



三陸・常磐もの
ネットワーク
SANRIKU JOBAN MONO NETWORK

「魅力発見！三陸・常磐もののネットワーク」 ーサービスご利用方法ー

魅力発見！三陸・常磐もののネットワーク 事務局



三陸・常磐もの
ネットワーク
SANRIKU JOBAN MONO NETWORK

—社食—

～導入の流れ～

本社や工場等の企業・団体様拠点に社食を有する

有する

有さない

弁当、キッチンカー、マルシェ、ECサイトでのご検討をお願いいたします。

① 食材仕入のご検討

給食会社様と連携しメニューに使用する三陸常磐もの（＝三陸常磐地域の水産品）仕入を検討

1) ご使用をお願いしたい食材について

当ネットワークでは、以下条件を満たしている食材のご使用をお願いしております。ご協力をお願いいたします。

青森県、岩手県、宮城県、福島県、茨城県、千葉県において

- ・ 水揚げされた原料
- ・ 加工地として謳えるもの（地元加工事業所がある、大手メーカー等の工場加工されたもの）

※他産地や海外原料が含まれても、加工地として謳えれば大丈夫です。

※これまでお問い合わせを頂戴した給食会社様からは、フライ商材、焼き魚用切り身、すり身ボール、わかめ（うどん等のトッピング）、汁物用のトッピング、出汁などの導入をいただいております。

2) 仕入れについて

本部で使用食材を管理されている給食会社様の場合は、各企業様の条件やルールに沿ってご対応願います。

- ・ 当ネットワーク事務局よりご紹介した食材を使用しなければいけない、という条件や義務はございません。
- ・ 帳合先企業様が条件に該当する食材の仕入れが可能であれば、その食材で導入いただいても全く構いません。
- ・ 既に該当食材を使用したメニューが導入されていれば、新たな仕入は不要です。

3) 事務局より食材を紹介して欲しい場合

- ・ 該当食材リストをお送りさせていただきます。以下依頼フォームより申請をお願いします。

<https://sjm-network.jp/form/product-list-order-form/>

4) 該当食材の仕入ルートを有しない場合、仕入に関してご相談がある場合

- ・ 事務局にて相談承りますので、お問い合わせフォームよりご連絡ください。

<https://sjm-network.jp/form/toiawase/>

～導入の流れ～

②メニューご検討 | 三陸常磐ものを使用したメニュー開発ご検討

- 参加企業等よりお寄せいただいた取組事例を参考に、メニューをご検討願います。
<取組事例一覧> <https://sjm-network.jp/category/introduction/>
- メニュー内容（定食、汁物、一品料理、トッピングでの使用等）やメニュー数は各企業様へお任せしております。また特定産地の食材に特定したメニューでも問題ございません。



③事務局より販促品手配 | ポスターやミニのぼり等を無償でお届けします

社食提供会場でご利用いただける販促品を無償でお送りいたします。

<販促品一覧> <https://sjm-network.jp/wp-content/uploads/promotionalitems.pdf>

※チラシはダウンロード用データもご用意しております。印刷してご活用ください。

<https://sjm-network.jp/sjm-network-member/#:~:text=%E3%83%81%E3%83%A9%E3%82%B7-,PDF,-%E3%83%A1%E3%83%8B%E3%83%A5%E3%83%BCPOP>

<ご依頼の流れ>

- 1：販促品依頼フォームへ入力願います。
<https://sjm-network.jp/form/sp-items-order/>
- 2：事務局スタッフより着日等を事前にメールでご連絡します。
- 3：到着後、会場にてご使用ください（返却不要です）

※掲示方法は取組事例をご参照ください。 <https://sjm-network.jp/category/introduction/>

～導入の流れ～

【企業様にてPOP等を作成いただける場合】

当ネットワークでご用意している販促品以外に企業様（または給食会社様）独自で販促品を作成いただく事も歓迎です。
ロゴも用意しておりますので、規約をご確認の上、必要に応じてご活用ください。

