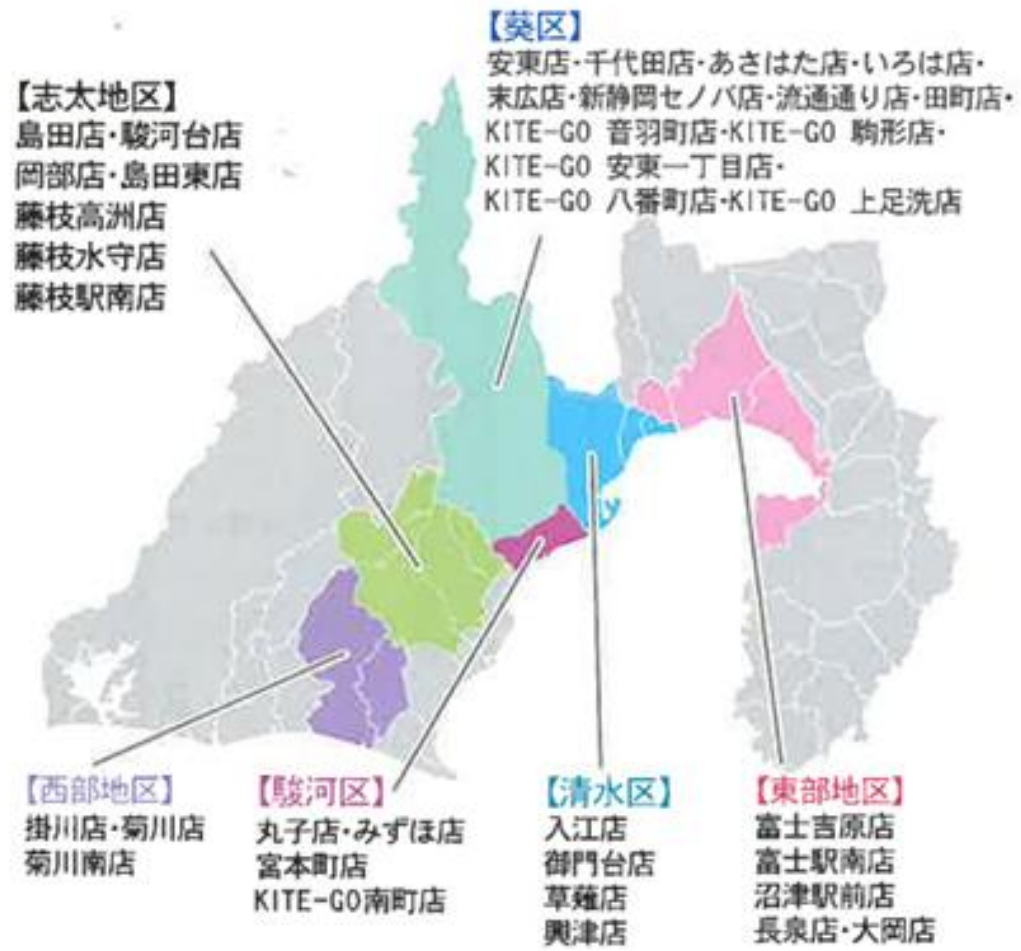


CX向上研究会の概要

2026.07.22

株式会社静鉄ストア

商品部 太田正和



会社概要

会社名	株式会社静岡鉄ストア（店名）しずてつストア
会社設立日	1999年（平成11年）1月27日
営業開始日	1999年（平成11年）4月1日
資本金	1億円
関連企業	静岡鉄道（株）グループ企業全25社
代表者	代表取締役社長：森下 登志美
従業員数	正社員：428名 スタッフ：1,871名（計2,299名） （※2026年3月末現在）
本社所在地	〒420-8555 静岡県静岡市葵区末広町95番地
店舗数	36店舗（しずてつストア30店舗、KITE-GO 6店舗） （※2026年3月末現在）

