

③

ブランド力強化支援事業

- ✓ 事業の目的
- ✓ 募集内容
- ✓ 支援メニューとスケジュール
- ✓ 講座内容
- ✓ 参考：昨年度の事例

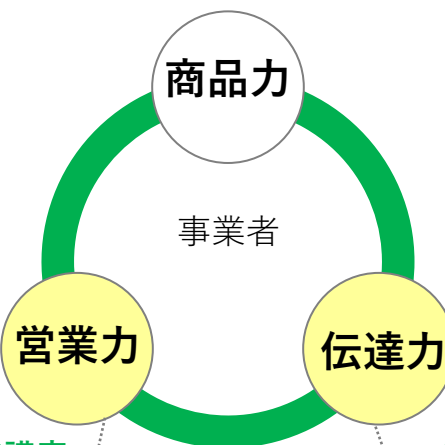
事業の目的

自社の個性や商品の魅力进行分析し
ブランドストーリーを作成し
自社の魅力を「伝える力」を身に着ける

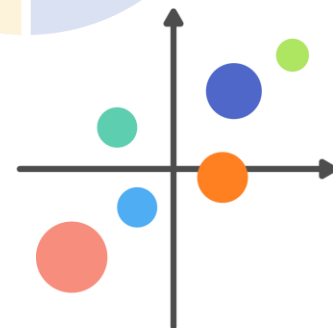
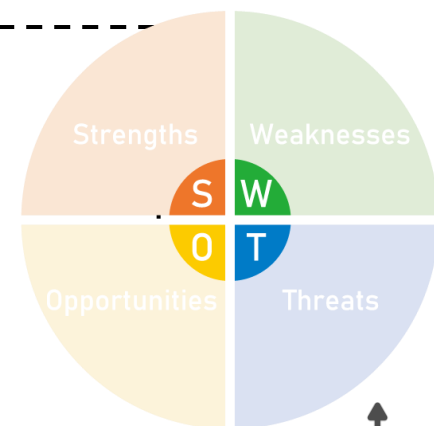
事業で学んだ成果を、
東京ギフトショーで披露



展示会実践講座
展示会出展



ブランド
ストーリー構築



募集内容

■実施期間(予定)

2025年7月～2026年3月中旬まで



■支援対象者

- ・佐賀県内の事業者(製造者、加工者、販売者に限る)
- ・自社の商品にこだわりを持っており、大都市圏への販路拡大に意欲がある事業者

※必須事項

- ・東京インターナショナル・ギフト・ショーへの出展
- ・講座参加者は、事業経営に関与する方

■募集数

- ・6社以内

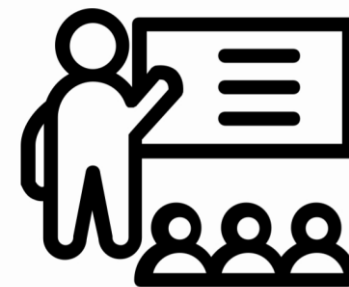
■応募期間

2025年4月24日～2025年6月3日(火)17:00必着【期限厳守】

募集内容

■審査方法

- ① 事前審査 書類審査
- ② 審査会 面談による審査会にて選定



■経費

無料

- ・講座受講費
- ・東京インターナショナル・ギフト・ショー 出展料、ブース施工費

事業者負担

- ・旅費交通費、展示会ブースの 展示物、装飾物、送料等。
- ・プレスリリースにかかる経費
※PRTIMESの「従量課金プラン」の場合 33,000円(税込)/1本

支援メニュー

■主な支援メニュー

①講座(全6回)

(株)method 山田遊氏による講座で「伝える力」を身に着ける。
また、講座毎に課題が出され、提出された課題は次回の講座で山田遊氏によるフィードバックを受けることができる。

②展示会出展支援

東京インターナショナル・ギフト・ショーに出店し、大都市圏への販路拡大につなげる。

③事業計画策定支援

専門家による全体研修と、自社の事業計画策定を個別支援。

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
事業説明会 募集	事前審査	審査会 支援対象者決定 全体研修 事業計画	全体研修① 自己分析 伝達力強化	全体研修② 商品力強化	講座② ビジョンを考える	講座③ ブランドを表現する	講座④ 実際に商談する		全体研修③ 伝達力強化 講座⑤ 見本市に出展する	展示会出展	講座⑥ 出展を振り返る

