

DESIGN pour

パティスリーのデザイン

PÂTISSERIES

N°16

DÉCEMBRE 2014

発行人からのごあいさつ

クリスマスに向かい、慌ただしい日々をお過ごしのことと存じますが、益々のご健勝をお祈り申し上げます。弊社でお仕事をさせていただいているパティスリー様では、クリスマス明けの26日～31日に年末年始の焼菓子ギフトが良く売れており、売上がクリスマスを超えるお店もあります。ただ、11月から仕込みに追われて、スタッフのお休みも減らさざるを得ないとお聴きしております。売上が上がるのは良い事ですが、労働時間を考えれば、喜ばない状況が続きます。弊社もご支援の手段をあれこれと模索しておりますのでご期待ください。

さて先日、高倉健さんがご逝去され、テレビでも多くの追悼番組を見る機会がありましたが、健さんが与え続けた影響力の大きさに今更ながら驚かされます。

巨人軍長嶋茂雄終身名誉監督が出されたコメントの中に「日本人男性の多くは、健さんの姿を見て、日本人の男としてのあるべき姿を学んだのではないのでしょうか。私も教わるのが数多くありました。」という一節がありましたが、頷かれた方も多かったと思います。

では、なぜ健さんがそのように思われるのかを考えれば、寡黙で一徹、自らには厳しく周りには優しく、男気があり、努力を惜しまない。また、いつも背筋を張っており、礼儀正しく、私利私欲を出さない…挙げれば切りがないでしょうが、真面目で謙虚な生き様が“健さんらしさ”なのでしょう。

では、この“らしさ”ですが、英語で言えば、Identity (アイデンティティ)、時代の流れや、まわりの環境に影響されない首尾一貫した考え方を持っていることです。

企業やパティスリーにも、このアイデンティティが備わっているか、また、お客様が憧れるアイデンティティなのか問われています。

関西人の憧れであり、お手本になっている企業の一つに、阪急電鉄があります。阪急の車両は、戦前から小豆色一色で塗装され、木目の内装、シート色はモスグリーンで統一し、全ての車両を3年に1回、全塗装しているということです。また、中吊りに週刊誌の下世話な広告は入れない。運転手、車掌、駅員の教育を怠らないなど、いつの時代にもブランド維持に努めながら、ステータスを保ち、沿線住人の感性を育てることに大きな影響を与えてきたと思います。

企業は、ただ利益を上げれば良いのか。業績を右肩上がりにすれば良いのか。

企業姿勢そのものがお客様に認められ、共感を得てこそ、企業としての存在意義が確立されると思います。そして、お客様が憧れるブランドづくりには、デザインの力も大きな役割を持ちます。

もし、このような考え方についてご関心をお持ちでしたら、是非、お声をかけていただけましたら幸いです。皆様のお店が、来年も、ご繁盛されることを祈念しております。本年は誠に有難うございました。

2014年12月 吉日

株式会社アートデザインセンター
代表取締役 横山 和之



表紙写真

今回の表紙写真は、弊社の半既製品パウムクーヘンパッケージです。

この度、東京・国立のマロニエ様と鹿児島・志布志のスモモ様、神戸のランブール・オクシジェヌ様(本誌12・13ページ)にご採用いただきましたので、ご紹介させていただきます。

この箱は、商品価格1,500円前後の詰合せを想定し、パウムクーヘンの他に、リーフパイや焼菓子小物の詰合せにご利用いただけます。また、二段積・三段積兼用スリーブもご用意しております。

これから年末年始や春の入学後卒業祝いに、良く売れる価格帯の詰合せギフトとしてご利用ください

※本誌6ページに詳しくご紹介しております。

不二パティシエサミット2014

9月18日、今年7月に移転した不二製油 新大阪支社に於きまして、第5回目となる恒例の座談会「不二パティシエサミット」が開催致しました。今回もそうそうたるトップパティシエの皆様にご参加いただき、非常に白熱した議論が展開されました。不二製油からの発表はUSSからクリーム、チョコレートと多岐にわたり、それぞれのテーマで第一人者のパティシエ様から独自の視点によるご意見・アドバイスを賜ることができました。



