



よこの

GO!GO!いちばレター



市場連よろず相談員・橋本佳子からのお知らせ



神戸市小売市場連合会

〒650-0044 神戸市中央区東川崎町1丁目8-4 神戸市産業振興センター5階 TEL & FAX 341-8500
http://www.ichiba-kobe.gr.jp E-mail: y-01ichiba@ichiba-kobe.gr.jp

新年おめでとございます。
今年も皆さんにとって幸多き一年
になりますように。

GO!GO!インタビュー

◎(一社)セルバ名店会

理事長 泉雅夫さん

昨年十月一日から十五日に、初
めてのセルバゼミを開催しました。
各店舗の店主がプロならではの
専門知識やコツを教えるゼミです。
以前から実施を考えていましたが、
なかなか進められずにいました。

今回、

応援隊の
西島さん
に店の歴
史や特徴
こだわり
を引き出
してもら
う中で、
実施の空
気が生まれ、結果十三軒が参加す
ることになりました(参加店とゼ
ミの内容は裏面参照)。



ととの日特別企画 魚の捌き方と料理

食のゼミには七店舗がチャレン
ジ。老若男女にわたり大好評で、
複数のゼミを受講する人もいるほ
どでした。受講生と一緒に調理し
試食する楽しそうな様子や、通り
すがりのお客さんが足を止めて覗
き込む姿が印象的でした。



美味しいぬか床づくり体験

課題としては、多くの人にセル
バゼミを知ってもらおう方法です。
今回は、手作りチラシの店頭配布
ポスター掲示、フェイスブック発
信、その内容の印刷物掲示など、
手は尽くしたものの受講者のない
店舗もありました。次回に打ち出
し方を研究します。

◎長田公設市場

副理事長 高橋清史さん

食遊館では、空き店舗対策など
に取り組みながら、接客について
も組織体制強化の一環として考え
ています。そこで、型にはまった
接客ではなく、市場らしい温かみ
のあるコミュニケーションノウハ
ウや、お客さんへのアプローチの
仕方のアドバイスを応援隊の洞淵
さんに依頼しました。

長く勤めていると、日々の接客
をついなおざりにすることがあり
ます。そこで、幹部・社員・従業
員が各グループに分かれ、その役
割に合った接客マナー研修を行

ました。また、洞淵さんには販促
会議に入ってもらい、店で働く皆
の意識を統一させるために、市場
としてのコンセプトを確認・共有
することに努めました。

皆で話し合うと、決められたこ
とができていなかったり、言わな
いまま終わらせてしまっている現
状が見えてきました。身内だけで
は、なかなか伝えにくい身だしな
みなどの指摘・改善は、応援隊な
らではのサポートだったように思
います。設置されている『従業員
の就業』『勤務の心得』に店訓・
基本販売用語が記載されているの
に読んだことがない従業員がいる
こともわかりました。また洞淵さ
んから「幹部の皆さんから変わっ
てください」とはつきり言われた
ことは大きな気付きになりました。
今回は九回のサポートでしたが、
回を重ねるごとに一人ひとりの意
識が変わり、週に二回の全員朝礼
と週に四回のレシ朝礼を続けてい
ます。



いちばレター第八号で、湊川中央小
売市場の理事長名に誤りがありました。
正しくは、黒井朋治さんです。お詫び
し、訂正いたします。

お店の店主が教える いいこと新発見!!

第1回 セルバゼミ

磨く 試す

開催期間 10月1日～15日

たべる

きれい・健康

学ぶ

3 家で美味しい!!
広島焼のつくり方

講師 お好み焼 うさぎ
店主 吉山 訓子

10/13(木)
15:30～16:30

会場 B1 うさぎ
定員 5名
費用 1,000円

焼きたてをお召し上げりいただき、1枚は、お持ち帰りいただきます。

B1 お好み焼 うさぎ

4 お家で出来るカフェランチ

講師 喫茶 たまて箱
店主 竹内 保子

10/11(火)
11:00～13:00

会場 たまて箱
定員 6名
費用 1,000円

喫茶店が教えるお家で出来るカフェランチ:
パスタ・スープ・サラダセット

1F たまて箱

5 新築・建替・買替・売却
大相談会

講師 アール・イーホームズ
店主 丸井 一雄

10/1・2・8・9・15
(土) (日) (土) (日) (土)

10:00～18:00

会場 アール・イーホームズ
定員 1組60分程度
費用 完全予約制

1級建築士・宅地建物取引士
・住宅プロデューサーが教えます

1F アール・イーホームズ

6 目の健康チェック

講師 メガネ 時誠堂
店主 山崎 幸男

10/5・6・7
(水) (木) (金)