研究会の役割

顧客購買データに基づく

「新たなMD提案」と「売場改革の実現」により、

CX（顧客体験価値）を向上し、

LTV（顧客生涯価値）を高めて

地域をより豊かにすること



お取引先様

- ◆ 効果的、効率的な販売手法を模索し、
新たな商品価値を創造すること



静鉄ストア

- ◆ 生鮮売場の改革、PB展開による差別化を
促進し、新たな顧客支持を創造すること



お取引先様

- ◆ ID-POS開示（有料）
- ◆ MD連動_LINEミニアプリ企画のポイント費用ご負担（実費）
- ◆ 提案レシピ審査の原材料および稼働費用（実費）

静鉄ストア

- ◆ LINEミニアプリ連携会員IDご提供（CX向上研究会参加メーカーのみ）
- ◆ レシピカード作成（料理画像撮影～デザイン～校正～印刷～配荷）
- ◆ チラシ掲載（号外等）・MD企画展開・売場提供・販売促進
- ◆ LINEミニアプリ内、MD紹介およびコンテンツ配信

	テーマ説明会	データ分析・仮説 サマリ作成提出	サマリ審査	B y 商談	T o p 商談	売場販売計画・ インセンティブ確定	販促計画・製作・ プロモーション	売場展開・販売促進
営業本部長	●				●			●
店舗運営部					●	▲	▲	●
商品部	▲	●	●	●	●	●		●
ベンダー各社	●	●	●	●	●	●	●	
メーカー各社	●	●	●	●	●	●	●	
チラシ製作社	▲				●		●	●
システム会社	●	●			●			
事務局	●	●	▲	●	●	▲	●	▲

HAIA+S軸

HIGH QUALITY
ADVANCED FEATURE
INEXPENSIVE
ATTENTIVE
+SUSTAINABLE

ショップブランド軸



いい値! チョイス!

高品質

高機能

お手頃

気配り

持続可能

生鮮PB

高質PB

バリューPB



LINEミニアプリ軸



顧客属性

年代

性別

ランク

購買傾向

いつ

何を

何と

etc...

ケの日強化

歳時+α

52週MD



ミニアプリ特化

売上 = バスケット単価 × 客数

バスケット単価：点数 × 一品単価

点数：「メニュー提案」・「クロス販売」

一品単価：ハレ・コト・フェア

↳ 商品・情報・サービスをタイミングよく提供する

客数：既存会員 × 来店回数

既存会員：LINEミニアプリ（付加サービス）…ポイントバック

来店回数：行事イベント

（顧客体験価値）

↳ しずてつストアに行けば新しい発見提案がある

また行こうと思っていただくために・・・

[illegible]

左記のサマリシートの提出をもってCX向上研究会への提案とします。

(ベンダー様より各社10企画、メーカー様より各社3企画以内)

