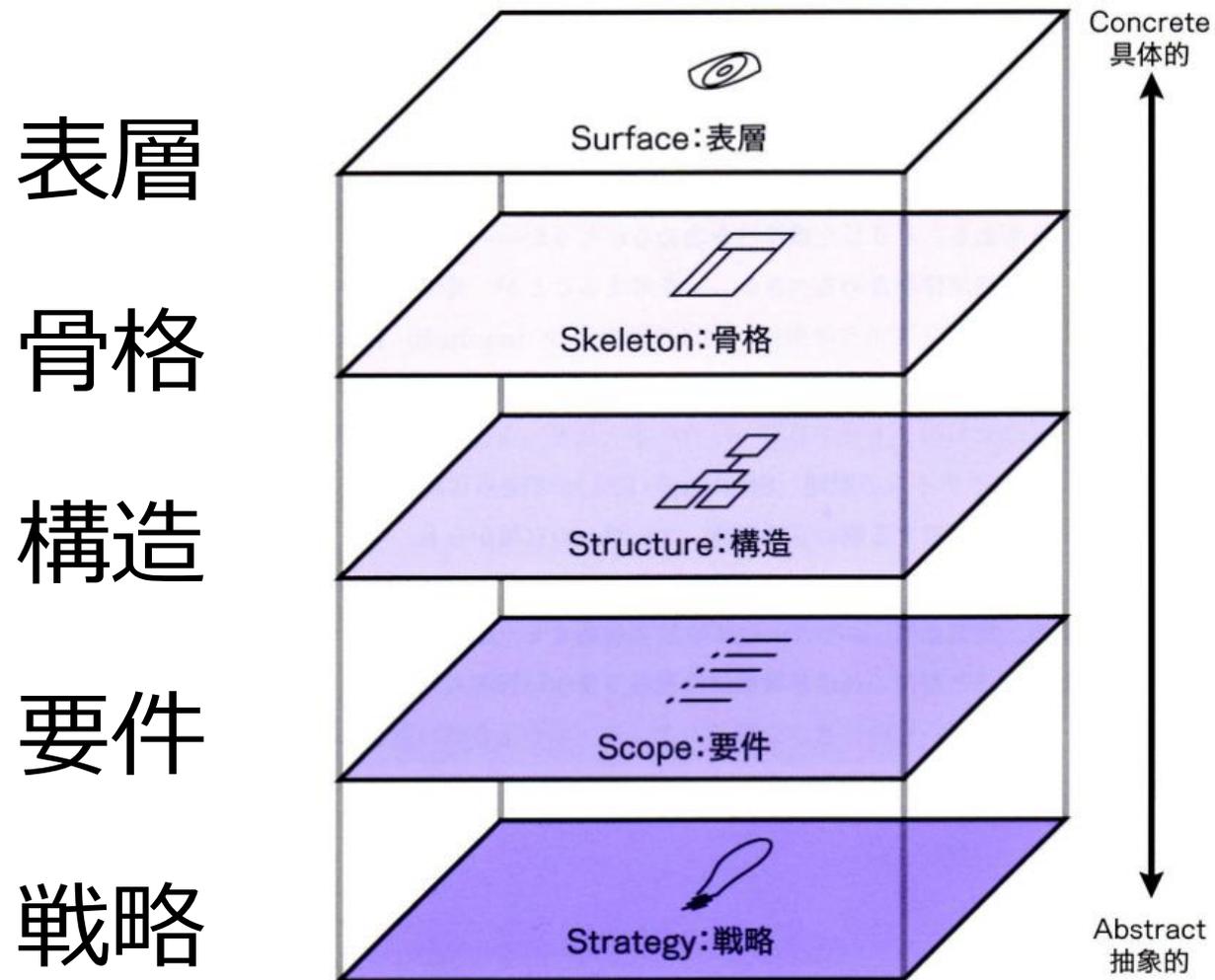
~~女性が喜ぶ  
デザイン?~~

~~カラフルな  
色使い?~~



誰に 何を

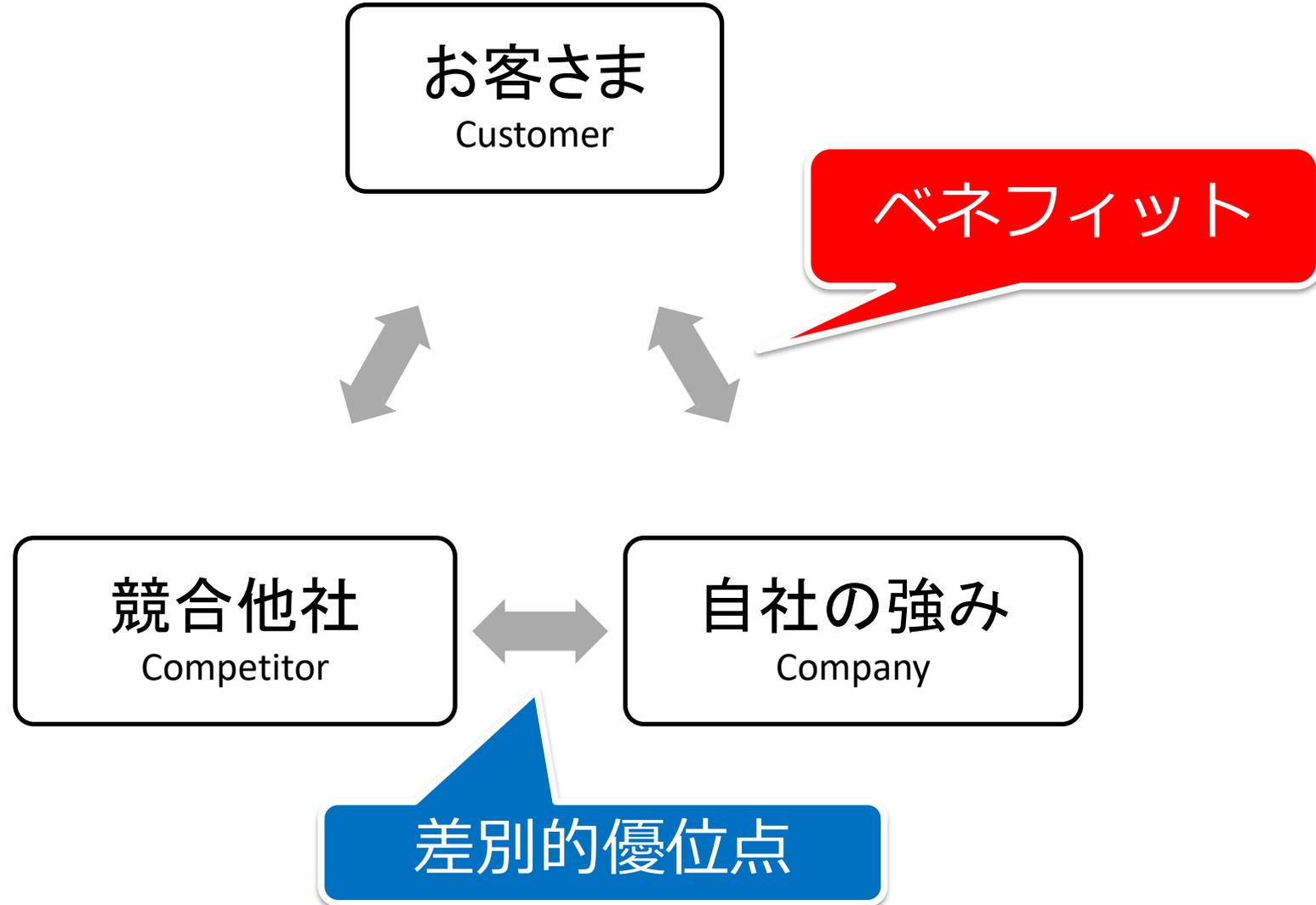
# ウェブサイト5階層概念モデル



出典: “ウェブ戦略としての「ユーザーエクスペリエンス」”  
2002年 Jesse James Garrett 日本では 2005年 ソシオメディア



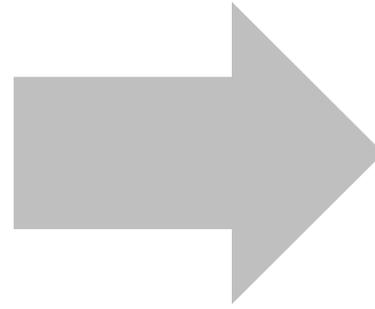
# 3C



誰に何を

ベネフィット

差別的優位点



お客さま  
Customer

戦略的デザイン

戦略的デザイン事例①

小林大伸堂

# 小林大伸堂

- 福井の開運印鑑屋
- 印鑑業界の衰退

あれこれ迷ったら... 彫刻士小林が提案する Click! 開運印鑑

法人用なら 会社設立印鑑

法人印鑑はこちらのサイトへGO

→九星気学から最適な印材を選ぶ

▶一白水星 いっぱくすいせい

昭和2・11・29・20・38・47・56年  
平成2・11・20・29年

▶二黒土星 じこくどせい

昭和1・10・19・28・37・46・55年  
平成1・10・19・28年

▶三碧木星 さんぺきもくせい

昭和9・18・27・36・45・54・63年  
平成9・18・27年

▶四緑木星 しろくもくせい

昭和8・17・26・35・44・53・62年  
平成8・17・26年

▶五黄土星 ごおうどせい

昭和7・16・25・34・43・52・61年  
平成7・16・25年

