

【北海道大学】共同型インターンシップ

あなたの学びがビジネスを動かす！ 実践データ分析プロジェクト、始動！



求む、弊社データ分析課！

by Ryuji Tanaka from (株)感動いちば

ASA OOOOOOOO店より
朝日新聞販売店と感動いちばとの感謝10年目の
10年目の人気恒例企画です! 10年越し海鮮福袋

お得な先行予約のお知らせ
今年締めくくり、北海道の味覚が詰まった「年越し海鮮福袋」で
家族みんなが「美味しく」「楽しく」「幸せに」笑顔で過ごせますように。

感動いちばの歩み

家族と共に
年越し海鮮福袋10点
年末年始の決定版!

北海道各地の老舗メーカーの名産品が、ここに大集合!
他では揃わない本場の海鮮福袋セット

大満喫カニの王様!
今年も立派なタラバをご用意!
札幌協和・さるる漁協 他 謹製
本タラバガニ(脚)
700g以上

上質なバリッと歯ごたえ!
増毛町
北日本水産物 他 謹製
味付数の子180g

天然甘えび
150g

北海道産最高級いくら!
高田商店
野原正武商店 他 謹製
いくら醤油漬け
150g

増毛町
丸万水産 他 謹製
たこの
やわらか煮
120g

竹丸漁谷水産
岩食品 他 謹製
数の子松前漬け150g

徳杖浜
竹丸漁谷水産 謹製
無着色たらこ(切り)180g

東じゃこたん
漁業協同組合 他 謹製
真ほっけ開き1枚

天然はたて貝柱
150g

風味豊かな味わい
岩本林蔵商店 他 謹製
天然銀だら西京漬2切

年越し10点セット 安心食べ方ガイド付

①本タラバガニ(脚) (700g以上) ⑦天然銀だら西京漬 (2切) ※要加熱
産地:ロシア 加工地:日本 産地:旭川市 産地:旭川市

②いくら醤油漬け (150g) ⑧数の子松前漬け (150g)
産地:北海道 産地:北海道 産地:旭川市 産地:旭川市

③味付数の子 (180g) ⑨無着色たらこ(切り) (180g)
産地:北海道 産地:北海道 産地:旭川市 産地:旭川市

④天然はたて貝柱 (150g) ⑩真ほっけ開き (1枚)
産地:北海道 産地:北海道 産地:旭川市 産地:旭川市

⑤天然甘えび (150g) ⑪真ほっけ開き (1枚)
産地:北海道 産地:北海道 産地:旭川市 産地:旭川市

⑥たこのやわらか煮 (120g) ⑫真ほっけ開き (1枚)
産地:北海道 産地:北海道 産地:旭川市 産地:旭川市

自然に笑顔になりしあわせ一杯です
直接北海道からの海鮮福袋10点セット
と毎日楽しんでいます。
長時間は(ほろ)ゆとりと味わっています。
今年も特に(ほろ)ゆとりと味わっています。
ふりふり感も心地良く、自然に笑顔になり
ながらいただいています。しあわせ一杯です。
東京都のお客様より

早割ご愛感謝特価 45% OFF
① 通常29,300円(税別)のところ
15,980円(税別) 17,258円(税込)
北海道より直送(冷凍便) 送料込み

お福割 皆さまに
美味しい幸福
お分け。
チラシ掲載商品2セット以上ご購入で
税抜価格より100円引き
例) ①を2セット以上
ご購入の場合は1セット当たり税抜15,880円(税込17,150円)

ご贈答品承ります
離れて暮らすご家族へ
お世話になった方へ
心を込めて、届けます

皆さまの
お正月の食卓に
笑顔を添える

年末このセットが届きます!
ご予約承り中【早割価格適用】
ご注文締切 12月7日

年末お届け 12月21日~28日頃

※年末の配達遅延・大雪の影響等で配達日時希望をお受けできません。※お届け期間に、なるべく冷凍庫のスペースを確保願いましたら幸いです。
※漁やメーカーの都合等で、産地・メーカーが代わる場合がございます。その際は、同等の一流の物をお出ししますのでご安心ください。
※万一、12月28日までに商品が届かない場合は、お手数ですが0120-332-352までお問い合わせください。配達状況をお調べします。