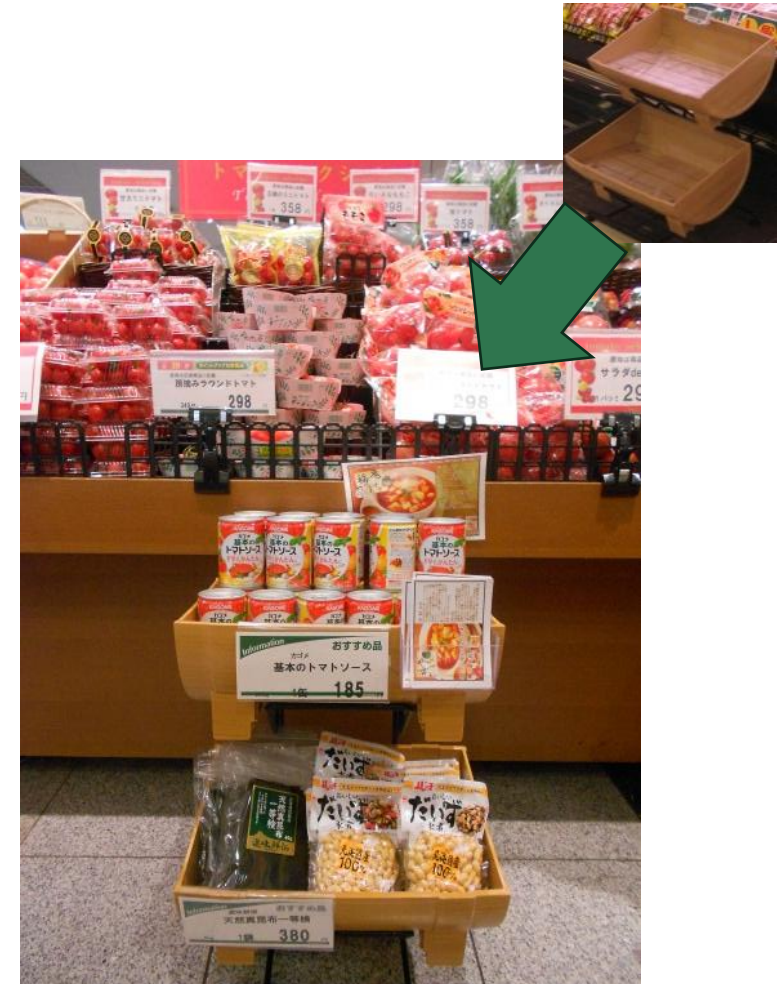
サマリ内容



※展開イメージ



アーチ什器



二段樽型什器

◆メニュー用写真撮り
&カロリー計算しレシピカードとして店頭配布

生鮭の腸活
ちゃんちゃん焼き風

調理時間
約10分



生鮭の腸活
ちゃんちゃん焼き風

調理時間
約10分

1人前あたり
エネルギー:209kcal
食塩相当量:2.5g

材料(1人分)

作り方

生鮭..... 1切
キャベツ、玉ねぎ、パプリカ、きのこ類など..... 適量
カスピ海ヨーグルトプレーン..... 大さじ2
調味料 天然醸造の蔵(味噌)..... 大さじ1

①キャベツ、玉ねぎ、パプリカなどお好みの野菜やきのこ類を適当な大きさにカットする。
②カスピ海ヨーグルトと天然醸造の蔵を混ぜる。
③耐熱皿にカットした①を敷き、その上に生鮭をのせて②をかける。
④ふんわりとラップをかけて、500~600Wの電子レンジで5~6分加熱する。

生きて飼育でつく
「カスピ海ヨーグルト(クレモリスFC株)」で
作られた「とろ〜もっち」食感なヨーグルト

フジッコ
カスピ海ヨーグルト プレーン



ハンバーグの
トマトクリーム煮

調理時間
約20分



ハンバーグの
トマトクリーム煮

調理時間
約20分

1人前あたり
エネルギー:000kcal
食塩相当量:000g

材料(2人分)

作り方

和牛入りハンバーグ..... 2個
S&B マジックソルト..... 適量
オリーブオイル..... 大さじ1
白ワイン..... 100ml
水..... 250ml
S&B 栗原はるみ トマトのハヤシ..... 2袋 (48g)
生クリーム..... 150ml
しめじ..... 1パック
ブロック..... 1/2株
S&B 万葉菜北海道産ゆめ玉ねぎ..... 1袋
※ピンクペッパー..... お好みで
※オレガノ..... お好みで

①ブロックとしめじは小房に分ける。ハンバーグにマジックソルトをふる。
②ブロックを耐熱皿にのせ、大さじ1~2杯の水を回しかけ、ラップをする。電子レンジ(600W)で2分加熱。
③冷凍ブロックでも簡単に調理が可能です！
④フライパンにオリーブオイルを熱し、ハンバーグにしっかりと焼き色をつけたら裏返し、しめじを入れ、弱火で8割ほど火が通るまで焼く。
⑤フライパンのフチから白ワインを注ぎ入れ、少し煮る。
⑥残った煮汁に水を加え、煮立ったらいったん火を止めてパウダールウを加える。この時ゆめ玉ねぎも加え、弱火で混ぜながらゆっくりルウを溶かし、とろみが出るまで煮込み、生クリームを加える。
⑦先ほど取り出したハンバーグとレンジで温めたブロックをフライパンに返し、弱火で加熱し、温めれば完成！