▶六白金星 ろっばくきんせい

昭和6・15・24・33・42・51・60年  
平成6・15・24年

▶七赤金星 しちせききんせい

昭和5・14・23・32・41・50・59年  
平成5・14・23年

▶八白土星 はっばくどせい

昭和4・13・22・31・40・49・58年  
平成4・13・22年

▶九紫火星 きゅうしかせい

昭和3・12・21・30・39・48・57年  
平成3・12・21年

→印鑑の用途から選ぶ

・実印(単品)

どんな印鑑がいいかわからない方は、開運を考えた当店の自信作をお選びください。



小林大伸堂 開運印鑑

当店の開運印鑑は、生年月日と画数姓名判断から印相体で、創業123年4代目小林大伸堂が手仕上げ彫りにてお作りします。さらに八方位からご希望の運気を選んでいただき、画数を吉数に変えることによりあなただけのご印鑑をお彫りします。

実印は15,000円から、銀行印は7,500円から「開運吉相印鑑で前向きなお気持ちで、あなたの夢を叶えます」お陰様で、インターネット販売16周年を迎え、4万5千人の方に開運印鑑をお届けしました。



3つを備えた開運印鑑とは...

印材はご祈禱済み + 自分の星を九星気学で選ぶ + 希望の運を印面八方位で字入れ → 開運印鑑

神おいて開運祈願 生年月日で決める! 金運を強調したい!

四代目彫刻士 小林照明が一刀入魂で作ります。

当店のすべての印鑑は、この道32年の彫刻士小林が一刀入魂、画数と生年月日からお客様の字体を手仕上げし、縁起の良い開運印鑑に権運を込めてお彫りいたします。お陰様で多くの開運印鑑を皆様にお届けし、ネット販売16周年を迎えました。

