



小売店  
RETAIL STORE

こんな方に  
とくに  
おすすめ



高齢者



子ども連れ



外国人



アレルギー有



三島市 / Mishima City

# 出汁専門店「おだし香紡」

Odashi Koubou



【その他のサービス】

- 幼児食
- 食育・セミナー
- 他

## こだわりの約80種類のなかから 自分の探す“だし”に出会える専門店

三島駅北口から車で約8分、紺色のれんをくぐるとだしのいい香りが漂う、おだし専門店「おだし香紡」。国産・無添加にこだわった、素材本来の味わいを楽しめるだしの種類は約80種類。減塩・離乳食向け、ハラール対応をはじめとして、どなたでも安心して口にできる商品をご提案します。店舗では日替わりのお味噌汁やおだしをご試食いただけるサービスもございます。おだしのプロフェッショナルが皆さまに寄り添ってアドバイスをいたしますので、じっくりと目的に合っただしをお選びいただけます。

### アクセスMAP



### 【施設情報】

住 三島市西旭ヶ丘町4041-2  
 ☎ 055-981-7762 FAX 055-981-7761  
 営 9:00～18:00 休 水曜、日曜  
 HP <https://odashi-koubou.com/>  
 Ad.4041-2 Nishiasahigaokacho  
 Mishima, Shizuoka  
 Open.9:00～18:00 Close.Wed.Sun.

どなたにでも安心して、  
だしを楽しんでもらいたい。  
素材本来の味を知っていただくために。

おだし香紡 店長 沼田<sup>ぬまた</sup>みち代<sup>よ</sup>さん



和

の食文化を次世代に繋げたいという思いから、「どなたにでも安心してだしを楽しんでいただくこと」をこだわりとした商品をご提案しています。

現在、だしの販売のみでなく、情報サイト「まいにち、おだし。」でのおだしの情報発信（取り方・レシピなど）をはじめ、「だしを用いた減塩料理の

セミナー」「小学生向け五感で感じるだし講座」などの食育活動にも注力しています。

店舗ではおだしの知識とおもてなしの心を兼ね揃えた“おだしコンシェルジュ”を育成。だしの種類や活用方法をご説明することで、お客様がだしに出会い、和の食文化が未来に継承されていくお手伝いをさせていただきます。

## UD POINT



### 減塩・離乳食・ハラル対応などの食生活に応える

ユネスコ無形文化遺産にも登録される和食に、だしの存在は必要不可欠。減塩・離乳食向け・ハラル対応など、お客様ご自身の用途に合わせた商品をお選びいただけます。



### 外国語での販売マニュアルを作成

マニュアルをもとにした、外国語（英語・中国語）でのお買い物のお手伝いが可能です。また“おだしコンシェルジュ”が、おだしに関するアドバイスもいたします。



### 将来を見据えたTAX FREEでの販売を実施

「日本の食文化、そしてだし文化を広めたい」という思い、また伊豆半島に訪れる外国人のお客様のために、消費税免税のTAX FREEを導入しています。

### すぐに始められるUDアイデア

### わかりやすいPOPが、お客様とのコミュニケーションのきっかけに！

商品名はもちろん原材料や調理例、またピクトグラムを掲載したPOPを全商品に取り付けています。「第二の店員」とも言われるPOPにより、ひと目見るだけで商品への理解が深まるようになり、また疑問があれば気軽に質問いただける環境づくりにつながりました。