ワンランクアップ
最後にお好みでピンクペッパー
オレガノを加えることで、
色合い味のアクセントになります！
濃い塩味でもおいしく召し上がれます！

料理家・栗原はるみさんの
味わいを再現したパウダールウ
がカスピ海ヨーグルトと
トマト素材をふんだんに使用した
詰まったハヤシソースです。
エスビー食品 栗原はるみ トマトのハヤシ



◆LINEミニアプリ
ダイナミックプライシング

LINEミニアプリ
会員登録
フジッコ
「カスピ海
ヨーグルト プレーン」と
「生鮭」セットの購入で

50

1日のお買物で、
対象商品1セット
お買上げごとに
LuLuCa
ポイント

購入期間:2025年10月18日(土)~10月24日(金)



ご購入の前にLINEミニアプリへの
連携をお済ませください

対象商品を使ったアレンジレシピ



【生鮭の腸活ちゃんちゃん焼き風】

Shizutetsu Store

LINEミニアプリ
会員登録
エスビー食品
「栗原はるみ
トマトのハヤシ」と
「生鮭」または
「和牛入り生ハンバーグ」セットの購入で

100

1日のお買物で、
対象商品1セット
お買上げごとに
LuLuCa
ポイント

購入期間:2025年10月25日(土)~10月31日(金)



ご購入の前にLINEミニアプリへの
連携をお済ませください

対象商品を使ったアレンジレシピ



【生鮭のトマトクリーム煮】 【ハンバーグのトマトクリーム煮】

Shizutetsu Store



◆折込チラシ.店頭配布

◆LINEミニアプリ

&デジタルチラシ配信（LINEミニアプリ・トクバイ）

Push配信（17万人おともだち登録）

LINEミニアプリ会員募集中
 お買得情報やチラシもチェックできる! **LINEミニアプリへGO!**
 登録がまだの方 + LuLuCaカードの連携もこちらから!

 大岡店・菊川店・藤枝高洲店・新静岡セノバ店・KITE-GO各店はこちらの広告対象ではございません。

店名商品 売出し期間 10月23日(木)・24日(金) 10/23(木)

季節の変わり目元気に! **秋土用**

10/23(木)は/

9月のお買上げ金額が **38,000円** 以上の方
LuLuCa **5倍** ポイント
 レシ贴在ルカカードをご提示いただいたりの際のお買上げ金額をお知らせします。

カリッと香ばし、中はふわふわ
 原料産地 宮崎県 山道うなぎ
本体 1,980円
 (税込 2,139円)

美味い! 秋土用! 秋土用! 秋土用!
 だしまで美味しい! 秋土用の味を堪能!
1,280円 (税込 1,383円)
 フライムニートン ロース肉用肉用 **398円** (税込 430円)

原料産地 宮崎県 山道 うなぎ蒲焼 ハーフカット 1枚
本体 1,480円
 (税込 1,599円)

原料産地 宮崎県 山道 うなぎ蒲焼 1串
本体 1,680円
 (税込 1,815円)

プロダクト 厚揚げ 500g入 **本体 698円** (税込 754円)
 フライムニートン ロース肉用肉用 **398円** (税込 430円)
 フライムニートン ロース肉用肉用 **398円** (税込 430円)

原料産地 宮崎県 山道 うなぎ蒲焼 1串
本体 980円
 (税込 1,059円)

原料産地 宮崎県 山道 うなぎ蒲焼 1串
本体 428円
 (税込 463円)

夏の疲れを癒す **緑起の良い青魚**

産地は 宮崎県産品に配慮 生さば切身 2切入
本体 298円
 (税込 322円)

