

札幌コーヒー sapporo-coffee.com

札幌という全国的に誰もが知っている観光都市名を使用しブランディングを行うことでモリヒコブランドが形成される。更には札幌ビールと言うビッグブランドの周知性をうまく利用することが可能である。同様の戦略に金沢カレーや喜多方ラーメンなどが挙げられます。

札幌コーヒー=モリヒコ

札幌という地の利を活かした
製法を紹介

豆の種類などのSEO対策は
PPC広告から集客

コーヒーを核におかしのバン
ドル販売を展開

札幌コーヒー.comというブランディングサイトを立ち上げAmazonへの出品と自社サイトの同時展開を行う。

札幌ならではの機構や風土を利用した製法を考案し、その点を全国へ定期的に情報発信を行い札幌ブランドを拡販させていく。

コーヒー豆や通販と言う言葉においてのSEOは PPC広告によりリカバーし集客を図っていく。 PPC広告は得意分野に絞込み展開していく。

コーヒー豆以外の商品も掲載し、上記同様にPPC広告で反応を見ながらサイト改善を行なっていく。またコーヒー豆とのバンドル（組み合わせ）販売も行なっていく。

FACE2 サイトTOPイメージ案

サイト構造は今後主流となるグリッドデザインを使用

MORIHIKOプロデュース
札幌コーヒー

一番伝えたい北海
道でコーヒーをつ
くる意味をPR

伝説のコーヒー
※札幌コーヒーの紹介
ページリンク

コーヒーと一緒に
※通販ページリンク

通販ページへ

無料で配達
※コーヒーメール便を紹介

The screenshot shows the homepage of MORIHIKO, featuring a large image of a person's face with Japanese text overlaid. Below this are several grid-based sections: 'COFFEE WORKS' with a latte art image, 'MORIHIKO. 札幌コーヒー.com' logo, 'TOP', '店舗', and 'お問い合わせ'. To the right of the main image are smaller images of coffee beans, a coffee shop interior, and a woman. At the bottom, there are sections for '商品情報' (Product Information), '店舗情報' (Store Information), '企業情報' (Corporate Information), and '採用情報' (Recruitment Information). A Facebook feed is also visible on the right.

森彦物語
※森彦物語へリンク

コーヒーが飲みたくなる
※ブログ集=プロリレーサービス

札幌コーヒー美人ブログ
※スタッフブログ

コーヒーセミナー
※動画コーナー

Facebookの掲載

フッターは次
ページで解説



札幌コーヒー

北国には北国のコーヒーがある
森彦の考えること

札幌コーヒーストア
コーヒー
ギフト



サイトマップはフッダーレイアウトを使用

伝説のコーヒー 森彦カフエ 森彦さんと私

無料で配達



コーヒーと一緒に
マリピエール
雑貨ギフト
フラワー＆コーヒー
紅茶＆ハーブティ

コーヒーが飲みたくなる ※他のユニークブログを 集めて紹介

札幌コーヒー美人ブログ

※お店に来られた美人を紹介する
スタッフブログ

コーヒーセミナー ※動画配信コーナー

※LPO形式で紹介

※1点ごとの見せ方例

PANEO + amazon.co.jp®

amazon.co.jp を決済サイトとして使用



お試しキャンペーンなどで
メールアドレス取得

amazon.co.jp へ出品



amazon.co.jp 内で集客・販売

ダブルアップで
すべて改善



無料で「本舗」サイトへ掲載

この度のご提案のポイントのひとつがAmazonへの出品と自社サイトを同時に作成する点にあります。この自社サイト&ポータルサイトにより集客が行える他、ブランディング確立も同時にできることになります。

年間契約

単品購入

クロス購入

販売増強のために3つの売り方を考案して下さい。ニーズが異なる客層が獲得できます。

FACE5 おもてなし&アテンションコンテンツ案

MORIHICO.

コーヒーセミナー

あなたのコーヒーをよりおいしく、コーヒータイムをより豊かに。 | コーヒーセミナー



おいしいいれ方編

> コース内容
お申し込みはごちらから



フードペアリング編

> コース内容
お申し込みはごちらから

会員限定 > コーヒーセミナーゴ招待チケットプレゼント

※ 商品は売り切れの場合がございますのでご了承ください。

※ 一部、お取扱いのない店舗がございます。

※ 一部、店舗によって価格が異なる場合がございます。

※ 価格は税込価格です。

札幌コーヒー美人ブログ



フレッシュピーニング本牧珈琲「時々珈琲」

横浜・本牧にある自家焙煎店マスターのブログ お店の事・如何の事・商品の事・美味しい最新記事 09/28 10:21 ホットコーヒー無料サービス ■マイドア■ どうぞ 日曜からキャンプ・ラブ・シロウト・夫婦が2011年10月に妻80歳の長寿でコーヒー専門店をオープンしました。最新記事 09/28 18:43 各店で販売始めたたったの喫茶店… / SCAJ2012 / フラジル・銀抹茶・手挽み

大阪・昭和町 家自焙煎コーヒーのお店 うさぎとぼく

シロウト・夫婦が2011年10月に妻80歳の長寿でコーヒー専門店をオープンしました。最新記事 09/28 12:03 各店で販売始めたたったの喫茶店… / SCAJ2012 / フラジル・銀抹茶・手挽み

まめうら日記 美味いコーヒーのお店

もっと美味しい豆を「コーヒー情報を発信!自分の嗜好も発信!最新記事 09/27 18:46 もっと美味しい豆 / SCAJ2012 / フラジル・銀抹茶・手挽みのファンビーターが当たる! / 9月30日の曜日は、ゆめまつり。

香豆舎 日記 珈琲豆屋の毎日

煎りたてスマッシュライチコーヒーを奈良で販売。出張カフェや教室の開催も最新記事 09/28 08:33 10月のSpecialイベント / 一事が万葉 / ハバネラキッチン sadackりごと / どうぞよろしくお願ひいたします。

傭長炭焙煎 中村珈琲のブログ

遊び抜いたコーヒー豆を一豆を、宮崎産うなぎの傭長炭で、焙煎しています。最新記事 09/26 20:55 NEWカブリンド 初出店 / 待ってました! / 時は金なり! / 実はよく傭煎 / マクロビ教室と、コーヒー淹れ方のコラボ!

