



長崎県公式オンラインストアへの 出品者募集について

長崎県 物産ブランド推進課

運営事業者:(株)クギマチ

目的

- ◆「美食と絶景の街、長崎。」をコンセプトに県産品を発信する「ながおし」ブランドによる戦略的なプロモーションにより、県産品の購買促進を図る
- ◆ デジタルマーケティングを活用した購買・顧客分析を行い、より効果的な県産品の情報発信や選ばれる商品づくりに繋げる
- ◆ 大手ECモール(楽天市場・Yahoo!ショッピング)を活用した県産品の魅力発信を行う

こんなお悩みに！

ECモールに出
店してみたいけ
どやり方が分か
らない……

新しい顧客に出
会いたい、
商品の認知拡大
をしたい……

ふるさと納税
をリピーターに
繋げたい……

長崎県公式オンラインストアの特徴5つ

1

楽天市場およびYahoo!ショッピングという国内最大級の販路を活用できる

県公式オンラインストア(以下、当ストアとする)は楽天市場・Yahoo!ショッピングに出店するため、月間数千万人規模のユーザーが訪れる日本最大級のオンラインモールで商品を販売することが可能です。自身で出店する場合に比べて初期費用や運営リスクを抑えつつ、全国規模の販路拡大が見込めます。

2

デジタルマーケティングに基づく売上データのフィードバック

デジタルマーケティングに基づき設定したターゲットにプロモーションを展開していきます。そのため、どのような消費者が県公式オンラインストアを訪れ、どのような消費者に購入されていたのか、可能な範囲でフィードバックを行ってまいります。

3

商品登録や販促・カスタマー対応は県公式オンラインストアが代行

商品ページの制作や更新、受注管理、顧客対応、販促活動(広告運用・クーポン配信等)はすべて当ストアで行います。出品事業者様は「商品を用意して出荷するだけ」の形となり本来の業務に集中していただけます。

4

面倒な配送伝票処理は不要、個人情報管理の負担もなし

出荷時の伝票は当ストアが運送会社に直接手配いたします。出品事業者様の元へ運送会社が伝票を持参しますので、お客様の個人情報を扱う必要はありません。そのため、個人情報漏洩リスクや伝票発行ミスといった事務的なリスクも回避できます。

5

固定費なしで参加可能

当ストア出店の為の月額費用は一切不要です。商品登録時、販売が発生した場合にのみ、当ストア側に販売手数料をお支払いいただく仕組みです。コストリスクを抑えた形でオンライン販売を始めることが可能です。

長崎県公式オンラインストア運営イメージ

出品事業者

オンラインストア運営(クギマチ)

- ECサイト運用
- 出品商品登録管理
- 受発注対応
- 在庫管理
- 商品決済
- 顧客対応
- 販促支援
- 県内事業者への伴走支援

長崎県公式ストア

消費者(ながおしターゲット)

商品出品

発注

商品代金支払
(手数料除く)

納品

商品登録

購入

商品代金支払

発送

販売

購入

商品代金支払



発送

商品登録(出品)までの流れ

① 書類提出

- ① 商品情報基本シート
- ② 商品の写真(最低3枚)

