

2013年10月15日

ニフティ株式会社

株式会社電通

**ニフティと電通、生活者参加型の地方特産品開発支援サービス  
「うまいもんプロデューサー」の全国版を提供開始  
～第1弾として、秋田銀行の協力により秋田版を展開～  
<http://umaimon-p.nifty.com/>**

ニフティ株式会社（本社：東京都新宿区、社長：三竹兼司、以下「ニフティ」）と株式会社電通（本社：東京都港区、社長：石井直、以下「電通」）は、本年4月から実証実験を行っていた生活者参加型の地方特産品開発支援サービス「うまいもんプロデューサー」を、本日から全国版として正式展開します。

第1弾は、株式会社秋田銀行（本社：秋田県秋田市、頭取：湊屋隆夫、以下「秋田銀行」）の協力のもと開始する「うまいもんプロデューサー秋田 supported by 秋田銀行」です。今後順次、全国47都道府県への展開を進めてまいります。



「うまいもんプロデューサー」は、ニフティが「@niftyスイーツ部」（注1）や「酒コミュ」（注2）などを通じて培ってきた生活者共創型商品開発のノウハウ、電通が持つ地域ネットワーク力やマーケティング技術、全国の地方銀行との連携推進などにより、地方と全国、ネットとリアルを結びつける新しいマーケティングサービスです。

本サービスでは、地方のおいしい特産品＝「うまいもん」を作りたいという地方の中小事業者を、「うまいもん」を食べたい全国のインターネット利用者がコメントやアンケートを通じて応援し、一緒に「うまいもん」を作り上げていきます。インターネット利用者には、商品開発のアイデアのみならず、商品名や包装、販売方法などについてのアイデアも寄せていただきます。ニフティと電通は、開発商品の販路開拓にも積極的に努め、地方産品のネット通販を手がける株式会社47CLUBとも連携を図り、商品開発から販売促進までを一貫して支援してまいります。地方銀行は本サービスを事業者へ紹介し、協力します。

食の6次産業化（注3）が求められる時代背景のもと、インターネット利用者とともに商品の市場性を測り商品力を強化するという地方特産品開発の新しいプロセスにより、作り手とインターネット利用者双方にとっての新しい価値を生み出してまいります。

※「うまいもんプロデューサー」の概要（サービス詳細および、2013年4月23日から行っていた実証実験の実績など）につきましては、別紙をご確認ください。

注1)「@niftyスイーツ部」( <http://sweets.nifty.com/> )

ニフティが運営する、スイーツ専門のコミュニティサイト(PC・スマートフォン・フィーチャーフォン対応)。スイーツ好きユーザー(スイーツ部員)がクチコミした全国の厳選スイーツ店が検索できるほか、専門家が独自のテーマでお届けする「スイーツレポート」や、部員と大手菓子メーカーや流通などのパートナーが協力して開発した「オリジナルスイーツ」など、ユーザー参加型のコンテンツが人気。これまでに、東京メトロから「東京メトロレインボウ」、森永乳業から「男子スイーツ部 理想のプリン」などが発売されている。

注2)「酒コミュ」( <http://sake-commu.cocolog-nifty.com/> )

「@nifty」と「DIME」の共同企画で誕生したお酒を楽しく飲むためのコミュニティ。2010年6月に開始。お酒をこよなく愛し、おいしいお酒の情報交換を欠かさないメンバーが多数参加。2011年3月、「酒コミュ」内の女子酒部を中心に開発した“寶「生姜梅酒」”が宝酒造より発売された。

注3) 6次産業化

1次産業(農林水産業など)従業者が、2次産業(食品加工など)、3次産業(流通・販売・サービスなど)に総合的に関わり、新たな経営形態を創出していくこと。

以上

●本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先

ニフティ株式会社 コーポレートコミュニケーション室 野本

TEL : 03-6807-4513 E-MAIL : pr@nifty.com

株式会社電通 コーポレート・コミュニケーション局 広報1部 山田

TEL : 03-6216-8041

●サービスに関するお問い合わせ先

「うまいもんプロデューサー」事務局

問い合わせフォーム : <http://umaimon-p.nifty.com/info/contact>

ニフティ株式会社 WEBサービス事業部エンターテインメント部

TEL : 03-6807-4540 (担当 : 関根、荒井)

株式会社電通 プラットフォーム・ビジネス局 開発部

TEL : 03-6216-8092 (担当 : 永松、佐藤)