美味い! 秋土用! 秋土用! 秋土用!
1,280円 (税込 1,383円)
398円 (税込 430円)

LINEミニマリア 料理会会費 30円
298円 (税込 322円)
198円 (税込 214円)
298円 (税込 322円)
198円 (税込 214円)

広告商品
売り出し期間

10月21(水)~24(土)

生鮮の腸活
ちゃんちゃん焼き風

美味し
い♡♡♡♡♡

簡単調理
10分

お好みで野菜やきのこ類を
適量な大きさにカットする。
かのカスエヨーグルトと
文火で煮込むのを待ちます。
① 野菜類に④を加え、
その上にも熱湯のせて⑤をかける。
⑥はふたをしラップをかけて、
500~600mlの電子レンジで6分加熱する。

材料(1人分)

1人暮らし用 3人暮らし用 5人暮らし用

生鮮キャベツ、玉ねぎ、パプリカ、きのこ類など……………適量
かのカスエヨーグルト……………大さじ1
調味料類
天竺菜油の風味調味……………大さじ1

作り方

①キャベツ、玉ねぎ、パプリカなど
お好みの野菜やきのこ類を
適量な大きさにカットする。
かのカスエヨーグルトと
文火で煮込むのを待ちます。
① 野菜類に④を加え、
その上にも熱湯のせて⑤をかける。
⑥はふたをしラップをかけて、
500~600mlの電子レンジで6分加熱する。

フジッコ「カスエ海
ヨーグルト プレーン」と
「生鮮」セットの購入で

1日の食生活で、
お肉の量を減らす
お肉上手に♡♡♡

50%
LuLuCa
ポイント

カスエ海
ヨーグルト
プレーン
¥248
(税込268円)

生鮮特選ひき肉
(業務用パック)
¥298
(税込322円)

生鮮特選ひき肉
(業務用パック)
¥88
(税込96円)

生鮮特選ひき肉
(業務用パック)
¥548
(税込598円)

10/23・24日 LINEミニアプリ LuLuCaポイントももらえる!

2日間限り 連携会員様限定 下記対象商品を1点お買上げごとに

50P

エノコサバ

- エノコサバ
- エノコサバ
- エノコサバ

268円 (税込 290円)

エノコサバ

- エノコサバ
- エノコサバ
- エノコサバ

268円 (税込 290円)

50P

下記対象商品を2点お買上げごとに

エノコサバ

- エノコサバ
- エノコサバ
- エノコサバ

268円 (税込 290円)

エノコサバ

- エノコサバ
- エノコサバ
- エノコサバ

268円 (税込 290円)

30P

さくら Caナ

218円 (税込 238円)

30P

さくら Caナ

218円 (税込 238円)

50P

エノコサバ

- エノコサバ
- エノコサバ
- エノコサバ

268円 (税込 290円)

50P

エノコサバ

- エノコサバ
- エノコサバ
- エノコサバ

268円 (税込 290円)

30P

さくら Caナ

218円 (税込 238円)

30P

さくら Caナ

218円 (税込 238円)

毎日夕方
4時からの市

美味しい
キッチン

10/23 卵山
お肉の中心
398円
(税込430円)

10/24 卵山
すたから
398円
(税込430円)

MERRY
CHRISTMAS
2023

ご予約の承り中！
12月12日(木) 12/20(金)
12月14日(土) 12/24(金)・25(土)
12月16日(日)・27(日) 12月29日(火)・30(水)

ご予約の承り中！
12月12日(木) 12/20(金)
12月14日(土) 12/24(金)・25(土)
12月16日(日)・27(日) 12月29日(火)・30(水)

