

結果発表

Chef's kitchen
シェフの厨房。

“おうちでレストラン気分”お肉のおかず
ディスプレイコンテスト

2023年10月1日(日)～11月30日(木)

日頃より日本ハム冷凍食品の商品に格別のお引き立てを賜り誠にありがとうございます。
この度は、「おうちでレストラン気分」お肉のおかず ディスプレイコンテスト」に多数のご応募をいただき、誠にありがとうございました。
厳正なる審査の結果、各賞が決定いたしましたので、ここに発表いたします。
今後とも、お引き立て賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。



審査のポイント	ポリューム コース	陳列ポリューム感やテーマ訴求度、視認性の高い売場づくりを中心に審査いたしました。
	アイデア コース	オリジナルPOPを活用した売場づくりを中心に審査いたしました。
	企業賞	企業としての取り組み度を中心に審査いたしました。

審査風景・委員



日本ハム株式会社
加工事業本部 マーケティング統括部
ブランド戦略室兼マーケティング部 部長 長田 昌之
加工事業本部 マーケティング統括部
マーケティング部 ブランドマネジメント課 マネージャー 玉村 和世

日本ハム冷凍食品株式会社
代表取締役社長 伏見 浩二
取締役 管理本部長 山村 亮
営業本部長 山地 宏卓



株式会社ダイヤモンド・リテイルメディア
シニアコンサルタント 味方 和也

企業賞



グランプリ

賞金 10万円
1企業様

(株)ベルク様
(埼玉県)

ポリュームコース



グランプリ

賞金 20万円

1店舗様



(株)清水屋 春日井店様
(愛知県)

平台冷凍ケースでの陳列でも、来店客の注目を集めるような工夫がされています。左右にのぼりを立て、中央上部にビッグ商品パッケージPOPを設置。さらに、シズル感たっぷりの腰巻を採用することで、視認効果をアップし、購買意欲を高める売場になっています。選びやすく、手に取りやすい商品別の陳列には、それぞれのアピールポイントを訴求するボードを設置。こちらもシズル感と相まって、購買促進に一役買っています。また、腰巻をそのまま使用せずに、商品パッケージを貼るという工夫があります。このような細部へのこだわりによって、訴求力のあるオリジナリティーを生み出している売場です。

アイデアコース



グランプリ

賞金 20万円

1店舗様



オリジナルの大型トップボードとのぼり、腰巻のインパクトが来店客の目を奪います。大型トップボードには、アレンジレシピとさらにおいしく食べるための工夫や食卓演出が訴求されています。それを受けるように、腰巻では「お好みのソースをかけたリ、アレンジを加えてもおいしく召し上がれます」とアピール。のぼりでは「2層包み製法で内側に肉汁を閉じ込めました」とおいしさの特徴である製法も紹介。売場の視認率や立ち寄り率のアップを考え、購入へとつなげる売場構成です。訴求や販促をより効果的に発揮するために、オリジナルにこだわった売場です。

(株)ホクノ
ちびホク厚別5条店様
(北海道)



準グランプリ

賞金 5万円

5店舗様



(株)パン・パシフィック・インターナショナルホールディングス
MEGAドン・キホーテ 三郷店様(埼玉県)



ファーマーズマーケット千歳屋様
(株)ユニカ
(東京都)



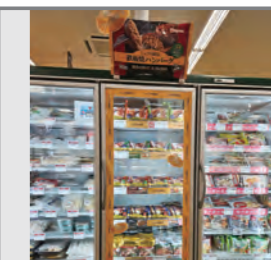
準グランプリ

賞金 5万円

5店舗様



(株)マエダ 本店様(青森県)



フーズマーケットさき鹿嶋店様
(株)東京さき
(茨城県)



UDリテール(株)
MEGAドン・キホーテ
UNY大口店様(愛知県)



UDリテール(株)
MEGAドン・キホーテ
UNY香久山店様(愛知県)



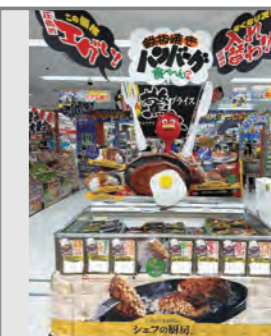
(株)天満屋ストア
岡南店様
(岡山県)



相鉄ローゼン(株)
ジョイナステラス二俣川店様
(神奈川県)



(株)タカラ・エムシー
フードマーケットmam肉市場テクノ店様(静岡県)



(株)長崎屋 弁天町店様
(大阪府)