正規取扱店とこだわりの印材



印材にもこだわりが必要で、天然の高級印材「象牙・牛角白・黒水牛・薩摩本つけ」の4種類を描えしました。

→詳しく見る

姓名判断と画数

姓名判断で画数が気になるあなたは、印鑑で字面を調整(修正)します。画数の悩みを解消し、前向きなお気持ちに変わります。

→詳しく見る

九星気学... 印面八方位



自分の星を選ぶ 希望する運を選ぶ

もっと詳しく見る

まずは九星気学から選ぶ あなたの生年月日から星をお選びください

ご注意下さい! →1月1日~2月3日(節分)までに生まれた方は前年生まれの方と同じです。

- ▶ 一白水星 を見る
- ▶ 二黒土星 を見る
- ▶ 三碧木星 を見る

旧サイトデザイン

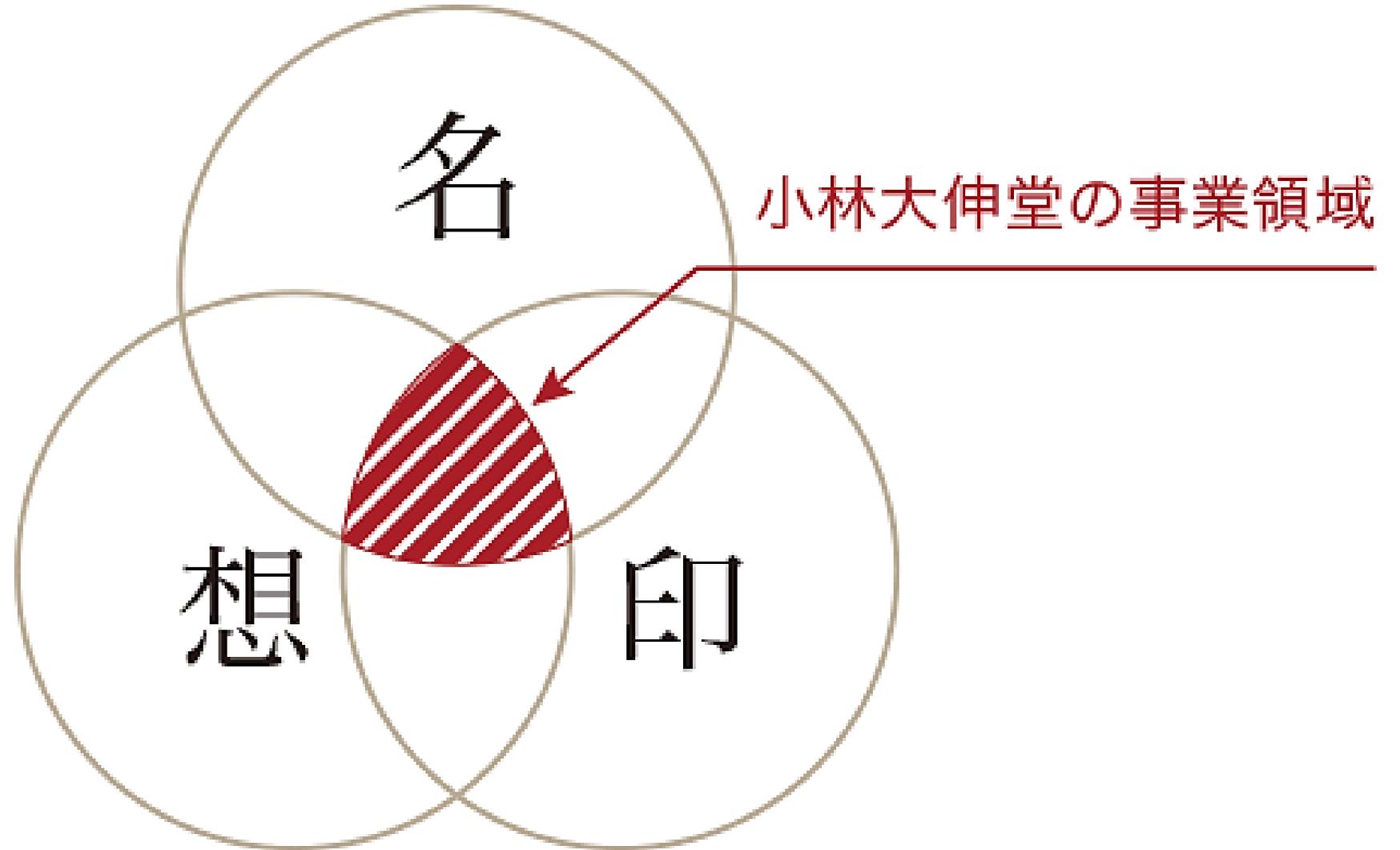
# 小林大伸堂の提供する価値

- 出産祝い、成人祝い、就職祝いなど
- 願いというよりも想い
