

思わず買いたくなる 「POP」のひみつ

第2回『料理レシピも載せよう!』

料理レシピがあれば、買うきっかけ作りになり、
売上アップにつながります!

レシピは、 自己流でもOK!

レシピ本に載っているようなものでなく、いつもご家庭で作っている簡単なものを手書きで入れましょう。タキイ最前線のホームページには、野菜の魅力が引き立つ料理レシピがたくさん載っていますので、そちらもご活用ください。

(http://www.takii.co.jp/tsk/recipe/recipe_index2.html)

調理例は複数紹介して イメージしやすく!

いろいろな料理を載せることで、「これさえあれば料理の幅が広がる」ことをアピールしましょう。ホームページのレシピも参考に、箇条書きでいくつか紹介しましょう。



料理写真は、 大きく目立たせて!

季節感のある料理がおすすめ。無理に全体を入れようとせず、アップで撮影することで、迫力がでておいしそうに見えるのです。珍しい野菜は、特にレシピが役立ちます。

健康を気づかう方に 栄養成分を紹介!

野菜の栄養成分や相乗効果のある食べ合わせなどを紹介し、購入意欲を高めます。

例文)

- お肌が気になる方にうれしいビタミンCがたくさん!
- ピーマンに含まれるビタミンAは、油で調理すると吸収率がアップするので、肉詰めや炒め物に!

では、次ページのフォーマットを使って、作ってみましょう。

POP 文字の書き方

vol.2

〈数字の書き方〉

Vol. 1 で直線・曲線をマスターしたら、次はそれらを応用して数字に挑戦! 手首をなるべく固定し、ひじごと動かすことで、文字の太さがそろうよう気をつけましょう。



〈ポイント1〉POP文字ならではの、書き順を覚えよう!

3, 6, 8, 9, 0は、一度に書こうとせず、2回に分けて書くとキレイです。

〈ポイント2〉線はしっかりつなげよう!

分けて書いた時に線がつながるように、最初の線にかぶせて次を書き出すのがコツです。

「食べたい、食べたい、食べたい、食べたい、食べたい」



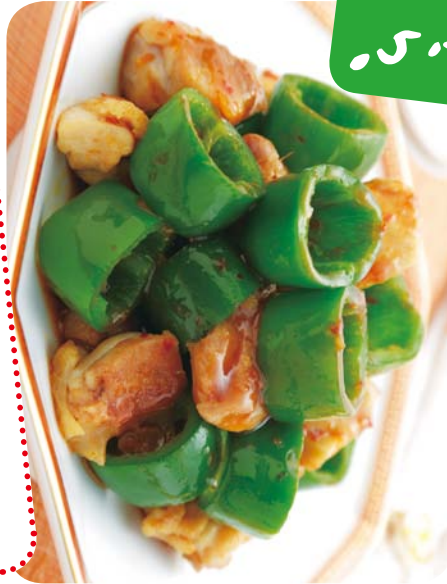
一般的なピーマンよりも
こどもに大人気！
食べたい、甘みがあるから
食べやすい！
肉量が多い！



肉量が多い！



ピーマンのせても！



こどもピーマンと鶏肉の
オースターソース炒め
1) 鶏もも肉とこどもピーマンを炒める。
2) オースターソースや豆板醤などで味をつけて完成！



生産者： 町 6

栄養満点、彩り華やか、
どんな料理にも大活躍！



エダマメチャーハン

いつものチャーハンに
彩りプラス！
ほかの具材と一緒に炒めれば、
食感も楽しみ、華やかな
チャーハンのできあがり。



焼きエダマメ

そのまま焼いても
おいしいんです！
焼くと香ばしくなって、
さらに甘みもアップ！ホクホク
の食感がたまります。

エダマメ
緑豆

ビタミン・B1をいしめ、
栄養たっぷりのエダマメ。
飲みすぎや疲労時におすすです。

生産者： 町 6

生産者： 町 6

すぐに使える自家製POPはタキイのホームページからもダウンロードできます！

<http://www.takii.co.jp/> (タキイシードネット→野菜前線→販促・支援コーナー→直売所応援→ミニPOP)