●ご参加メンバー（順不同）

Pâtisserie YASUSHI SASAKI
 ミルフィーユ
 ショウタニ
 京月堂 パティスリーコース
 テオプロマ
 フルラージュ
 おかし倶楽部 エスプリ・ド・パリ
 ビスキュイ
 ラ・ヴィ・ドゥース
 コート・ダジュール
 西洋菓子倶楽部
 ヤナギムラ
 アントルメ菓樹
 お菓子の店 アリタ

佐々木 靖 様
 野村 信希 様
 庄谷 卓爾 様
 秋田 孝治 様
 土屋 公二 様
 佐藤 豊喜 様
 鈴木 敏恭 様
 駒水 純一郎 様
 堀江 新 様
 中山 満男 様
 高倉 文寛 様
 柳村 豊仁 様
 柴田 博信 様
 有田 好史 様



代表取締役社長 清水 洋史

USS(ウルトラ・ソイ・セパレーション)の変遷

不二製油からの発表

- タイミング良く豆乳ブームが起こり、数多くの店舗で採用されています。
- まめプラスというPR活動を展開、好評をいただいています。
- 2015年ミラノ国際博覧会にてUSSが紹介される予定です。

パティシエの皆様からのご意見

- 日本人の食生活を考えれば、大豆を使った「日本の洋菓子」が日本人には必要となるだろう。
- 健康・美容テーマが注目されている現在、豆乳の効能が必要とされている。
- パティシエにとって豆乳は難しい素材のため、不二から完成された商品レシピを提案してほしい。

クレーム・ド・サンテ(超低脂肪クリーム)

不二製油からの発表

- 「おいしさと健康」という企業理念を具現化した製品です。
- 脱脂乳固形成分を10%使用し、コクと旨味が芳醇で、それに加えて脂肪分が10%と非常にヘルシー。
- 栄養素は脱脂乳に凝縮されており、タンパクやミネラル、水溶性ビタミンが豊富です。

パティシエの皆様からのご意見

- ヨーロッパに比べて日本の健康意識は、まだ低いレベル。しかし長い目で見て必ず売れるものになる。
- ブレンディングクリームというコンセプトでやってみてはどうか。
- 塩味が濃くて不自然な味がするし、少し重たい気がする。
- カロリー表示が義務づけられるようになれば、大きな効果を生むだろう。

新スイートチョコレート

不二製油からの発表

- ココアバター代用脂を使用したチョコレートです。
- 新興国によるチョコレート消費量の増加と、原料高騰で将来の供給不足が予想される中、有効な一手となります。
- 味も特性も従来のチョコレートと変わりません。
- カカオが高騰していく時代において、低コストを実現します。

パティシエの皆様からのご意見

- 必然的に代用脂を使わざるを得ない時代が来ている。
- ショコラティエの方でも味の差が分からない。
- 香りがやや薄いため、チョコレート感が弱いですが、香料を上手く使えば全く差がなくなるだろう。
- カカオ60%の練り込み用チョコも作って欲しい。

新フロルデカカオ

不二製油からの発表

- フロルデカカオ コロンビア TUMACO(仮称) ナツィで上品、甘い香り、しっかりとしたカカオ感。
- フロルデカカオ ペルー SATIPO(仮称) ウッディでフルーティ、さわやかな酸味。

パティシエの皆様からのご意見

- フレーバービーンズが主流の今、この産地の選択は素晴らしい。
- ペルーは尖った味、ボンボンとスフレにしたら美味しかった。
- コロンビアはキャラメル感があり特徴的、個性があって食べたことのない香りのショコラになっている。