- その価値を、印鑑以外で提供できないか

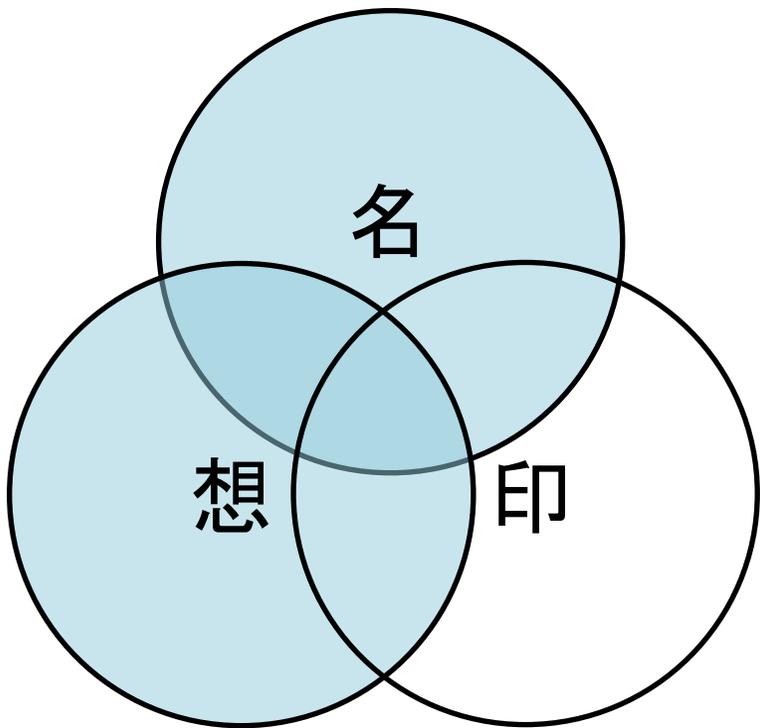
# 感動

- 名前（アイデンティティ）を贈っている
- 近い身内からの贈り物
- 人生に一度しかないタイミングで送られる

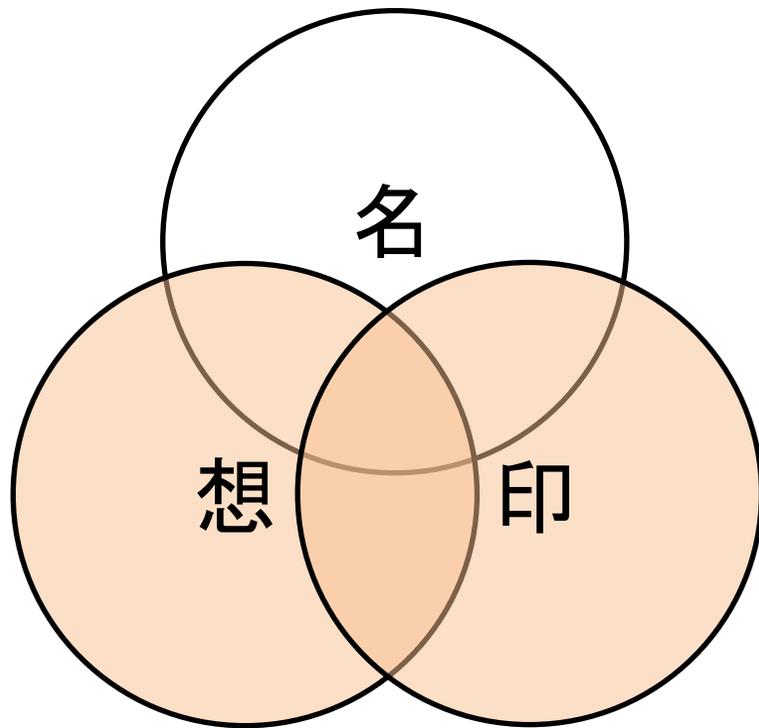
# 小林大伸堂の提供する価値



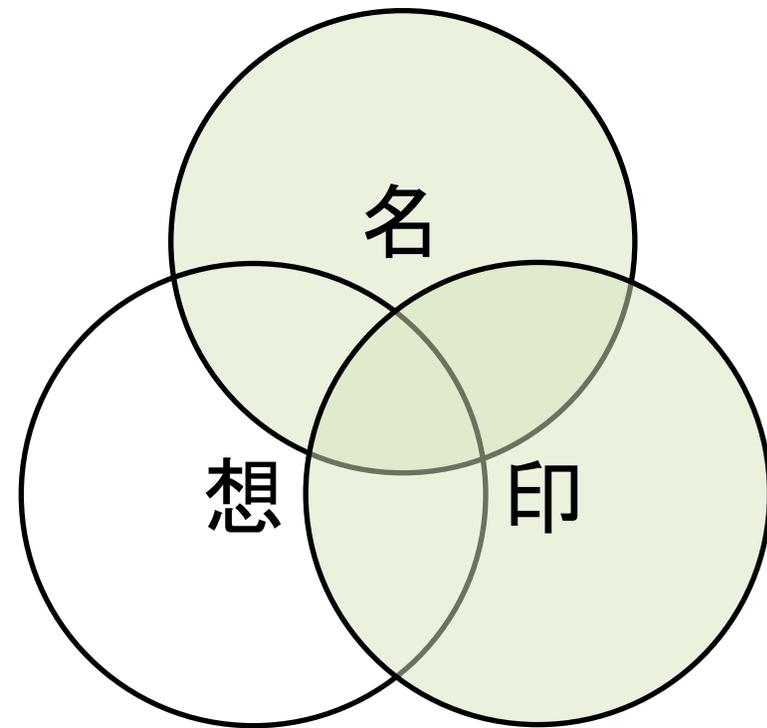




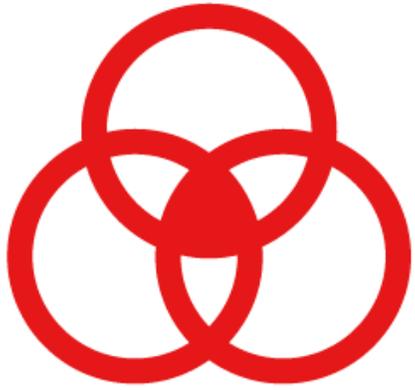
普通の名入れ



手書きメッセージカード



普通の印鑑



# 名印想

あなたのためのしるし

人生の節目に想いを伝えたい  
両親、もしくは祖父母に

“名印想”を伝えたい

# 新ウェブサイトデザイン

- 贈り物に絞り込み
- シーン別LP
- CIページ作成

創業124年 四代目  
小林大伸堂 開運印鑑

TEL: 0778-51-0628 FAX: 0778-53-1133  
受付時間 9:00~19:00 toiwase@kaiunya.jp

HOME 九星気学から選ぶ 姓名判断・画数 小林大伸堂とは お買物ガイド 外字・旧字体 お買物カゴ

あなただのための印  
— 想いを込めて名を贈る

### 想いを贈る 印鑑ギフト

				
<b>出産祝い</b>	<b>卒業・成人・就職</b>	<b>娘へ贈る結婚祝い</b>	<b>お嫁さんに贈る</b>	<b>入籍の記念に</b>
出産祝いや誕生の記念として、命名の想いを込めた銀行印を	大人への一步を踏み出すわが子に持たせる、3つの印鑑	嫁入り道具として、名前の印鑑と新しい苗字の印鑑をあつらえる	歓迎の気持ちを伝えるなら、実用品としても喜ばれる印鑑を	一生の記念に！同じ苗字になる入籍の日に贈る、記念の印鑑