しずてcのアート店
大岡店・菊川店・
藤枝高洲店・
新静岡セノバ店・
KITE-GO各店を
除く

しずてcのアート店
大岡店・菊川店・
藤枝高洲店・
新静岡セノバ店・
KITE-GO各店を
除く

しずてcのアート店
大岡店・菊川店・
藤枝高洲店・
新静岡セノバ店・
KITE-GO各店を
除く

しずてcのアート店
大岡店・菊川店・
藤枝高洲店・
新静岡セノバ店・
KITE-GO各店を
除く

しずてcのアート店
大岡店・菊川店・
藤枝高洲店・
新静岡セノバ店・
KITE-GO各店を
除く

しずてcのアート店
大岡店・菊川店・
藤枝高洲店・
新静岡セノバ店・
KITE-GO各店を
除く

しずてつストア

自動でお送りしています。

ーネットにて承っております。
オンラインショップ限定商品もあり
ますので、ぜひご確認ください
い！

おせちのご予約受付中 🍡
新年の幕開けにふさわしい美味
を、豊富に取り揃えています。
お申し込みは店頭、またはイン
ターネットから。

その他、お得なポイント特典企画
を続々展開中 😊

●詳しい商品情報はメニューコン
テンツ▼を左にスライドして見て
ください 🗨️👉

18:10

S

フジッコ
「サバヒメ
コスギ海
ヨーグルト プレーン」と
「生鮭」
セットの購入で

カネミ かんたん
冷凍食品

魚焼くだけ
簡単！
お豆腐も
ワンランクアップ！

1日のみで、
対象商品「セッ
ト」をお買い上
げてください

50%OFF

LuluCa
ポイント

詳しくはこちら

販売期間：2025年10月18日(土)~10月24日(金)

↓

対象商品を使った アレンジレシピ

美味しさ あふれる ワンカップ

メーカー：フコ食品




寒い季節に栄養増進!

カレーちゃんちゃん焼き

両面焼酎
税20%

1人前あたり
エネルギー：260kcal 食塩相当量：2.0g

材料（3人分）

生肉（切り身）	3切れ
キャベツ	450g
人参	20g
しめじ	40g
玉ねぎ	30g
小ネギ	1本
(A) カリールース	
ズッキーナ	100cc
カリールウ	30g
塩味	30g

炭火焼酎で野菜や果実などの素材の
うま味を引き出した、滑らかな肉汁つ
の美味な焼きカレーの作り方を紹介します。

中村屋 新宿中村屋カリールウ



作り方

準備 野菜は食べやすい大きさに切っておく。
(カリールースを作る)

- ①耐熱容器に(A)の水、カリールウを入れ、ラップをかけレンジ(800W)で1分加熱後、よくかき混ぜて、さらに1分加熱。
塩味を加えて混ぜ合わせ、カリールースの完成。
- ②フライパンに野菜、鮭の頭と尻身を入れる。
●カリールースをしっかりと、煮ながら煮て約4で3分煮込みます。水が足りてきたら中火にし、火が通るまで加熱する。最後に小ネギを好みでトッピングし完成。

対象商品を使った アレンジレシピ



美味しく
アレンジ
レシピ

メーカー・商品名

対象商品

対象商品名

電子レンジ
加熱

**鮭ときのこの
クリーミーリゾット**

対象商品

対象商品名

調理時間

15分

1人前あたり

エネルギー147kcal 食塩相当量2.6g

材料(2人分)

- こしは入パックご飯(使用).....200g
- 鶏.....1匹
- シチュー・ミックスクリーム.....大さじ3
- 大根.....大さじ1
- 生油.....約174g
- マッシュルーム.....4個
- 鶏卵.....1/2パック(約50g)
- 牛乳.....250ml
- 塩・コショウ.....50g
- 油・酢.....適量

(お好みでバターを入れても美味しく仕上がります。)

**電子レンジ
で調理**

パジャラやブラッパデーで
興やがて美味しく食べます！

作り方

- ①玉子黄、マッシュルームは薄切りにし、鶏肉は細く切る。
- ②削がれがら・①の玉子黄を炒め、鶏をのせて
煮込みながら、ふんわりラップをかけた
電子レンジ600Wで約5分加熱する。
- ③電子レンジから取り出し、鮭の皮を取り除き、
あらめじにする。鮭、コンソメを軽く混ぜ、
②の煮込み汁と①の玉子黄と③の鮭とを混ぜて
全体を混ぜ合わせる。ふんわりラップをかけた
電子レンジ600Wで約3分加熱する。
- ④③の煮込み汁と①の玉子黄と③の鮭とを混ぜて