ぶんかママの豆なブログ

名古屋にあるコーヒー豆の販店ぶんかの豆、マスターの事を自分のベースで紹介している最新記事 09/27 13:07 朝いちば / これかント! / BONMACOコーヒーミール / 51煎に白へび「彩」さん、ありがとうございます! / 浮舟ベバッカの映像 / パチ体験・競技

阿蘇のコーヒー屋 ポーランの笛

コーヒー生豆や挽煎の記録。くじゅうや阿蘇の風景なども紹介。最新記事 09/27 16:49 食作作り / 猿飛メロン / ショウガジャム作り / ショウガを買いに

コーヒーのいれ方

誰でもカンタン！おいしいコーヒーをいれよう！

おいしいコーヒーを飲むために、まず知ってほしいのは「正しいいれ方」なのです。

レギュラーコーヒーのいれ方



家庭で気楽に楽しめる、ベーバードリップを使ったコーヒーのいれ方をご紹介。

インスタントコーヒーのいれ方



ポイントをおさえていnstantコ-ヒーをよりおいしく！

アイスコーヒーのいれ方

ヒーでおいりましょ

ドリップタイプ（一杯抽出型）コーヒーのいれ方



より手軽にレギュラードリップを使った一杯抽出型コーヒーをご紹介。

ブログ図書館

大英百科全書



なぜ今まで飲むかなかった?!

いつもと同じ真似で、またたく速った抽出方法を見ました。一人だけ抽出しても、まるで今までの味わいをお楽しみいただけます。

フィルター不要、必要なのは茶こしだけ!

日本茶のようにコーヒーを抽出すると、ココアのようなコクのある味わいになります。意外な味しさに、喜びに生きるから・・・。

「ウインナーコーヒー（インシスタンプ）」

最初はふんわりクリーム、次にはほろ苦いコーヒー＆クリームのハモニー、そして最後に、沈んだザラメ糖の甘みを楽しめます。

1つのコーヒーで3つの味わいが楽しめるのが、嬉しいですね。

「ターキッシュコーヒー（トルコ式コーヒー）」

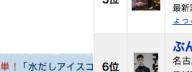
トルコ式は不要。ナベと火だけを使つて簡単にれます。

トルコ式のコク、濃厚な味わい。後味は意外とあっさり。

コーヒーの煮え具合がここにあります

「モカジャバ」

水出しコーヒーとミルクで「アイス・マンショ」



ふわふわに泡立てた冷たいミルクと、水出しコーヒーのほろ苦さが絶妙です。

暑い日の基底になり、ぜひお試し下さい!

「水出しコーヒーとミルクで「アイス・マンショ」」

ふわふわに泡立てた冷たいミルクと、水出しコーヒーのほろ苦さが絶妙です。

暑い日の基底になり、ぜひお試し下さい!

「爽やか!「スパークリング・コーヒー」」

美味しいアイスコーヒーができるたら、市販の炭酸水と合わせてみましょう。

今までに無い、食感で不思議な味わいが出来ます。

これまでのアイスコーヒーとは違う

クオリティが違う!「ラックグ」

クのお試し下さい!

「爽やか!「スパークリング・コーヒー」」

美味しいアイスコーヒーができるたら、市販の炭酸水と合わせてみましょう。

今までに無い、食感で不思議な味わいが出来ます。

これまでのアイスコーヒーとは違う

クオリティが違う!「ラックグ」

クのお試し下さい!

自宅コーヒー

コーヒーQ&A

コーヒーをおいしく飲むためのQ&A集

選び方のQ&A

Q 豆と粉どちらがいい?

Q 新鮮なコーヒーってどんなコーヒーのこと?

Q コーヒーはどんなお店で買うのがいい?

Q 表面が油でテカっている豆は古い?

Q 自分の好みのコーヒーを選ぶには?

飲み方のQ&A

Q コーヒーはブラックで飲むべき?

Q コーヒーで榮養は损れる?

Q 強ったコーヒーは温めなおしていい?

Q コーヒーをいれた後に残るコーヒーかすの活用方法は?

いれ方のQ&A

Q どんな器具を使うのがいい?

Q コーヒーに向いている水って?

Q 豆を挽く時の細かさは?

Q 普段飲んでいるコーヒーでアイスコーヒーも作れる?

Q 「アメリカン」はただ薄めればいい?

Q いれたコーヒーがぬくなってしまうのは?

飲みたい

にこだわりを持って、コーヒー生活をさらに味わい深いもの



当店レシピは、低脂肪でヘルシーな健康

★制作費

- 基本制作費 - デザインページ総数約10頁 頁数はCMSのためフリー
¥500,000
- Amazon出品総数 - 100点程度
¥0
- ブログ・フォームメール 各1本
¥0
- 追加頁 Q&A・コーヒーのいれ方・自宅コーヒーなど各項目につき
¥100,000

★ランニング費

- ホスティング・CMS管理費・Amazon管理費
月額¥20,000
- プロリレサービス 月2件
月額¥10,000
- PPC広告実費
約¥15,000