# 成果

- トランザクション数が倍増

印鑑に替わるアイテムは開発中

戦略的デザイン事例②

上澤梅太郎商店

# 上澤梅太郎商店

- 創業400年
- 栃木県日光に店舗
- 100年ほど前に、味噌・醤油屋から漬物屋に



# 上澤梅太郎商店

- バブル崩壊後 継続的に売り上げ減少
  - 漬物市場の縮小
  - 観光客の減少

**大きな事業革新が必要**

日光みそのたまり漬

日光みそのたまり漬

営業中

1500円  
↓  
1000円  
なめ

ス各粒 250円 1000円  
めこ 600円  
びぼう 600円  
たけ 600円  
き 600円  
す 600円  
つり 600円  
根 600円  
が 600円  
ん 600円  
2000円  
600円  
600円  
600円  
350円

日光みぞのたま  
上野のたま

シロイ子醤油  
350円

だまてばこ  
山中産 岩手産 入りの  
2,000円  
(250g)

磯本節  
700円  
(250g)

ピリ太節  
700円  
(250g)

らっきょう 650円  
(250g)

だんらん  
(各産物のあみ合わせ)  
600円  
(300g)

みょうが 600円  
(200g)

ふき 600円  
(200g)

ふきのとう 600円  
(150g)

しそのみ 600円  
(150g)

フリーストドライ  
味噌汁

お湯を注ぐだけで  
美味しいお味噌汁

磯本節  
りょうめ

ピリ太節  
りょうめ

だんらん

みょうが

ふ

ふきのとう

しそのみ



らっきょう たまり漬け



各種やさい たまり漬け



なめこ たまり炊き



味噌

厳選素材をじっくり熟成した「日光味噌のたまり漬」を、お届けいたします！



# 日光みそのたまり漬・上澤梅太郎商店

食卓を明るく楽しくする日光みそのたまり漬。毎朝蔵出しの新鮮商品をクール便でお届けします。TEL.0288-21-0002 FAX.0288-22-0002

検索

■品代21,600円(税込)以上で送料+代引き手数料無料(お届け先1ヶ所につき) ■通常送料から5%引き+クール便無料 ■丈夫な箱と丁寧な手仕事による梱包費無料

[たまり漬トップページ](#)

[商品一覧](#)

[ご注文方法](#)

[送料](#)

[お支払方法](#)

[納期](#)

[お問い合わせ](#)

[カゴの中を見る](#)

上澤梅太郎商店  
オンラインショッピング



[ご注文はこちらから >>](#)

[新規会員登録はこちらから](#)

[ログイン](#)

あなたの荷物は  
今どこに

[Twitter](#)

[いいね!](#)

[シェア](#) <241

[社長のごまん日記・毎日更新](#)

## はじめてのお客さまへ

[人気商品ランキング](#)

[ご注文方法](#)

[送料](#)

[お支払方法](#)

[お届けまでの日数](#)

[お問い合わせ](#)

[会社概要](#)

## お客さまサポート

[たまり漬とは](#)

[よくある質問](#)

[お客さまの声](#)

[パンフレット請求\(ダウンロード・郵送\)](#)

[メールマガジン申し込み](#)

[熨斗\(のし\)について](#)

- ▶2016年は、9月5日(月)まで休まず営業いたします。  
営業時間は、朝8:15～夕方18:00です。
- ▶googleインドアビューで、店内の様子がご覧戴いただけます。お客様には、こちらの空間で休憩していただけます。

毎朝、蔵出し。  
いま食べごろの味を、お届けします。



# 日光みそのたまり漬

2015年6月号



国産野菜のハーモニー

七種刻み合わせ(はんぱん) .....5ページ

便利に便って美味しい

丸パックシリーズ .....9ページ

白いごはんがさらさらになる

なめこ .....10ページ



アクセス

## お車でお越しの場合

東北自動車道 浦和インター → 宇都宮インター  
日光宇都宮道路 宇都宮インター → 今市インター  
所要時間：浦和インターから90分 今市インターから2分

## 電車でお越しの場合

東武日光線特急スペース 浅草駅 → 下今市駅から 徒歩10分  
JR・東武日光線 JR新宿駅 → 下今市駅から 徒歩10分  
所要時間：浅草駅から110分(徒歩含む)  
新宿駅から110分(徒歩含む)