を下記提出先に提出

or

Googleフォームより提出



② 商談

- 商品サンプルを提供のうえ、商談
- 商品情報のヒアリングと取引条件のすり合わせを実施



③ 協議

商談を踏まえ、選定基準に基づく審査を実施



④ 商品登録

登録決定後、出品登録にかかる本手続きの開始



問合せ・提出先

佐世保市卸本町21番地3
株式会社クギマチ

TEL:0956-32-4135

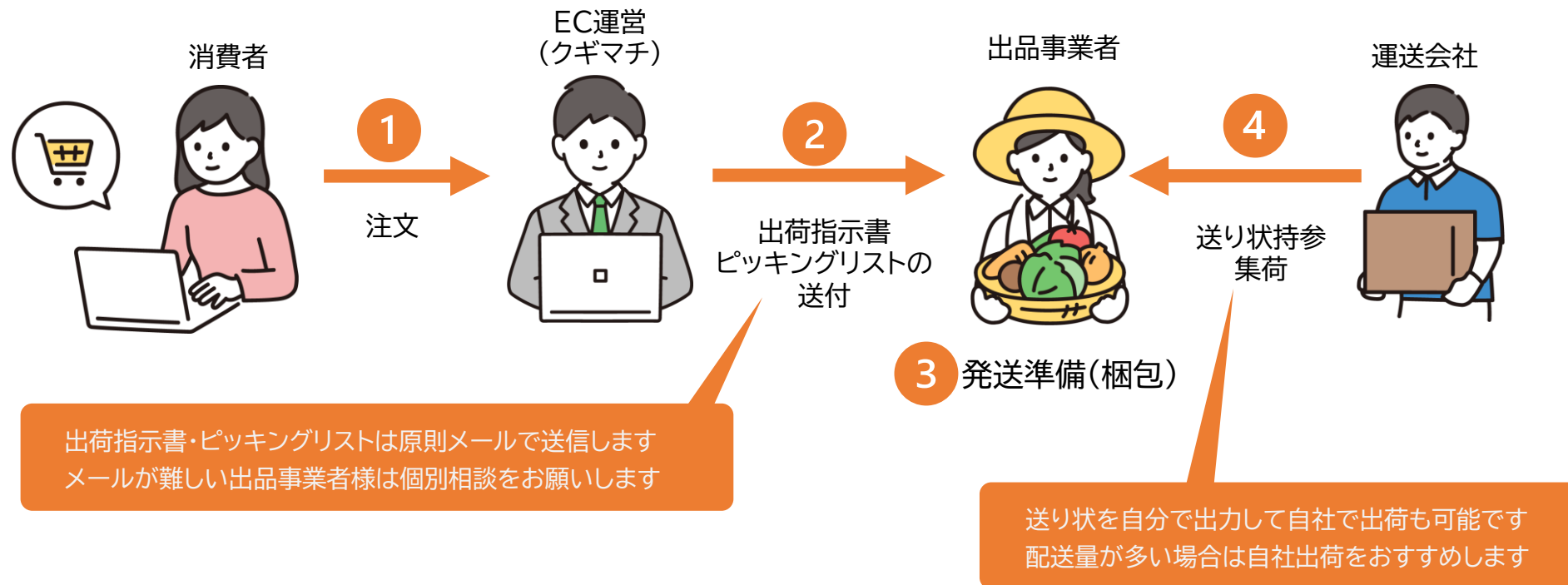
Mail: kugimachi@otoiawase.jp 5

出荷方法について

現時点では産地直送方式にて運用します。

運用状況に応じて、オンラインストア運営会社に納品する仕組みづくりを行ってまいります。

出荷の流れ



梱包に関するお願い

- ✓ 梱包に使う資材(ダンボール、緩衝材など)は基本的に出品事業者様にてご準備いただきます
- ✓ ギフト用途や熨斗(のし)対応などが可能な場合はあらかじめその旨をお知らせください

留意事項(運営事業者より)

①商品価格の設定について

楽天市場およびYahoo!ショッピング(以下、ECモールとする)での販売では**送料・決済にかかる手数料・梱包や発送のコスト**さらには**広告出稿などの販促費用**が一定程度発生いたします。

特に楽天市場では「**送料込み**」で表示されている商品が圧倒的に多くこれが一般的な購入者の“**基準**”となっているのが実情です。

(1)送料込みが好まれる理由

お客様は、カートに商品を入れてから「送料が別にかかる」と分かるとその時点で購入をやめてしまうことが珍しくありません。

ECモールのユーザーには、「**送料無料の方がお得で安心**」という印象を持たれている方が非常に多く**送料別の表記だと敬遠されやすくなる傾向**があります。

そのため、**最初から送料込みで価格を提示**していただいた方が**結果的に売れやすくなる傾向**にありトラブルの回避にもつながります。

(2)価格帯の目安とお願い

当ストアでは、物流費や楽天市場の販売環境をふまえて、**税込2,000円以上を推奨**いたします。

たとえば、税込500円ほどの商品に対して1,000円の送料が加算されるような場合、送料が商品価格を上回りお客様にとって割高に感じられてしまいます。

低価格商品の工夫について

◆ 価格が1,000円未満の商品でも次のような形で工夫をしていただくことで十分に販売の可能性が広がります。

- ✓ 同じ商品をまとめてセット販売(5個入り2,500円など)
- ✓ 他の商品と一緒に詰め合わせて「〇〇セット」や「お試しギフト」に
- ✓ 見た目にも高級感のあるギフト用パッケージを用意することで単価の引き上げを図る

留意事項(運営事業者より)

(3) 価格設定・仕入条件について

※あくまで目安です。商品によって率が変わることもございます。

詳細は商談時にてご相談ください。

仕入価格(卸価格)の目安

出品事業者からの出荷商品(産直による出荷)	通常小売価格の70%
運営事業者倉庫からの出荷商品(納品による出荷)	通常小売価格の65%

※販売価格は、こちらに手数料と送料実費等の経費を加算し設定いたします。

② 出品登録料(出品掲載料)について

1商品あたり 30,000円(税抜)