お問い合わせ先 不二製油株式会社 営業本部 第3営業部門 tel.06-6459-0720

生パウンド販促事例

表面はサクッとふわふわのスポンジ、中はとろっとした生クリーム。

新食感スイーツ「生パウンド」を導入した、4パティスリーの販促事例をご紹介します。

販促後の売れ行きはどれも順調で、パティスリーの皆様から大変なご好評をいただいております。



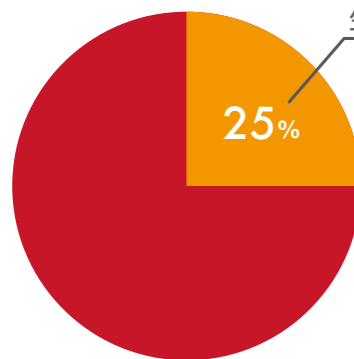
パティスリーコージ様 大阪市東成区

この店で馴染みのない商品の魅力をどのようにお客様に伝えるか、そこが課題でした。折込みチラシを5万枚配布し、店頭にタペストリーを吊るし、生パウンドの魅力をアピール。



折込みチラシ B4

<キャンペーン期間中の売上>



生パウンド購入者

全購入者の4分の1にあたる25%の方々が「生パウンド」を購入。店舗商圏内での「生パウンド」の認知度が確実に広がったと言えます。



POP

ジャンルプラン様

大阪市都島区・城東区・鶴見区

大阪都島の有名店、ジャンルプラン。

キャンペーン前から積極的にカフェで試食の生パウンドを出すなどの取り組みをしていました。

10月の折込みチラシ配布ということもあり、チラシやPOP、タペストリーではハロウィンを強く表現し、「秋からの新商品」ということをアピール。



折込みチラシ B4



POP

メゾン・ラブレ様

広島市中区

繁忙期に入る11月中旬からの折込みということもあり、折込み地域を店の東西に分けました。まず、馴染みのお客様に向けて西側、次に新規のお客様を取り込む狙いで1週間後に東側に折込みをいれました。



折込みチラシ B4



POP

ラトリエ・ドゥ・マッサ様

神戸市東灘区

タペストリーとPOPを制作し、本店と神戸丸の特設売場で展開しました。



POP

タペストリー



BRANDING DESIGN
ブランディング事例 **29**

パティスリーベルン
兵庫県西宮市

<リニューアルの課題>

- ブランドづくり
- 焼菓子・ギフトが売れる店

<弊社の仕事内容>

- トータルプロデュース
- ブランディング
- 店舗デザイン
- サインデザイン
- 冷蔵ショーケース腰デザイン・製作
- ギフトGケース腰デザイン・製作
- ギフトパッケージ制作
- 個包装フィルム制作
- 掛紙制作
- ディスプレイ制作
- POP制作
- プライスカード制作

**西宮市の老舗パティスリーを、
もっと笑顔があふれるお店にリニューアル。**

西宮市上大市にあるベルン甲東園店。今年で20年目を迎える店舗をリニューアルしました。課題は、焼菓子ギフトが売れるお店づくりとこれからのベルンブランドの方向性を明確にすることでした。倉本シェフから、上質でありながら、親しみのあるお店にしたいとのご要望をいただき、シェフのお人柄がにじみ出るように、店内は明るく、爽やかなイメージに仕上げました。いつもお客様と店員さんの笑顔があふれる、そんなお店になってほしいと願っています。