うわ さわ うめ た ろう  
株式会社 **上澤梅太郎商店**

〒321-1261 栃木県日光市今市487  
TEL.0288-21-0002  
FAX.0288-22-0002  
ホームページ [www.tamarizuke.co.jp](http://www.tamarizuke.co.jp)  
Eメール [uwasawa@tamarizuke.co.jp](mailto:uwasawa@tamarizuke.co.jp)  
twitter @Uwasawa @Tamarizuke  
営業時間 8:15~18:00 ほぼ年中無休  
新春から春彼岸までは17:00閉店とさせていただきます。

旬の野菜を挽き揚げにした「たまり漬揚げ」は、店頭でのみ販売しています。

会館の隣に今市アレクサンダー山と本郷。



うわ さわ うめ た ろう  
**上澤梅太郎商店**

[www.tamarizuke.co.jp](http://www.tamarizuke.co.jp)

何を変え、何を変えないか

50時間にわたる会話

3か月にわたる調査



上澤卓哉 社長に  
ごだわりあり！



# 上澤のこだわりを掘り下げる

- らっきょうに添加物
- スタインベックの「朝食」
- 朝食写真
- 一汁三菜

# らっきょうに添加物

- らっきょうのしゃきしゃき感を残すため
  - らっきょうを加熱殺菌しない
  - 賞味期限が短い
  - 毎日袋詰め

# スタインベックの「朝食」

いためたベーコンを深い脂のなかからすくい上げて錫の大皿にのせた。ベーコンは、かわくにつれてジュウジュウ音を立てて縮みあがった。

若い女は錆びたオーブンの口をあけ、分厚い大きなパンがいっぱいはいっている四角い鍋をとり出した。

あたたかいパンのにおいが流れると、男たちは二人とも深く息を吸い込んだ。若者は、ひくい声で、「こいつはたまらねえ!」と言った。

私たちは、めいめいの皿にとりわけて、パンにベーコンの肉汁をかけ、コーヒーに砂糖を入れた。老人は口いっぱいにはおぼって、ぐしゃぐしゃとかんでは、のみこんだ。それから彼は言った。「こいつはうめえや」。

スタインベック著 大久保康雄訳

# 朝食写真



# 一汁一菜

- 口内調理

- 味が濃いならご飯で薄める

- 味が薄いなら漬け物で濃くする

- 脂っぽいなら味噌で緩和させる

和食ならどんな料理でも、残り物でも受け止める

# 和食ならなんでも合うから

- 残り物、あり合わせてOK
- 買い出し、仕込みが不要
- 手間がかからない
- 続けられる

A red speech bubble with a white outline and a tail pointing towards the bottom right. Inside the bubble, the text "なるほど!" is written in white, bold, sans-serif font.

なるほど！

# 贅沢ではないけれど、豊かな朝食

日本では和洋中のいろいろな食材が手に入る。  
自分で作らなくても、スーパー、デパートで購入したり、  
インスタントも。

しかし、それで食は豊かになっただろうか。  
上澤が作る味噌汁、漬物は、シンプルだが長い間消費者に  
愛されている。  
ごはん、味噌汁、漬物、それだけで、毎日飽きない豊かな  
朝食になる。