└ サイズ違い、規格外、定期便などのバリエーションを同一ページに記載する場合は「1商品」と換算とします

出品登録促進キャンペーン実施

令和7年度限定

- ✓ 1事業者あたり**5商品**まで
 - └ サイズ違い、規格外、定期便などのバリエーションを同一ページに記載する場合はまとめて出品可
 - └ 例:カステラ・ちゃんぽんを出品 → 2商品(2ページ作成)
カステラ(プレーン・チョコ)をまとめて出品 → 1商品(1ページ作成)
カステラ(プレーン・チョコ)を別々に出品 → 2商品(2ページ作成)
- ✓ 6商品目以降は30,000円(税抜)の商品登録(ページ作成)費用をいただきます
- ✓ 登録促進キャンペーンの上限数に達した場合、年度内でも終了します。

留意事項(運営事業者より)

③ キャンペーンや価格調整について

当ストアの運営では、ECモール内のイベントや販促企画にあわせて一部商品の価格やクーポンの調整を行う場合があります。

※ キャンペーン等で発生する費用(たとえば割引分など)については当ストア側が負担いたしますのでご安心ください。

※ 追加販促をご希望の場合、出品事業者様に販促費をご負担してもらうことで実施できるよう準備中です。個別ご相談ください。

④ 売れ行きや評価に応じた掲載順位や優先販売の調整

ECモールの仕組み上、売れ行きやレビューの評価、販売実績などにより商品ごとの表示順位や特集ページでの掲載頻度に差が生じることがあります。

そのためすべての商品が一律の露出機会を得られるわけではない点につきましてご了承くださいませようお願いいたします。

⑤ 初期不良・誤出荷などのトラブル対応について

商品に不具合があった場合や発送ミスによる返品・再送が必要になった際の費用(商品代金、返品送料、再送料など)は基本的に**出品事業者様のご負担**となります。

品質や梱包に関しては、お客様からの信頼を得る重要なポイントでもありますのでご対応にご協力をお願いいたします。

留意事項(運営事業者より)

⑥ 著作権についてのお願い

商品登録時にご提出いただく写真・説明文・レシピなどの素材につきましては、必ず**ご自身で著作権をお持ちのもの**もしくは**正式な許諾を受けているもの**のみをお使いください。

書籍や雑誌、インターネット上の記事や他者のSNS投稿などからの無断転載は、著作権侵害となる可能性があるため十分ご注意ください。

※ 万が一、提出されたコンテンツにおいて著作権侵害等の問題が発生した場合には当サイトおよび長崎県は一切の責任を負いかねます。その際の対応・損害賠償などについては、出品事業者様の責任とご負担となりますのでくれぐれもご注意ください。