パティスリーベルンのブランドコンセプト

『まごころづくり、夢づくり。』

私たちは、西宮の誇りを大切にし、お菓子づくりを通じて、
夢とまごころを伝え続けていきます。





リニューアル前



リニューアル後



焼き菓子ギフトBOXと掛紙



ギフトGケース



グラフィックパネル



冷蔵ショーケース

甲子園球場が近いことから、つたをイメージしたグラフィックパネル。ショーケース腰もグリーンの葉のタイルを使用し、明るく爽やかで、やさしい印象にデザインしました。



心サブレ 個包装フィルム



夢マドレーヌ 個包装フィルム



楽宴(らくえん) 個包装フィルム

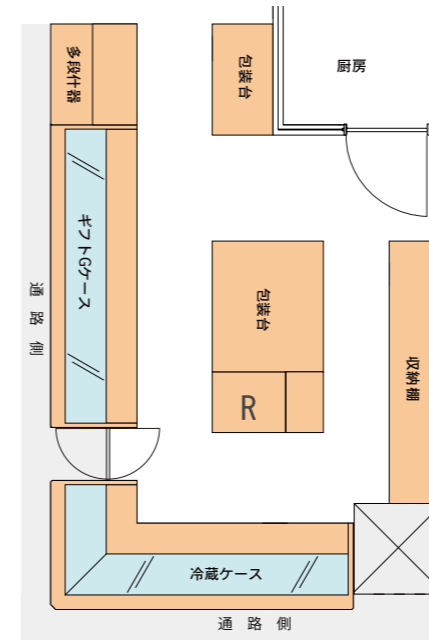


POP





イオンモール多摩平の森店



BRANDING DESIGN
ブランディング事例 **30**

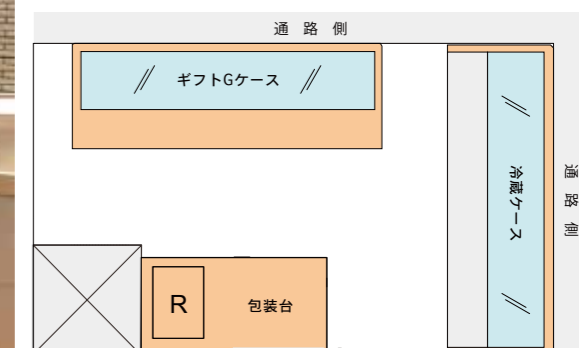
マロニエ
東京都国立市

＜弊社の仕事内容＞

- 店舗設計、デザイン
- ギフトGケースデザイン・製作
- 冷蔵ショーケース腰デザイン
- ディスプレイ制作
- 店内パネル・POP制作
- プライスカード制作



ルミネ立川店



一昨年の本店・国立駅北口店、昨年の高幡店リニューアルによって、
JRグループのルミネとイオンモールから出店依頼を受けた事例です。

マロニエは、昭和25年に創業した老舗洋菓子店です。過去にも百貨店出店や催事出店の経験がありますが、この度は、大型商業施設2社から同時に依頼があり、今後の事業展開を考え出店に至りました。

イオンモール多摩平の森は、厨房を併設する店舗ですが、この地区にパティスリーが少ないため、出来立てのアントルメや生のおやつ菓子に期待が持てます。また、イオンモール内の店舗でギフト商品をしっかりと展開しているお店がないので、法人を含めたギフト需要を取りにいけると考えています。

立川ルミネ店は、乗降客の多いJR立川駅構内にあるため、商品構成を工夫しながら、効率よく売上を上げる計画を立てています。これら2店舗の出店により、社内体制の強化と、生産効率アップを同時進行で進めていくことが望まれます。



POP



POP



マロニエの樹 (バウムクーヘン+リーフパイ、ラスク) 二段重



BRANDING DESIGN **31**
ブランディング事例

ランプリール・オクシジェーヌ
神戸市北区

神戸の住宅街に新店オープン。
焼菓子ギフトが売れるブランドづくり。

2004年の立ち上げからブランディングさせていただいているランプリール・オクシジェーヌ。今回は、神戸市内で3店舗目のオープンとなった道場店の事例です。新店オープンに合わせ、焼菓子ギフトの更なる充実をはかるべく、バウムクーヘンのギフトパッケージやギフトGケースの製作、統一感のある店内サイン、ディスプレイを展開しました。

<弊社の仕事内容>

- ブランディング
- 冷蔵ショーケース腰デザイン・製作
- ギフトGケースデザイン・製作
- ショッピングバッグ制作
- ギフトパッケージ制作
- ディスプレイ制作
- 店内パネル・POP制作
- プライスカード制作



「樹(いつき)バウム」の商品イメージを伝えるため、白樺を使用し、ディスプレイしました。



焼菓子のプチギフトとして制作した、フランス語で「お花畑」という意味の「シャンド・フルールBOX」。



店内パネル





ラ・コンフィチュール

イグレックプリュス+で人気のコンフィチュールのパッケージをリニューアル。17種のコンフィチュールが放つ、豊かな彩りをデザインしました。コンフィチュール専用のショッピングバックを用意することで、ギフト性を高めています。