※ 製品名、サービス名などは一般に各社の商標または登録商標です。

別紙 「うまいもんプロデューサー」概要

- サービス名 : 「うまいもんプロデューサー」
- アドレス : <http://umaimon-p.nifty.com/>
- 利用対象者 : インターネット利用者【プロデューサーとして参加】  
地方特産品を開発する事業者【作り手として参加】  
※中小企業基本法に定める中小企業・小規模企業者に限る。  
<http://www.chusho.meti.go.jp/soshiki/teigi.html>
- サービススキーム



●本サービスが提供する内容

- ①コミュニケーション機能
  - ・商品が完成するまでの過程をすべて「タイムライン」で紹介。活動報告やコメントなどを通じて、作り手とプロデューサーの継続的なコミュニケーションが可能。ソーシャルメディアへの拡散機能も装備。
- ②アンケート機能
  - ・「うまいもんプロデューサー」の会員にアンケートが可能。複数回の実施も可能。アンケート結果はリアルタイムで更新。
- ③うまいもん審査機能
  - ・プロデューサーの支持を集めた商品には「うまいもんプロデューサー」が認める称号「うまいもん印」を付与。うまいもん印は商品パッケージなどで利用可能。
- ④販路開発機能
  - ・うまいもん印を獲得した商品を販売する「うまPショップ(仮称)」を株式会社47CLUBと連携して設置。外部商流への展開や企業タイアップなども視野に入れる。

## ●商品開発の流れ

<サービス紹介ページ ( <http://umaimon-p.nifty.com/info/about> ) より抜粋>



## ●参加方法

### 【事業者】

「うまいもんプロデューサー」事務局へ直接申し込み。

・問い合わせフォーム：<http://umaimon-p.nifty.com/info/contact>

※提携する地方銀行からの紹介が必要

#### 【インターネット利用者】

「うまいもんプロデューサー」サイト（<http://umaimon-p.nifty.com/>）に会員登録して利用開始。「@niftyID」「FacebookID」「TwitterID」での登録、またはメールアドレスでの登録が可能。

#### ●参加費用

##### 【事業者】

- ・ サービス利用料として1プロジェクト開始時に1案件あたり20万円（税別）
- ・ 商品完成後、「うまいもん印」付与の際に成功報酬として1商品あたり10万円（税別）

##### 【インターネット利用者】

- ・ 無料

#### ●秋田県内における実証実験について

2013年4月23日から、秋田銀行の協力のもと、秋田県内の事業者との実証実験を実施。インターネット利用者とのコミュニケーションのあり方やモチベーション設計、事業者サイドの商品開発事情などを具体的に研究し、本サービス開発に活用した。

実証実験段階から参加し、起案が完了しているプロジェクトは以下の通り。

- ・ 株式会社餃子計画：  
秋田名産を米粉で包むスペシャル餃子を作りたい
- ・ 有限会社伊藤漬物本舗：  
いぶりがっこの進化形フードを全国に届けたい！
- ・ 株式会社白神フォレストコーポレーション：  
郷土料理「だまこ」には無限の可能性!?鍋以外でも活躍できるはず！
- ・ 株式会社唐土庵いさみや：  
秋田・角館を代表する菓子「もろこし」の伝統を守る老舗が、稲庭うどんのお菓子にチャレンジ!?
- ・ 日本白神水産株式会社・株式会社鈴木水産：  
世界遺産が育てたあわびで絶品メニュー開発！
- ・ 株式会社わらび座：  
ぶなの天然酵母を使った世にも珍しいビールをみなさんの意見でリニューアルしたい！
- ・ 株式会社味噌醸造元 合資会社羽場こうじ店：  
味噌の「たまり」を使って、つぶつぶプチプチの新食感調味料を作りたい！
- ・ 株式会社テンジョイ：  
革新的な餃子のタレを作って、食卓にムーブメントを起こしたい！
- ・ 株式会社フィードイノベーション：  
日本の米食を変えたい！胚芽米だからこそ出来る、米の新しい食べ方を一緒に考えてください！
- ・ 有限会社三浦商店  
フルーツ×漬物＝「フルーツがっこ」？秋田ならではの新しいジャンルフードを開拓したい！
- ・ 株式会社桜田畜産  
秋田県・三種町をメジャーに！馬肉×〇〇で名物土産を生み出したい！

この中から、株式会社餃子計画による「きりたんぽ鍋風餃子」が誕生（販売は調整中）。



白神フォレストコーポレーションの「だまこ」プロジェクト、羽場こうじ店の「新食感調味料」プロジェクトなどが、試作の段階に入っている（本日開催の記者発表会にて公開）。他のプロジェクトも開発検証が随時進行している。

■全国展開について

現在、複数の地方銀行と実施に向けての協議を進めており、順次各都道府県版を展開予定。

以上