宅配便(冷凍)で全国発送致します



感動いちばの歩み

- 1
- 2
- 3

2006年:創業

ネットショッピングに慣れていないシニア層をターゲットに、
全国の新聞販売店とタッグを組んで北海道の新鮮な食材を
販売開始。

2011年:「年越し海鮮福袋」を販売開始

4,500セットの販売数からスタートし、
2020年には50,000セットまでヒットを拡大!

2022年:売上高18億円達成

着実な成長を続け、2022年には売上高18億円を突破。

最大のヒット商品!
「年越し海鮮福袋」

変化する時代：新たな挑戦

- 紙媒体の価格上昇
- 新聞読者の減少
- etc.

チラシ中心の展開だけでは尻すぼみ…

でもピンチはチャンス！ 今こそ第二創業の時！！

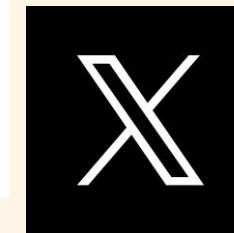
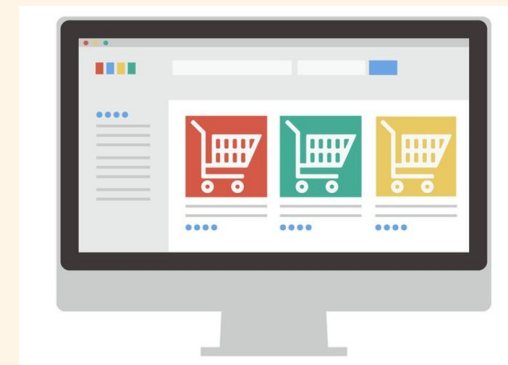
感動いちばの第二創業： 原点に立ち返り新しいことにチャレンジ

顧客起点の経営

顧客をもっとよく知り、ビジネスを通じて食べる喜びを分かちあいたい。

販売チャネルの拡大

ECサイト、SNSでの情報発信、youtubeインフルエンサーとのコラボなど様々なチャネルを拡げる挑戦。



実現のために会社のDX化が急務！

前年度の取組みと今年度(今回)の取組み

(前回)2024年度の取組み

3人の大学院生と一緒に「年越し海鮮福袋」に寄せられたアンケートはがきを、OCR(光学文字認識)を使ってデジタル化するアプリを開発し、顧客のニーズを分析

こんな活動をしました

- ・会社オリエンテーション
- ・学生同士で集まりOCR導入と自動テキスト化の方法を模索・開発
- ・DXアドバイザーにプロジェクトの方向性を確認
- ・月1回学生と会社のメンバーで作戦会議(終了後は一緒にランチを食べました笑！)



見事アンケートのテキスト化を実現！
→これをもとにポジネガ分析をしていただきました

前年度の取組みをより進化させたい！

(今回)今年度の取組み

毎月の売上データとデジタル化したアンケートデータを組み合わせて分析し、成果を「**数値化**」する。

数値化とは？

(例)売上〇〇円、コスト〇〇円、アンケートの満足度が〇〇%ならこの企画は〇〇点と点数をつける、など。

分析の方法は当社メンバー、ITコーディネーターさんと話し合いながら決めていきましょう。

(Yahoo!ジャパンで活躍されたデジタルマーケティングの専門家にも特別協力いただく予定)

【GOAL】PDCAサイクルを回せる仕組の構築

P(仮説)→D(実行)→C(検証)→A(改善)の
サイクルづくりをデータに基づきやっていきたい！

こんな学生に来てほしい！

- ・分析することが好きな人！
- ・食ることが好きな人！
- ・会社の(第二)創業に立ち会ってみたい人！

今年度は有償の体験アルバイトを実施。まず(株)感動いちばを知ってほしい！

✨
ご応募お待ちしております！！ ✨