『マ・ル・ク・ロ』の期間限定パッケージ

イベントに合わせて、期間限定パッケージを制作しました。お店でのイベント、季節感を演出するとともに、『マ・ル・ク・ロ』の認知を高める効果をねらっています。



弊社 設立30周年式典 Creative Innovationのご報告

弊社は今年11月6日に設立30周年を迎えました。これもひとえに皆様方の温かいご支援の賜と厚く感謝申し上げます。式典では、設立30年を振り返り、クリエイティブ・イノベーションがどのような役割を果たしてきたかを確認してゆきました。大変お忙しい時期にも関わらず、多くのクライアント様にご出席いただき、温かく、楽しいひと時を過ごせることができましたと思います。

日時 2014年11月5日 水曜日	<一部 記念式典>	<二部 レセプション>
場所 一般社団法人 神戸倶楽部 (通称:神戸外人倶楽部)	14:00 受付 14:30 ご挨拶 弊社役員・社員 15:00 クリエイティブ・イノベーション お世話になったクライアント様と 30年間の歴史を辿りました。	17:00 乾杯 立食パーティー JAZZライブ 18:30 中 締 17:00 終了



株式会社アートデザインセンター概要

創業 1983年1月10日/設立 1984年11月6日/資本金 2,500万円

代表者 代表取締役 横山 和之

本社所在地 〒651-0086 神戸市中央区磯上通4丁目1-14 三宮スカイビル5F

所属団体 神戸商工会議所(情報文化部)/日本パッケージデザイン協会/兵庫県洋菓子協会

取引銀行 みずほ銀行 神戸支店/三井住友銀行 神戸営業部/東京三菱UFJ銀行 神戸支店

業務内容

- ①ブランディング:企業や製品群のブランドをプロジェクト立ち上げから市場戦略までサポート
- ②新商品企画:商品コンセプト設計、ネーミング、パッケージデザイン、販促物などの制作
- ③広告、販売促進物の企画制作:パンフレット、ポスター、新聞・雑誌広告制作
- ④スペースデザイン:店舗やオフィス、ショールーム・モデルルームの設計施工
- ⑤Web制作:ホームページ、ショッピングサイトの制作
- ⑥市場調査:モニター調査・定量調査・グループインタビュー、ブランド調査、企業イメージ調査
- ⑦映像製作:製品紹介・会社案内、周年行事、販売促進用ビデオの企画製作
- ⑧KOBEPatisserieネットの運営:洋菓子のネット販売

