

老舗名	にんべん A組 3班
Q.1	一番売れている商品は何ですか。また、その商品は昔一番売っていた商品と同じですか。
A.1	一番売れている商品は、薫る味だし(だしパック)、昔一番売っていた商品は、フレッシュパック本枯鰹節物語(かつおパック)
Q.2	どの季節に、一番売れゆきが良いですか。
A.2	「だし」だけで言うと、一年通じて同じように売れています。お店の売り上げで言うと、秋から年末が一番売れています。
Q.3	「にんべん」の商品を買いに来るお客さんはどのような人が多いですか。
A.3	やはり、40代~60代の主婦層が多いです。
Q.4	にんべんの鰹節は外国の方に売れますか。また、外国の方に売るための工夫はしていますか。
A.4	まだ外国の方が、かつお節を買われる事は多くはありません。かつお節以外に、ふりかけ、調味料等を買われる方がいます。インバウンド対策：①免税店対応、②外国語版店舗パンフレットの設置
Q.5	この先、売り上げを上げていくためにどのような工夫をしようと考えていますか。
A.5	にんべん公式アプリ制作中。
Q.6	鰹節のだしにこだわった理由はなんですか。
A.6	健康生活は食事から。バランスのとれた和食が世界的にも注目を集めています。その和食の基本になるのは「かつお節だし」だからです。
Q.7	①時代に合わせて変えていること ②また、開店当初から変えていないことはなんですか。
A.7	①かつお節又はだしをよりカジュアルに楽しんでもらえるようにメニューの提案をしたり、「日本橋だし場」を展開しています。また、だしやつゆを使った菓子なども販売しています。 ②昔ながらの製法にこだわった上質な「本枯鰹節」を提供し続ける事です。
Q.8	鰹節の作り方で「にんべん」なりのこだわりはありますか。
A.8	一本一本丁寧に作られた上質な「本枯鰹節」を、さらに職人が一本一本丁寧に目利きしたものを提供しています。
Q.9	どこの鰹を使っているのですか。
A.9	カツオは、南方洋で漁獲したもの又は日本近海で漁獲されたものを使っています。それをすべて国内の工場でかつお節にしています。
Q.10	関東と関西では、販売しているつゆに味のちがいはありますか。
A.10	はい。西日本限定用、東海限定、東北限定のつゆを販売しています。