《MDテーマ》

	彩り豚しゃぶサラダ～トマトソース仕立て～
--	----------------------

展開情報

1. 店舗	2. 時期	3. 軸 部 門	4. 関連部門
全店（新川店・大田店・藤枝高洲店・KITE-GO様＜）	5/16-5/31	精肉	加工食品・青果
5. チラシ掲載	6. LINEミニアプリ特典	7. 販促備品	8. その他
5/19-5/22	軸×クロス購入で50ポイント	什器 樽型2段什器	0

【軸商品】薄切り豚肉実績

店舗名	販売数量	(対比) 前月数量	(対比) 前月金額	販売金額	(対比) 前月金額	(対比) 前月数量	▼数量PI
販売数量順 全 店 計	70,796	103.9%	2,684	29,396,444	105.7%	2,581,209	93.7
Best 1 長泉店	4,311	99.7%	▲ 13	1,891,587	108.9%	153,764	136.2
Best 2 安東店	3,701	111.0%	368	1,501,096	108.6%	118,515	133.0
Best 3 富士吉原店	3,517	90.6%	▲ 363	1,487,766	92.8%	▲ 115,277	132.0
Best 4 千代田店	3,443	110.4%	325	1,360,339	108.6%	107,098	123.5
Best 5 田町店	4,244	117.8%	641	1,805,257	114.4%	226,767	121.2
Worst 5 御門台店	1,197	98.5%	▲ 18	511,547	107.0%	33,611	73.6
Worst 4 興津店	1,248	84.6%	▲ 227	541,409	106.7%	33,939	70.4
Worst 3 いろは店	1,268	96.6%	▲ 45	521,945	100.2%	778	66.6
Worst 2 新静岡セノバ店	3,962	110.6%	381	1,625,276	110.2%	150,689	58.9
Worst 1 沼津駅前店	1,838	99.4%	▲ 12	841,773	111.1%	84,068	56.1

【メーカー様商品】

店舗名	販売数量	(対比) 前月数量	(対比) 前月金額	販売金額	(対比) 前月金額	(対比) 前月数量	▼数量PI
販売数量順 全 店 計	452	155.9%	162	89,451	156.1%	32,170	0.6
Best 1 末広店	46	353.9%	33	9,108	353.9%	6,534	1.4
Best 2 新静岡セノバ店	35	109.4%	3	6,930	109.8%	618	0.5
Best 3 掛川店	32	228.6%	18	6,336	228.8%	3,567	1.2
Best 4 島田店	29	207.1%	15	5,742	207.4%	2,974	1.2
Best 5 長泉店	27	300.0%	18	5,346	300.0%	3,564	0.9
Worst 5 あさほた店	24	400.0%	18	4,752	401.4%	3,568	0.7
Worst 4 みずほ店	20	285.7%	13	3,960	287.2%	2,581	0.9
Worst 3 岡部店	18	300.0%	12	3,564	300.0%	2,376	0.7
Worst 2 菊川店	18	163.6%	7	3,564	164.1%	1,392	0.5
Worst 1 藤枝高洲店	18	150.0%	6	3,564	150.0%	1,188	0.7

【軸商品】×【メーカー様商品】併売実績

商品名	① 期間中の バスケット数	② 対象商品が含まれる バスケット数	③ 対象商品が含まれる バスケット数	④ ②が①の何割に なっているか	⑤ 併売商品比率	⑥ 対象商品との併 売率	⑦ リフト値
	676,028	46,633	378	67	17.72%	0.14%	2.57

弊社：軸商品（生鮮品/PB品）の伸長



メーカー様：対象商品の伸長



併売比率の伸長＝顧客支持UP