お仕事をさせていただいたパティスリー様

アキト(神戸) アコア(東京) アスター洋菓子店(奈良) アトリエ・ミニョネット(神戸) アニバーサリー(松阪) アマンディーヌ(神戸) アルザス(西宮) アルバジョン(八戸) アン(和歌山) アンプレシオンガトーシュクル(城陽) アンリ・シャルパンティエ(芦屋) アンジェ(四国中央) イムラ(東京) イグレックプリュス+(神戸) イルローザ(徳島) エーデルワイス(尼崎) エストローヤル(神戸) エルペラン(西宮) おおたに(西宮) お菓子茂(広島) おきな(宝塚) おとべ(志摩) カッサレード(神戸) 雅藤(厚木) ガトーブーリア(つくば) カプリス(尼崎) カミタニ(東京) キュルミネ(松阪) クリ(明石) ケーキ工房ワタナベ(尼崎) ケンテル(大阪) 神戸風月堂(神戸) コージ(大阪) ココアンジュ(東京) コム・シノワ(神戸) コンサクレカイ(神戸) サイハラ(神戸) サフラン(大阪) サンティール(高島) サント・アン(三田) サン・ファソン(高松) シーホース(神戸) シェ・サンタ(亀岡) シェ・タカタ(宇治) シェフ・アサヤマ(芦屋) シェリール(諫早) シェリール(鈴鹿) シブレ(四條畷) ジュメル(黒部) ショウタニ(尼崎) ジョフラン(枚方) シンフォニーナガノ(神戸) スイ(高槻) スモモ(志布志) スーリール(伊丹) 田村(田辺) ツルタニ(三木) ティータム(神戸) デリス(津) デ・レーヴ(安城) 東京風月堂(東京) 東京洋菓子倶楽部(東京) ドゥース・ド・フランス(伊勢) ナイフ(明石) 中田屋(東京) ナチュール(大津) ノイハウス(東京) ノエル(大阪) はーと(大和郡山) バイカル(京都) パオ・デ・ロ(神戸) パティスリーパッション(豊前) ピアッコリーナサイ(神戸) 風月堂(静岡) フェスティバロ(鹿屋) フォックス(西宮) フジキ(三木) ぶどうの木(金沢) フランシーズ(堺) フランス菓子16区(福岡) プルシェ(神戸) ぶるみえる(静岡) プレール(名古屋) フロレゾン(横浜)ヘキセンハウス羽衣屋(西宮) ベリ亭(神戸) ベルン(東京) ベルン(西宮) マッターホーン(豊橋) マリアッティ(狭山) マルタン・マルタン(神戸) マロニエ(国立) ミウミュウ(神戸) ミルアー(大阪) ミルフィユ(吹田) メゾン・ド・デセール(神戸) モーツァルト(神戸) 社のマンナ(仙台) 森八大名園(福井) モロゾフ(神戸) モンブラン(鹿島) モンブラン(神戸) もりおか風月堂(盛岡) やながわ(丹波) ヤマオ(富田林) ヤマチョウ(明石) ユーハイム(神戸) ラ・ヴィエイユ(交野) ラ・セゾン・ド・アスター(奈良) ラ・セゾン・ド・フランス(岡山) ラ・パニエ(西宮) ラ・パルムドール(津) ラ・レネット(豊明) ラ・ビエール・ブランシュ(神戸) ラ・メール・ブランシュ(多治見) ランブリール・オクジージュヌ(神戸) リール(四日市) リピエール(尼崎) ル・シャトン(芦屋) ル・クラブ(三木) ル・ブティ・ブルー(京田辺) ル・ボミエ(佐久) ルーヴ(高松) レピマルカ(有田) ロマン(神戸) ワカナ(岡山)

バックナンバーをご希望の方は、弊社ホームページからダウンロードしてください。

<http://www.adc-kobe.co.jp>



沿革

- 1983年 個人創業
- 1984年 株式会社に改組、資本金750万円
- 1985年 神戸商工貿易センタービルに移転
 - ・CVS、SM向けの袋物キャンディの商品企画、パッケージデザインを手掛ける(年間契約)
 - ・アンリ・シャルパンティエ様の印刷物を手掛ける
- 1986年 ・CIプロジェクトを数多く手掛ける
- 1989年 資本金を1,500万円に増資
- 1990年 資本金を1,900万円に増資
 - ・ロッテ様のチョコレート菓子パッケージデザインを手掛ける
 - ・不二家のキャンディパッケージデザインを手掛ける
- 1992年 神戸ハーバーランドセンタービルに移転
 - 資本金を2,500万円に増資
 - ・江崎グリコ様の商品企画を手掛ける
- 1993年 ・ネスレ日本様のパッケージデザインを手掛ける
- 1995年 阪神・淡路大震災
 - ・パティスリーの商品企画・パッケージデザイン・販促物を手掛ける
- 1996年 ・神戸の老舗洋菓子店フーク様のトータルデザインを手掛ける
 - ・ユーハイム様のパッケージデザインを手掛ける
- 1999年 ・トーラク様のCVS・SM向けチルドデザートフルサポート(年間契約)
- 2000年 ・トーラク様の新商品 KOBESHEFFクラブ発売
- 2001年 ・モロゾフ様の新ブランドを手掛ける
- 2002年 ・神戸風月堂様のトータルデザインフルサポート(年間契約)
- 2003年 創業20周年式典開催
 - ・不二製油様のソファファームをブランディング(年間契約)
 - ・ネスレ日本(株)フードサービス本部様(現ネスレプロフェSSIONAL)の販売促進、展示会フルサポート
- 2004年 オリジナル既製箱「クレエ・パティスリー」を発売
 - ・不二製油 製菓製パン事業部様のフルサポート(年間契約)
 - ・生クリームの高劣化抑止ブランディングクリーム「ラクレール」の開発提案・トータルデザイン
 - 設立20周年記念 ADC作品展開催
- 2005年 ・KOBEPatisserieネット事業開始(ネットショップ)
 - ・パティスリー(個人店)のサポート事業を拡大
- 2006年 ・ISO9001の認証取得
- 2008年 ・KOBEPatisserieネットブランドで阪急百貨店に出店
- 2009年 ・パティスリー向けのゼリーギフト商品を全国に販売
 - 神戸市中央区磯上通 三宮スカイビルに本社移転
- 2010年 情報誌「パティスリーのデザイン」を創刊
- 2011年 ジャパン・ケーキショーへ出展
- 2012年 パティスリー向け、バリ〜プロヴァンスツアー企画
- 2013年 洋菓子の製造委託、卸販売開始
- 2014年 設立30周年式典開催