毎日いろいろなものを食べるのが豊かなんじゃない。  
美味しいと思うものを、毎日変わらず食べられること。  
それが上澤が考える豊かな食事ということ。





# 新しいビジョン

- 上澤が考える和朝食の価値観を伝える
  - 朝食セットの開発
  - 朝食レストランの開業

和朝食を食べない人に

“上澤の朝食”を伝えたい

# ひと口ごとに、 目覚める朝。

「皿のたまり漬と、  
一杯の味噌汁。」

ただそれだけで、  
今朝も白飯が  
ひと口ごとにしみじみ、うまい。

上野梅太郎商店のある、朝食。

ここにあるのは、新しく、力強く、  
一日がはじまる予感。



ひと口ごとに、  
目覚める朝。

二皿のたまり漬と、  
一杯の味噌汁。

ただそれだけで、

今朝も白飯が

ひと口ごとにしみじみ、うまい。

上海梅太郎商店のある、朝食。

ここにあってのは、新しく、力強く、  
一日がはじまる予感。



らっきょうは「具」であり、  
最上の「調味料」でもある。



上澤のおむすび三種



楽楽おいなり



ぼくだんおむすび

上澤のおむすび三種 /

左から片面に「ひしお」を塗って軽く炙ったもの、  
刻み蒟蒻の「楽楽らっきょう」を混ぜ海苔を巻いたもの、  
「刻みザクザクしょうが」を混ぜたもの。

ぼくだんおむすび /

「黒太郎」を豪快に、まるごと一粒真ん中に。

楽楽おいなり /

断断の中に刻み蒟蒻の「楽楽らっきょう」を  
混ぜて、好みてゴマや胡瓜をあしらっても美味しい。



洋食派の朝にも、  
シヤキつと目覚めを。

### サンドイッチ

左奥から時計回りに、荒く刻んだ「らっきょう」を  
混ぜた奥だくさんのポテトサラダサンド、  
無塩バターを片面に「ひしお」を塗った  
胡瓜サンド、「薬味らっきょう」を  
混ぜ込んだツナサンドと卵サンド。



### ごはんのお供に

奥から時計回りに、「おばあちゃんのふわふわ大根」を  
載せて青ネギを散らした白かゆ、  
「七種刻み合わせ(だんらん)」の茶漬け、  
醤油の代わりに「ふさのとう」を添えた卵かけごはん。

素材と、たまりと、  
めしの甘味の、  
三味一体。

# VI



aya.



上澤の朝食





登録商標  
日光みそのだまり漬

上澤梅太郎商店



# 日光みそのだまり漬



日光みそのだまり漬  
上澤梅太郎商店

奉祝

奉祝

時間 八時十五分まで  
六時

新らっきょう

日光みそ

奉祝



KANAYA HOTEL  
BAKERY  
NIKKO - Since 1873

金谷ホテル  
直

伝統の味  
こだわりの逸品。

NPO法人 ふた

川治 宇都宮  
Kawajiri Utsunomiya

忍田 宇都宮  
Oshino Utsunomiya

日光みそのたまり漬

日光みそのたまり漬















# 成果

- 漬物から朝食への事業革新
- ブランドアイデンティティが明確に
- 信頼をベースに値上げ

戦略的デザイン事例③

CATUX ZEN

# ネコグッズの課題

ネコにとって

使いづらい

ヒトにとって

高級インテリアに  
合わない



# CATUX ZEN

ネコのUXを  
最優先に考慮

岩手の高級木材  
と加工技術

禅思想にもとづく  
デザイン



**GOOD  
DESIGN**

爪とぎ ガリガリボード 20,000円(現在の価格)

# ネコUXデザイン



ガリガリボード(爪とぎ)



まんま斜めボウル

# 商品ラインナップ



現在29アイテム  
年内2アイテム追加予定





# 禅コンセプト

ネコグッズの多くが子供だましなのは、ネコを尊重する気持ちが欠如しているからではないでしょうか。「猫グッズはこの程度で十分」。そんなエゴから、ネコにとって不快な猫グッズが生まれ、ネコはストレスフルな毎日を余儀なくされています。

CATUX ZENはネコに対する尊敬の気持ちから生まれました。ヒトがネコを飼うのではなく、ヒトとネコは対等。そう思うから、ネコに敬意を払い、その生活環境をより良いものにしたい。犬と違ってネコは生涯を家の中で暮らします。その中で得られる体験は、食べる、排せつする、寝る、遊ぶだけです。ネコに必要なものは限られています。ちょっとしたことで、ネコの365日を快適にしてあげられるのです。

CATUX ZENシリーズのアイテムは、ネコにとって使いやすいことを最優先して作られています。絞り込むからこそ、高品質で、シンプルなデザインになりました。そして、シンプルなデザインは結果的に人にとっても好まれ、高級インテリアとも相性の良いものになりました。ネコにとってのベストを追求したらヒトにとってもベストなものが出来上がりました。

対立しない、ネコとヒトの関係。それがCATUX ZENの思想であり、社会におけるネコとヒトとのかわり方に対する提案です。

ネコ UXデザイン

CATUX  
ZEN

木のデパート岩手の  
木材と加工技術

禅コンセプト

CAT + UX + ZEN

||

**CATUX ZEN**

# ビジョン・ミッション

## ビジョン

ネコにもヒトにも快適な暮らし

## ミッション

ネコの365日をデザインする



ターゲット

Apple ユーザー  
×  
ネコを飼っている

Apple製品が好きで  
ネコを飼っている人に

“CATUX ZEN” を伝えたい

戦略を仕事にするために

# 3つのポイント

1. お客様を選ぶ
2. 決算書を見せてもらう
3. 見積もりフェーズに時間をかける



まとめ

戦略からはじめよう

おしまい