

お肉の事をもっと知ろう！

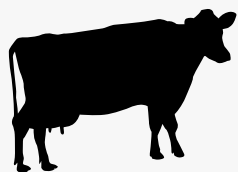
# 精肉ピック 企画書

---

お家で焼肉奉行への第一歩！

---

⚠ 当サイトのテキスト・画像の無断転載・複製を固く禁じます。



# もしかして？

お肉コーナーの売り上げをもっと良くしたい

各部位の魅力を発信したいが、どうすれば？

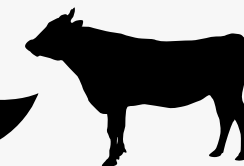


本当の美味しさをお客様に味わってほしい

お肉を楽しんで食べて欲しい…



と、お困りのみなさま！



今回ご提案させて頂くのは、



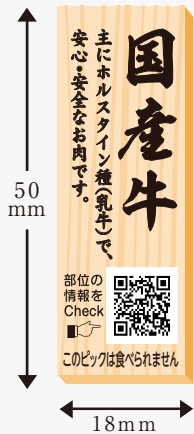
精肉ピック & お肉辞典！

meat pick

# お肉を華やかに



商品の価値を高める精肉ピック。高級感と、情報を提供します。  
一目で分かる、精肉の部位と特徴を記載した、こだわりのピックです。  
一般的な部位から、こだわりの希少部位まで取り揃えております。



実寸  
サイズ

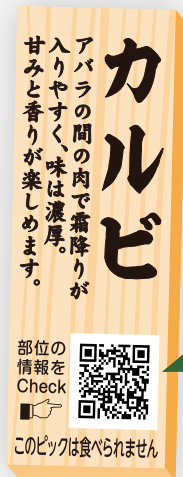
馴染みやすい  
木目調デザイン



各ピックに、部位の説明文がついています。

品番	品名	品番	品名	品番	品名
P-70	ササバラ	P-81	ランプ	P-92	マルシン
P-71	国産牛	P-82	ザブトン	P-93	トモサンカク
P-72	肩ロース	P-83	シャトーブリアン	P-94	タン
P-73	モモ	P-84	三角バラ	P-95	カメノコ
P-74	バラ	P-85	中落カルビ	P-96	内モモ
P-75	サーロイン	P-86	カイノミ	P-97	千本チマキ
P-76	カルビ	P-87	ハラミ	P-98	ラムシン
P-77	リブ芯	P-88	ロース	P-99	カタ
P-78	ハネシタ	P-89	ヒウチ	P-100	ヒレ
P-79	ミスジ	P-90	黒毛和牛		
P-80	イチボ	P-91	交雑種		

精肉ピックのQRコードを  
読み取ると…



特別なアプリは必要ありません！  
スマホのカメラをかざすだけ！

お肉の特設サイト  
「お肉辞典」へ！



焼肉を  
食べたくなる  
情報が  
もりだくさん♪

# お肉の詳しい焼き方・美味しい味付けが掲載！



## おすすめの食べ方

りした甘口ダレがオススメ。他には塩ダレ、醤油はわさび、辛子、にんにく、しょうが、唐辛子、味噌、など合うので、好みの味で楽しめます。「ミディアム」で、しっかり火を通して焼くのがオススメです。

## おすすめの食べ方

こってりした甘口ダレがオススメ。他には塩ダレ、醤油はわさび、辛子、にんにく、しょうが、唐辛子、味噌、など幅広く合うので、好みの味で楽しめます。「ミディアム」で、しっかり火を通して焼くのがオススメです。

焼肉の新鮮味がなくなる

あの時のワクワク感はどこへ...

マンネリ化

お肉辞典でもっと楽しく！

焼くだけだったお肉に、もっと美味しく食べる方法を伝え  
「今日は焼き肉にしよう！」というお客様をターゲットに！

ワクワク感をご提供することで、**お肉の売上**につなげます。

# 販促POPで店頭を賑やかに♪

店内のお肉コーナーで使用する販促POPもご用意しております！

お肉辞典を周知する事で、一般的なお肉はもちろん、希少部位のお肉への興味を引き出し  
購買欲を高めます！

A4・A5 POP



スイングPOP



※ 什器はご用意下さい

ピックを導入いただいた方には、無料でご提供させていただきます。  
配布枚数につきましては、1～2点になります。

※ 使用箇所例

# 購入後も楽しさを提供できる！



家族や友達と、楽しみながら新しいお肉の味わい方を知る、とても便利なツールです！  
お店の人が伝えたいお肉の魅力を発信します。



# 精肉ピック・お肉辞典を 活用して、お肉の魅力を 伝えてみませんか？



ご相談は、「お困り事、ご意見ご要望はこちら」から承ります。