弊社オリジナルの既製箱「クレエ・パティスリー」のパンフレットをご希望の方はアンケート用紙からお申し込みください。

パティスリーのデザイン

DESIGN pour PÂTISSERIES

発行 株式会社アートデザインセンター
〒651-0086 神戸市中央区磯上通4丁目1-14
TEL.078-265-1211
URL:<http://www.adc-kobe.co.jp>
Mail:information@adc-kobe.co.jp

発行人 横山 和之
編集 藤田 純一 舟ヶ崎 修一 川本 博保
発送 井上 直穂

本誌の収録内容を無断転載・複写(コピー)・引用・データ配信などの行為を禁じます。
© Copyright 2014 ART DESIGN CENTER.CO.,LTD.

DESIGN pour PÂTISSERIES N°16

読者アンケート



FAX.0800-919-1211 (編集部直通 無料ファックス)

ご参考になった記事は どれでしょうか。 ※複数回答可	<input type="checkbox"/> 表紙のパウムクーヘンパッケージ <input type="checkbox"/> 不二製油パティシエサミット記事広告 <input type="checkbox"/> 生パウンドの販促事例 <input type="checkbox"/> 西宮/パティスリーベルン様のブランディング事例 <input type="checkbox"/> 国立/マロニエ様の商業施設出店事例 <input type="checkbox"/> 神戸/ランブリール様のブランディング事例 <input type="checkbox"/> イグレックプリュス様のパッケージ事例	
次号からの編集に役立てたいと 思いますので、ご関心のあるテーマ をお聞かせください。※複数回答可	<input type="checkbox"/> ブランディングの必要性について <input type="checkbox"/> スタッフの労働時間短縮について <input type="checkbox"/> 商業施設や百貨店への催事出店のメリットとは	
お伊勢参り本舗の粉末茶 まるごと茶葉シリーズ 「とろける抹茶」	<input type="checkbox"/> 詳しい資料が欲しい <input type="checkbox"/> 必要ない <input type="checkbox"/> サンプルが欲しい	
生パウンドの販促事例	<input type="checkbox"/> 詳しい資料が欲しい <input type="checkbox"/> 必要ない	
弊社オリジナル既製箱 クレエ・パティスリー	<input type="checkbox"/> 詳しい資料が欲しい <input type="checkbox"/> 必要ない <input type="checkbox"/> 既製箱のサンプルが欲しい ※有料となりますので、サンプル価格表をお送りします。	
弊社サービスについて	<input type="checkbox"/> 詳しい話が聞きたい <input type="checkbox"/> 必要ない	
ご意見、ご希望がございましたら お書きください。		
お店名	ご開業年	店舗数
ご住所 〒	お電話番号	
お役職名/お名前	ファックス番号	
ホームページ <input type="checkbox"/> ある <input type="checkbox"/> ない	メールアドレス	