⑦ 商品の価格や画像のSNS・WEB掲載許可

当ストアでは、ECモールのページのほか長崎県公式サイトやSNSなどを通じて商品を紹介させていただく場合があります。

掲載を希望されない場合は、あらかじめその旨をご申告ください。

その他何かご不明点等ございましたら、お気軽にご相談ください。

EC運営について

(株)クギマチ

TEL: 0956-32-4135

Mail: kugimachi@otoiawase.jp

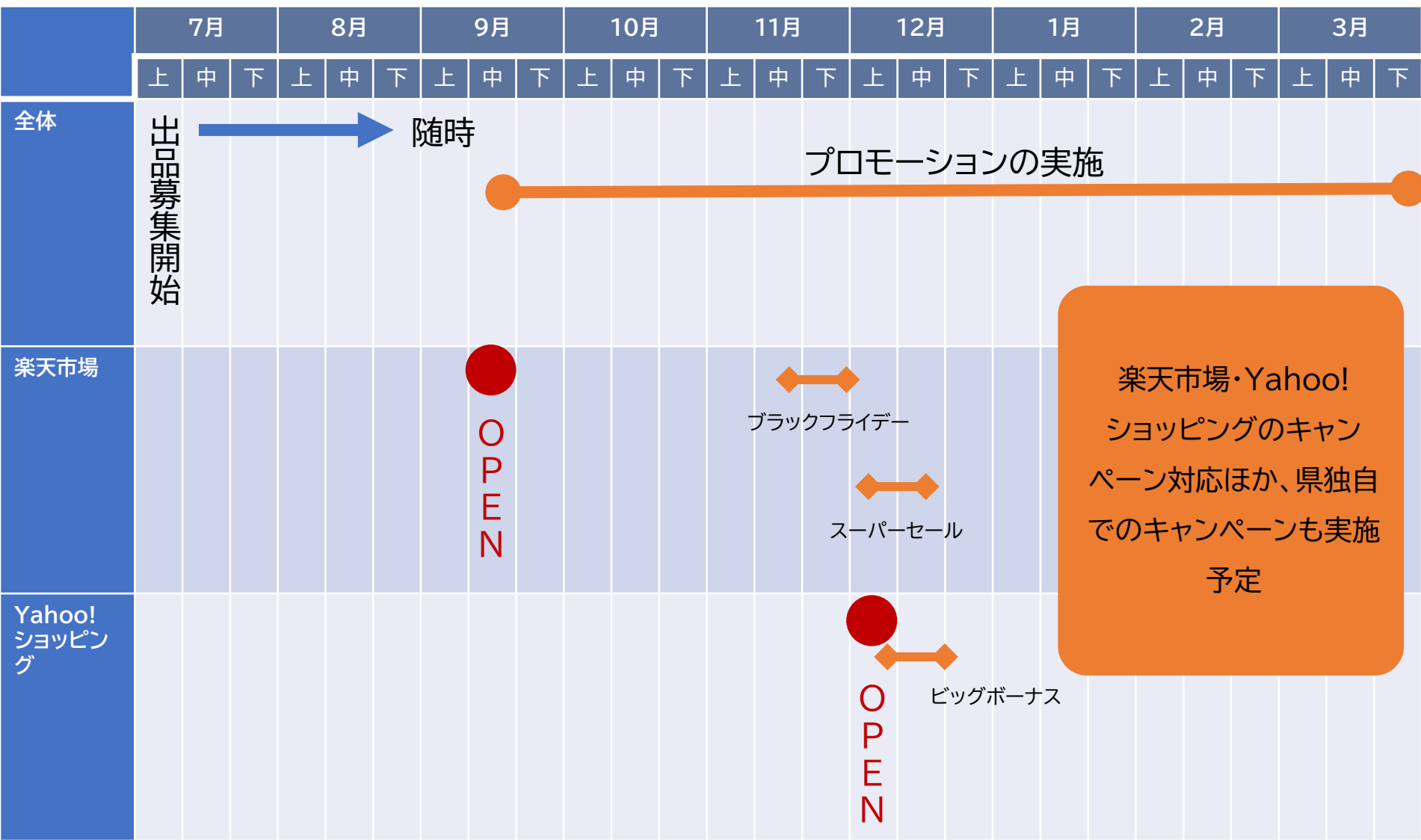
事業全体について

長崎県 物産ブランド推進課

TEL: 095-895-2623

Mail: s38040@pref.nagasaki.lg.jp

年間スケジュール案



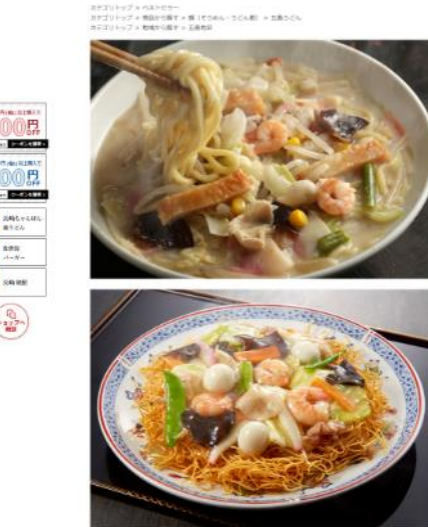
参考:オンラインストアイメージ

※あくまでイメージです。リリース時に変更になる場合があります。

Top画面



※あくまでイメージです。リリース時に変更になる場合があります。

[illegible]

長崎ちゃんぽん
内容量 305g (めん150g) ×4食
原材料
めん(小麦粉(国内製造)、粉末状植物性たん白〓加工でん粉、かんすい、クチナシ色素) 具(野菜(キャベツ、玉ねぎ、にんじん、いげん、コーン)、揚げかまぼこ、味付豚肉(豚肉、香辛料、食塩、植物油、ポークエキス、ポークオイル)、はんぺん、えび〓増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸)、ペニコウジ色素、焼成カルシウム) スープ(食塩、ガラスープ、香味油、シーズニングペースト、調製ラード、マルトデキストリン、アサリエキス、しょうゆ、ラー油、菜種油、酵母エキス、たん白加水分解物、乳たん白、香辛料〓調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸化防止剤(V.E)、香辛料抽出物)、(一部に小麦・乳成分・えび・いか・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
アレルギー物質 (28品目中)
小麦、乳成分、えび、いか、ごま、大豆、鶏肉、豚肉
栄養成分 1食(305g) 当り
エネルギー377kcal タンパク質15.0g 脂質9.2g 炭水化物58.3g 食塩相当量7.0g