<ロゴ使用規約>

https://sjm-network.jp/wp-content/uploads/banner_guideline.pdf

<ロゴデータ>

●ロゴデータ①【長方形】

https://sjm-network.jp/wp-content/uploads/download/SJN_YOKO.zip

●ロゴデータ②【正方形】

https://sjm-network.jp/wp-content/uploads/download/SJN_TATE.zip



④メニューご提供

企業等の社食会場で三陸常磐ものメニューをご提供

- メニューご提供数や日数、キャンペーン等々の実施は各企業様へお任せしております。（参考：取組事例）<https://sjm-network.jp/category/introduction/>

～導入の流れ～

⑤ 取組事例ご報告

｜ 三陸常磐もののネットワークサイトで参加企業等の取組をご紹介します

- ・ 企業様の実施状況を是非ご紹介させていただきたく、取組事例用の情報をお寄せください。

<掲載ページ：取組事例一覧> <https://sjm-network.jp/category/introduction/>

<掲載までの流れ>

- 1：メニュー提供当日の会場の様子、メニュー、喫食風景などを撮影いただく
- 2：撮影画像の取りまとめ、並びに掲載テキストを作成いただき、以下フォームへ入力

<https://sjm-network.jp/form/service-jisseki-event-info/>

- 3：事務局にて掲載作業を行い、ページ公開（公開後はメールマガジンにて掲載内容をご紹介します）

三陸・常磐ウィークス（消費強化月間）中の食数ご報告のお願い

年に数回、消費強化月間として実施している「三陸・常磐ウィークス」では、期間中に多くの参加企業等の皆様の導入を呼びかけると共に、提供食数のご報告をお願いしております。

社食を導入いただける企業等の皆様には、事前の提供予測数、並びに提供後の食数報告をフォーム経由で依頼しております。実施期間が決まり次第、メールマガジンで食数報告ご連絡させていただきますので、ご協力のほど、よろしくお願いいたします。

<参考：これまでの三陸・常磐ウィークス実施実績>

- ・第一弾：令和5年2月23日～3月24日
- ・第二弾：令和5年7月15日～9月30日
- ・第三弾：令和6年1月22日～3月24日
- ・第四弾：令和6年10月1日～11月4日



三陸・常磐もの
ネットワーク
SANRIKU JOBAN MONO NETWORK

—弁当—

～注文フロー～

① 注文するお弁当の決定

登録企業様専用のお弁当注文ページより、注文するお弁当を選ぶ

▼登録企業様専用のお弁当注文ページ

<https://sjm-network.jp/form/obento-itiran-order/>

※上記URLよりクリックしてご覧ください。

ページに掲載されている各お弁当の写真をクリックすると詳しい注文方法が表示されます

※各お弁当事業者によって、注文する際の条件（配達エリア、最低注文金額、注文受付締め切りなど）が異なるため、必ず確認してください

② 注文の手続き

各弁当事業者のページより注文のお手続き

注文するお弁当が決まりましたら、注文のお手続きをお願いします。

お弁当事業者によって、注文方法は異なりますので、ご確認ください（WEBフォーム・電話など）

③ お弁当を受け取る

配達日当日、注文したお弁当を受け取る

配達日当日、指定の日時・場所に、配達事業者がお届けに行きますので、お受け取りください。

④ 取組事例ご報告

三陸常磐ものネットワークサイトで参加企業等の取組をご紹介します

企業様の実施状況を是非ご紹介させていただきたく、取組事例用の情報をお寄せください。

＜掲載ページ：取組事例一覧＞ <https://sjm-network.jp/category/introduction/>

＜掲載までの流れ＞

1：お弁当受け取り当日の様子、喫食風景などを撮影いただく

2：撮影画像の取りまとめ、並びに掲載テキストを作成いただき、以下フォームへ入力

<https://sjm-network.jp/form/service-jisseki-event-info/>

3：事務局にて掲載作業を行い、ページ公開（公開後はメールマガジンにて掲載内容をご紹介します）

～専用ページ上での注文方法～

▼登録企業様専用のお弁当注文ページ

<https://sjm-network.jp/form/obento-itiran-order/>

割烹 坊々樹



【三陸岩手産】寒ブリ照り焼き×【三陸青森産】
ホタテフライ

1,280 円（税込）

冬から春にかけて旬となる三陸岩手県産ブリ。冷めても美味しくご飯が進むよう、甘い照り焼きに仕立てました。...