14:00～18:00

会場 1F 時誠堂
定員 1日3名
費用 なし

認定眼鏡士の資格を持つ店主が視力測
深視力測定を行いアドバイス致します

1F 時誠堂

7 乳製品・卵を使わない秋の味覚
マフィン作り

講師 むすび食堂
店主 近藤 真美

10/6
(木) 11:00～12:30
14:00～15:30

会場 地階特設会場
定員 10名×2
費用 1,500円

乳製品・卵を使わないから
アレルギーの方にも安心して食べれます

B1 むすび食堂

8 ビューティーレッスン
メイクとスキンケア

講師 ベニヤ化粧品
資生堂美容部員

10/15(土)
11:00～18:00

会場 地階特設会場
定員 50名(10名×5回)
費用 無料

資生堂のプロが教えるスキンケアと
上手なメイクの仕方

1F ベニヤ化粧品

9 美味しい
ぬか床づくり体験

講師 塩千穂 田原屋
店主 田原 有

10/6(木)
13:00～13:30

会場 8F 田原屋
定員 5名
費用 400円

長年の経験と塩加減を教えます。
お漬物を容器ごとお持ち帰り頂きます

B1 田原屋



応援隊はこんなお手伝いができます

魅力発信	<ul style="list-style-type: none"> ● イベント 企画・運営・司会 地域連携による、にぎわいづくりのマネジメント ● PR フェイスブック、ブログ、メールマガジン、ツイッター、LINE@など SNS の操作 方法から活用の仕方など メディア戦略・対応サポート 情報誌・チラシ・カタログ・マップの取材・編集・作成のサポート ● デザイン (ロゴ、パッケージ、グラフィック) ● ネットラジオ
販売促進	<ul style="list-style-type: none"> ● 接客のノウハウとアプローチの仕方* ● 色彩心理を用いた商品の陳列や配色の方法、効果的な見せ方などの色彩戦略* ● POP 商品・サービスの魅力を最大限に表現する手作りPOP*
各種書類の作成	<ul style="list-style-type: none"> ● 補助金事業の応募、交付申請 ● 実績報告書 ● 各種証拠書類の保管 ● 許認可申請や法的な見解が必要な場合のアドバイス
活性化事業 計画立案 と 組織体制づくり	<ul style="list-style-type: none"> ● 課題の抽出、活性化の目標と事業構成、事業予算等 ● 事業推進コーディネーター ● 商業者と共に考える販促活動の企画支援 ● 商業者の輪を広げ、次世代の人材を発掘・育成し、活動を継続していける体制づくり
設備面での 計画・設計	<ul style="list-style-type: none"> ● 街路灯、防犯カメラ、LED 照明化 等のハード面アドバイス ● 市場内の配線設計やネットワーク構築アドバイスや勉強会 ● アプリやシステム開発 等のソフト面(スマートフォンを使ったスタンプカード)
事務	<ul style="list-style-type: none"> ● エクセルを使った表計算分析 ● 会計処理・決算書作成
その他	<ul style="list-style-type: none"> ● 空き店舗問題を抱える老朽化市場の再構築計画 ● 各種会議・ミーティングの意見調整 ● 顧客満足度及びニーズ調査(WEB アンケート) ● ワークショップ(体験型講座)サポート ● クラウドファンディング(不特定多数の人がインターネット経由で他の人々や組織に財源の提供や協力などを行うこと)を使ったチームづくり ● 事務所のパソコンサポート全般(パソコン内のファイル、データのバックアップ、エクセルやワードの上手な使い方、ウイルス対応、HP の更新サポートなど) ● 市場のお掃除・大切な書類の整理整頓、保管の仕方など

*上記にあてはまらないお悩み事も、まずはお聞かせください。

*お手伝いの具体例は、随時更新しています。

10 不動産なんでも無料相談会

講師 アレックス神戸
店主 浅山 正秋 (水曜日除く)

10/1～15(土)
10:00～18:00

会場 1F アレックス神戸
定員 1日3組
費用 なし

不動産に関する様々なお悩みにお答えします
(取引トラブル・売却・建替えリフォーム等)

1F アレックス神戸

11 玉ねぎが主役の
ミンチボールの作り方

講師 泉食品
店主 泉 雅夫

10/11(火)
11:00～12:00

会場 B1 泉食品
定員 5名
費用 なし

月曜日限定の人気商品です
その場で試食して頂けます

B1 泉食品

12 国産牛と和牛の違い・二見屋のこだわり
お肉の切り方

講師 神戸肉 二見屋
店員 吹田 里絵

10/7(金)
10:00～11:30
12:30～14:00

会場 地階特設会場
定員 15名×2
費用 700円

1品、牛の料理を作り、試食してもらいます。

B1 二見屋

13 ととの日特別企画
魚の捌き方と料理

講師 活魚 北野
店員 北野 良征

10/11(火)
12:00～13:30

会場 地階特設会場
定員 5名
費用 1,000円

今月11日のととの日特別価格販売の鮮魚を
捌いてそれを使った料理をします。

B1 活魚北野