長崎烏どん
内容量 244g (具132g/めん67g/スープ45g) ×4食
原材料
具【野菜（キャベツ（国産）、玉ねぎ、にんじん、いんげん、コーン）、揚げかまぼこ、味付豚肉（豚肉、香辛料、食塩、植物油、ポークエキス、ポークオイル）、はんぺん、えび／増粘剤（加工でん粉）、調味料（アミノ酸）、ペニシリン色素、焼成カルシウム） 油揚げ中華めん【小麦粉、揚げ油（大豆油）／かんすい】 スープでん粉、しょうゆ、砂糖、チキンエキス、食塩、発酵調味料、魚介エキス、たん白加水分解物、香辛料／調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタン）、カラメル色素】。（一部に小麦・乳成分・えび・いか・ごま・大豆・豚肉・豚肉を含む）
アレルギー物質（28品目中）
小麦、乳成分、えび、いか、ごま、大豆、鶏肉、豚肉
栄養成分 1食（244g）当り
エネルギー522kcal タンパク質13.0g 脂質21.9g 炭水化物68.1g 食塩相当量5.0g

特集ページ

[キーワード検索](#)

[買い物かご](#)
[お気に入り](#)
[履歴](#)
[お気に入り](#)
[お気に入り](#)
[お気に入り](#)
[お気に入り](#)
[お気に入り](#)

[ログイン](#)
[アカウント](#)

[長崎の産地直送グルメ「ながおし」楽天市場店](#)
[トピックス](#)
[五島うどん特集](#)

長崎の産地直送グルメ「ながおし」楽天市場店

長崎の産地直送グルメ「ながおし」楽天市場店

☆お気に入り追加

ショップカテゴリ

- 長崎県産品・県産品
- 県産加工品
- 水産加工品
- 長崎県産 米
- 野菜・くだもの
- 飲料・茶葉
- 調味料
- 麺（そうめん・うどん類）
- 酒類
- お菓子・スイーツ
- お土産・土産品
- 【長崎地区】の美食
- 【県外地区】の美食
- 【長崎地区】の美食
- 【五島地区】の美食
- 【長崎地区】の美食
- 【長崎地区】の美食

トピックス

五島うどん特集

2025/08/01

長崎と当地ラーメン特集

2025/08/01

ながおしレシピ

2025/08/01

すべて見る >

ショップメニュー

会社概要・決済方法・配送方法

ショップへ問い合わせ

メルマガ登録・変更

すべての商品

伝承される 手延べの技

丹念な手作業による「手延べ」製法の五島うどん。五島の自然の恵みが生み出す、自慢の麺。

五島うどん特集

公開日：2025/08/01 更新日：2025/08/01

五島手延うどん

狭いコシにつるとしたのどごし、五島手延うどん。長崎県の伝統製法としてちゃんぽんや皿うどんが有名だが、知名度を高めてつる五島手延うどんは、讃岐うどん、稲庭うどんと並び「日本三大うどん」のひとつに数えられるほど。

伝承される 手延べの技

五島地区について

おいしい食べ方

伝承される 手延べの技

棒状にした生地を、植物油を塗り込み、乾燥する際にも植物油を塗りながら伸ばす。本の背にかり手で引き延ばしては重ねる。繰り返しながら熟成させ、細く棒状にし乾燥させ麺を形成していく。丹念な手作業による「手延べ」製法の五島うどん。その旨さのみならず、職から子へに伝承されてきた。



五島うどん おすすめ商品

うどん 300g × 20袋 大判、五島うどん本 8,413円	うどん 250g 袋 ほのかに香る物の香り、 507円	五島手延うどん和風 300g 袋 醤油、グルメ 464円	五島手延うどん濃の純「純」と舞うどん、あご 5,220円
五島手延うどん濃の純 セット特等のおご「純」 3,570円	ふし麺 300g 袋 五島うどん本調の大人気の一品 388円	五島手延うどんめん 250g 袋 夏の食卓や贈 432円	バラキン麺あごだし スープ付 230g 袋 五島 448円