【常磐沖産】アジフライ

1,180 円（税込）

常磐沖であがった鮮度抜群の鰯を丁寧に開いてパン粉付けしました。「冷めても美味しいフライ」をテーマに試行錯誤して完成した、大判肉厚のアジフライです。マスタードの酸...

詳細を見る

各お弁当業者の
「詳細を見る」より、
記載の方法でご注
文ください。

注文方法

電話注文：03-6240-4344（受付時間10～18時）

WEBでのご注文はこちらから

※上記リンクに飛びましたら右下のオーダーフォームをクリックしご注文ください。

※お弁当事業者のWEBサイトに記載されている価格は、セールやキャンペーン等により変動することがあるため、ご確認いただくタイミングにより価格が異なる場合がございます。

本ページに記載されているお弁当の価格とお弁当事業者のWEBサイトに記載されている価格が異なる場合は、お弁当事業者のWEBサイトに記載されている金額が最新の価格となりますので、ご注意ください。/red

<お願い>

店舗に注文のお電話をする際は、「三陸・常磐ものネットワークを見た」とお伝えください。

WEBサイトから注文する際は、注文フォームの「その他特記事項」欄に「三陸・常磐ものネットワークを見た」とご記入ください。



三陸・常磐もの
ネットワーク
SANRIKU JOBAN MONO NETWORK

ーキッチンカーー

～ご利用の流れ～

①キッチンカー利用ご依頼

| お問い合わせフォームよりご希望内容をお知らせください

お問い合わせフォームより以下内容についてお知らせください。

<お問い合わせフォーム>

<https://sjm-network.jp/form/toiawase/>

1：概要

社員・職員向け、入居ビル関係者向け、協賛イベントへの出店など、実施概要が決まっていたら教えてください。

2：キッチンカーの出店場所（所在地）

参加企業様の敷地内、イベント関連の場合はイベント会場など、候補場所をご教示願います（原則事務局より場所のご紹介は出来かねますのでご了承ください）。

3：来場対象者（属性・年齢層等）

4：来場者数の見込み

ご紹介するキッチンカーの選定で必要となる情報です。

5：過去の実施有無

実績があればその際の内容を教えてください。

6：その他、ご要望について

あればお知らせください。



②キッチンカー事業者のご紹介

| メールにて双方をお繋ぎします

- ・ 事務局よりキッチンカー事業者へ確認の上、お繋ぎさせていただきます。
- ※条件が合わない場合はご紹介出来ない場合もございますので予めご了承ください。
- ※出店手数料等が発生する場合がございます。その際は事前にお伝えし、ご了承後に事業者をご紹介いたします。



