

目指す姿

ECを活用して販路を拡大したい事業者が、百貨店ECサイトとのマッチングにより、全国に向けて商品を販売できている。

■事業概要

- ・三越伊勢丹バイヤー様による商品選定及び、同社のクリエイティブチームによる記事制作を行い、ギフトに特化したECサイト「MOO:DMARK by ISETAN（ムードマークバイイセタン）」への掲載、販売支援を行う。

■実施期間（予定）

- ・2026年7月～2026年12月頃まで

■支援対象者・募集数

- ・佐賀県内事業者（製造者、加工者、販売者に限る）
- ・6社程度 ※1社につき5商品まで応募可能。支援の過程で掲載商品を決定します。

■審査方法

- ・バイヤーによる審査会にて選定

■その他

- ・参加費無料

■昨年度の事例

メルマガ会員登録すると送料全国一律 常温便550円・クール便990円でお届けします

メルマガ会員登録送料割引特典についてはこちら >

MOO:D MARK
by ISETAN

キー

送料無料 ソーシャルギフト SCENE 予算別 GOURMET KITCHEN INTERIOR BEAUTY MOM & BAB

HOME > 佐賀県 | ご自宅で味わう厳選グルメをお取り寄せ！

佐賀県 | ご自宅で味わう厳選グルメをお取り寄せ！



事業立ち上げのきっかけとは。“売る力”で農家を支える



「ずっと仕事をするのが大好きだった。仕事をして新しいことをして、成熟していくことが面白かった」
小嶋や創業者である小嶋安博さんは、そう振り返ります。

経営していた会社を売却し、迎えたリタイア生活。しばらくゴルフや友人との時間を楽しみましたが、一年も経たないうちに心の中に違和感を感じ「自分にとっての喜びは遊びではなく、やはり“仕事”だった」と気づいたそう。

そんな時、地元の農家の人たちが、規格外品やB級品を出荷できず廃棄している現状を知りました。

「営業で培った経験を活かせば、農家の役に立てるのではないか」
そう考え、最初は米やもち麦、お茶、蜂蜜などを販売。しかしただ原料を売るだけでは差別化が難しく、やがて「お茶に合う甘いものをセットにしよう」と思い立ちました。



そして、小嶋やのどら焼きに欠かせないもの。それは北海道産の小豆です。

仕入れるたびに豆の状態を見極め、皮の硬さや水の吸い方によって、ゆで時間を細かく調整します。洗みが強く、なかなか柔らかくならない。そんな難しさに悩まされたことも。

それでも一晩かけて水に浸し、洗を抜き、じっくり時間をかけて炊き上げます。すると皮までふっくらと柔らかく、口の中ではろりとほどける小豆がでかあがるのです。

そして実際にいただくと、後味がとても軽い。
甘さは控えめで砂糖もまぎや白ざら糖などそれぞれの甘みやココを組み合わせ、奥行きのある味わいを生み出しています。



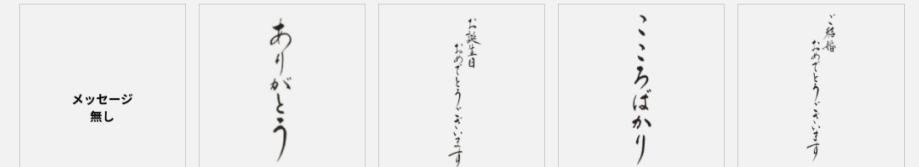
小嶋や/ KOJIMAYA

<冷凍>小嶋や謹製どら焼・白小豆どら焼2種 1 2個入

焼き菓子 ギフト

¥ 4,593(税込)

メッセージを選択：選択してください



数量：

1

🛒 **カートに入れる**
未選択の項目がございます

📍 お気に入りボード

対象サービス

ソーシャルギフト

産地直送便