講師紹介



■講師プロフィール

(株)メソッド 山田遊 バイヤー/キュレーター

南青山のIDÉE SHOPのバイヤーを経て、2007年、method(メソッド)を立ち上げ、フリーランスのバイヤーとして活動始める。

現在、株式会社メソッド代表取締役。

主な仕事として、国立新美術館ミュージアムショップ「スーベニアフロムトーキョー」サポートディレクション、「SAGA MADDO(サガマド)」総合プロデューサー、佐賀空港内ショップ「sagair(サガエア)」全体監修、「燕三条 工場の祭典」イベント全体監修など。

各種コンペティションの審査員や、教育機関や産地などでの講義・講演など、多方面にわたり活躍中。

主な著作に『別冊Discover Japan 暮らしの専門店』(エイ出版社)、『デザインとセンスで売れるショップ成功のメソッド』(誠文堂新光社)など。



講座内容

第1回「昨年度講座を振り返る / 自己分析をする」

昨年度参加企業との相談会で講座の雰囲気を感じ、自社の現状を把握する。

第2回「ビジョンを考える」

自社の現状を把握した上で、今後自社がどうなっていきたいか、理想の形を考える。

第3回「ブランドを表現する」

ビジョンを踏まえ、ブランドコンセプトとステートメントを作成する。

第4回「実際に商談する」

ゲスト講師を招き、実際に自社のブランドや商品をバイヤーに説明する。

第5回「見本市に出展する」

見本市に出展する上での心得(ブース装飾・商品陳列・必要資料・アフターフォローなど)を、実践的に学ぶ。

講座内容

東京インターナショナル・ギフト・ショー春2026 佐賀県ブースに出展予定

日本最大級のパーソナルギフトと生活雑貨の国際見本市

【会期】2026年2月4日(水)～6日(金)10:00～18:00(最終日は17:00)



第6回「出展を振り返る」

見本市(ギフトショー)出展を終えての成果発表会の開催とフィードバック。

参考:昨年度実績

自社のコンセプトと
ステートメントを作成

天馬堂

コンセプト

美しき有田焼と職人の情熱を伝える。

ステートメント

洗練された美しさの有田焼。400年以上前から最先端の技術で最高品質を追求してきた職人たちの努力の結晶です。いつの時代にも感じられる職人の熱意に満ちたストーリーをお菓子に添えて、より多くの人に届けたい、有田焼ファンを増やしたい입니다。



日南茶藝

コンセプト

その土地をじかに飲む。お茶は楽しい。人も自然も、遠く未来までずっと続いていくお茶づくり。

ステートメント

肥料や農薬を使わず、土を畑をもとの自然のままにお茶を育てる。土地の個性や作り手の思いがまっすぐに味と香りが出る。混じりけのないお茶です。様々な事を乗り越えて生まれる、その時だけのお茶。大切な家族や友人とともに楽しんでほしいです。



瀬兵窯

コンセプト

新たな技術開発・自然との調和を大切にする次世代に繋ぐ窯元として存在する。

ステートメント

江戸時代から藩窯まで鍋島藩によって献上品の器が製作されていた場所伊万里大川内山。その土地で先代から引き継がれてきた技術を継承しながら、現代の生活にあった器づくりを提案し、自然のままの美しさ(素材感)を大切にする窯元であり続ける。



白玉饅頭 元祖吉野屋

コンセプト

佐賀銘菓「白玉饅頭」の元祖吉野屋。200年続く白玉饅頭屋を目指します。

ステートメント

創業明治15年。秘伝の製法を守り続けて142年、地域の皆様に可愛がって頂いています。これから先もお客様に喜んでいただけるよう、守っていくことと新しく変化していくことを大事にし、より一層美味しい白玉饅頭作りに精進し、200年続く白玉饅頭屋を目指します。



ロイス

コンセプト

敏感肌に使える低刺激で安心な塩石鹸をつくる。

ステートメント

長年の研究開発でたどり着いたロイス独自の技術「真空加圧製法」によって生まれた、人と同じ塩分濃度の泡で洗える肌に優しい洗顔石鹸。敏感肌にも安心して使える塩石鹸をつくり、健康的な素肌づくりを目指します。