～ご利用の流れ～

③出店準備 | キッチンカー事業者とのご調整

- ・ 出店場所のスペース下見、諸条件の確認等を行い、問題なければスケジュールのご相談を行い、出店となります。

※出店準備から先は、原則キッチンカー事業者様と直接ご調整をお願いします。ご相談事項があればご連絡ください。



④出店 | キッチンカー事業者とのご調整

- ・ 窓口ご担当者様は当日の立ち合い等、ご対応をお願いいたします。



⑤取組事例ご報告 | 三陸常磐ものネットワークサイトで参加企業等の取組をご紹介します

- ・ 企業様の実施状況を是非ご紹介させていただきたく、取組事例用の情報をお寄せください。

＜掲載ページ：取組事例一覧＞ <https://sjm-network.jp/category/introduction/>

＜掲載までの流れ＞

- 1：開催当日の会場の様子、喫食風景などを撮影いただく
- 2：撮影画像の取りまとめ、並びに掲載テキストを作成いただき、以下フォームへ入力

<https://sjm-network.jp/form/service-jisseki-event-info/>

- 3：事務局にて掲載作業を行い、ページ公開（公開後はメールマガジンにて掲載内容をご紹介します）



三陸・常磐もの
ネットワーク
SANRIKU JOBAN MONO NETWORK

ーマルシェー

～ご利用の流れ～

①マルシェ開催ご依頼 | 問い合わせフォームよりご希望内容をお知らせください

問い合わせフォームより以下内容についてお知らせください。

<問い合わせフォーム>

<https://sjm-network.jp/form/toiawase/>

1：概要

社員・職員向け、入居ビル関係者向け、協賛イベントへの出店など、実施概要が決まっていたら教えてください。

2：マルシェの出店場所（所在地）

参加企業様の敷地内、イベント関連の場合はイベント会場など、候補場所をご教示願います（原則事務局より場所のご紹介は出来かねますのでご了承ください）。

3：来場対象者（属性・年齢層等）

4：来場者数の見込み

用意する商品数量の検討等で必要となる情報です。

5：過去の実施有無

実績があればその際の内容を教えてください。

6：その他、ご要望について

あればお知らせください。



②マルシェ事業者のご紹介 | メールにて双方をお繋ぎします

- ・ 事務局よりマルシェ事業者へ確認の上、お繋ぎさせていただきます。
- ※条件が合わない場合はご紹介出来ない場合もございますので予めご了承ください。
- ※出店手数料等が発生する場合がございます。その際は事前にお伝えし、ご了承後に事業者をご紹介いたします。



～ご利用の流れ～

③出店準備 | マルシェ事業者とのご調整

- ・ 諸条件の確認等を行い、問題なければスケジュールのご相談を行い、出店となります。

※出店準備から先は、原則キッチンカー事業者様と直接ご調整をお願いします。ご相談事項があればご連絡ください。



④出店 | マルシェ事業者とのご調整

- ・ 窓口ご担当者様は当日の立ち合い等、ご対応をお願いいたします。



⑤取組事例ご報告 | 三陸常磐ものネットワークサイトで参加企業等の取組をご紹介します

- ・ 企業様の実施状況を是非ご紹介させていただきたく、取組事例用の情報をお寄せください。

＜掲載ページ：取組事例一覧＞ <https://sjm-network.jp/category/introduction/>

＜掲載までの流れ＞

- 1：開催当日の会場や購入時の様子などを撮影いただく
- 2：撮影画像の取りまとめ、並びに掲載テキストを作成いただき、以下フォームへ入力

<https://sjm-network.jp/form/service-jisseki-event-info/>

- 3：事務局にて掲載作業を行い、ページ公開（公開後はメールマガジンにて掲載内容をご紹介します）



三陸・常磐もの
ネットワーク
SANRIKU JOBAN MONO NETWORK

—ECサイト—

～ご利用の流れ～

ECサイト一覧の企業・団体内周知

社員・職員の皆様へご共有をお願いします

- 三陸常磐もの（＝三陸常磐地域の水産品）を購入可能なサイト一覧がございますので、社員・職員の皆様への周知ご協力をお願いいたします。

<ECサイト一覧>

<https://sjm-network.jp/service/ecsite/>

<お願い事項>

・ECサイト運営事業者への問い合わせ事項について

掲載内容についての問い合わせは、ECサイト運営事業者へ直接お問い合わせいただけますよう、お願いいたします。



三陸・常磐もの
ネットワーク
SANRIKU JOBAN MONO NETWORK

ーイベント情報ー

～ご利用の流れ～

イベント情報告知

｜ 開催予定のイベントを三陸常磐もののネットワークサイトで告知します

- ・ 参加企業等の皆様が主催・協力により開催する、三陸常磐地域の水産品（加工品や鮮魚）に関連するイベントを、告知協力させていただきます。是非情報をお寄せください。

＜掲載ページ：イベント情報一覧＞ <https://sjm-network.jp/category/events/>

＜掲載までの流れ＞

- 1：イベントに関係する画像があれば、ご用意ください。（ポスターやチラシ、会場写真、開催イメージなど）
- 2：画像の取りまとめ、並びに掲載テキストを作成いただき、以下フォームへ入力

<https://sjm-network.jp/form/service-jisseki-event-info/>

- 3：事務局にて掲載作業を行い、ページ公開（公開後はメールマガジンにて掲載内容をご紹介します）