

老舗名	山本海苔店 D組 1班
Q.1	昔からある商品は何ですか。
A.1	乾海苔(ほしのり)、焼海苔(やきのり)、味附海苔(あじつけのり)です。
Q.2	一番多く売れた商品は何ですか。
A.2	極上海苔(ごくじょうのり)「梅の花」、現在も定番の商品です。
Q.3	外国人向けの商品がありますか。
A.3	キャラクターのキティーちゃんをデザインした缶の・味附海苔の「のりチップス」が人気です。
Q.4	スーパーでは味海苔が多く売られていますが、どのような目的でどのような人が買っていきますか。
A.4	当店では、スーパーでの味附海苔はほとんど販売しておりませんが、食卓用やおつまみにご利用頂いております。
Q.5	季節毎の商品がありますか。
A.5	海苔の旬は冬です。11月後半から新海苔が売り出されます。柔らかく口どけのよさが良さが特長です。
Q.6	海苔にどのようにして味を付けているのですか。
A.6	秘伝の味をローラーに浸み込ませ、一定に味付けしています。
Q.7	海苔のおいしい食べ方がありますか。
A.7	あったかご飯が定番ですが、トーストにバターを塗った上に、醤油を付けた焼海苔をのせた「のりトースト」。是非お試し下さい。
Q.8	時代によって工夫してきたことはなんですか。
A.8	常に、お客様から山本海苔は美味しいと仰って頂けるように、食味第一を続けております。
Q.9	168年も続いています、その中で苦労したことはなんですか。
A.9	海苔は、産地で入札で仕入れます。その年の天候による作柄が悪く、仕入値が高騰した年が苦労しました。
Q.10	これから商品を売るためにどんな工夫をしようと思いますか。
A.10	お客様のニーズに答え、適正価格の商品を展開していきたいと思っております。

老舗名	山本海苔店 さくら学級
Q.1	山本海苔店さんが海苔をつくる上で、守ってきた伝統は何かありますか。
A.1	お客様の希望される商品を作る事と、新しい海苔の召し上がり方などを紹介してまいりました。
Q.2	海苔を作る過程で他者の海苔と異なる、作り方や工夫はありますか。
A.2	仕入れた海苔を、常に当社の商品レベルに合うよう「仕訳技術室」を設けております。
Q.3	現在では、商品をインターネットでも販売していますが、昔にはなかった、この方法を取り入れた“きっかけ”はありますか。
A.3	世の中がパソコン・インターネット時代を迎え、多くのお客様に海苔について紹介していきたいと考えました。
Q.4	長年、経営をしてきた中で、従業員の方が意識してきた、接客や販売方法はありますか。
A.4	自分がおお客様の立場になって、見やすく買いやすい陳列や、何を求めているのかを察知する。