



新聞・雑誌の成果報酬

インターペーパー

株式会社インターカラー

藤澤 孝

藤澤孝

株式会社インターカラー代表取締役



1975年2月25日生まれ。岡山県倉敷市出身。

- ・（財）ブランドマネージャー認定協会 スタンダードトレーナー
- ・ WAKA初級ウェブ解析士

18年間新聞を中心とした紙媒体の広告代理店のプランナーとしてダイレクト・レスポンスマーケティングに携わる。

2005年、株式会社インターカラーの本社を京都から東京に移すとともに、代表取締役に就任。以降通販企業を中心としたレスポンス広告専門の広告代理店として活動する。

6名の少人数の会社ながら年商10億円を達成する。2016年11月より新聞雑誌専門のアフィリエイト「インターペーパー」を立ち上げ、中小企業の通販企業の集客支援を強化する

会社概要

株式会社インターカラー

資本金 1000万円 2000年6月設立 従業員数6名

代表取締役 藤澤孝

新聞広告、WEB広告の集客・マーケティング支援をメインとする
広告代理店。

紙媒体ASP「インターペーパー」の運用

〒160-0023

東京都新宿区西新宿7-8-3 ミスズビル502

電話 03-5332-5571 FAX 03-5332-5572

メール info@intercolor.co.jp

Vision



広告を通して、日本の心を伝える
データバンクになる

Mission



地方創生とシニアの生活を
豊にするサービスとなる

本日お伝えする内容

01 インターペーパーとは？
インターペーパーの仕組みとは？

02 インターペーパー参加企業事例
どのような広告主・媒体様が使っているか？

03 媒体様のメリット・デメリット
良い点3点と、注意点2点とは何か？

04 インターペーパー導入事例
数字を踏まえた具体的な導入事例

1.St

インターペーパーとは？

インターペーパー参加企業事例

媒体様のメリット・デメリット

インターペーパー導入事例

「インターペーパー」とは？

紙媒体



掲載

地方の特産品広告



成果報酬で販売



「インターペーパー」とは？

電話の鳴り（広告レスポンス）が
広告費になる
成果報酬システムです。



電話



広告費

※成果 = 30秒以上の通話

※コール単価グロス = コール単価ネット × 1.3

正確な電話の件数が計れます



050-1111-1111



050-2222-2222



050-3333-3333

① 広告ごとに電話番号を発行し
広告を掲載する



通話ログ情報を取得

管理画面でリアルタイムに 成果をご確認頂けます。

<通話ログ画面>

CallTracker.

ログ管理 :: 通話ログ

検索期間: 2016/09/01 00:00 ~ 2016/09/30 23:59

代理店: 全て

広告主名:

店舗名:

成果: 全て 成果 非成果

詳細検索 検索 CSV出力 CSV出力(SMS)

9件中 1-9件目 | 1 / 1

No.	録音再生・DL	掲載番号	セッションID	店舗名	着信日時	開始日時	終了日時	接続秒数	接続料金	通話秒数	操作内容	有効	成果	状況
659	-				2016/09/13 11:29:04	2016/09/13 11:29:05	2016/09/13 11:29:08	33秒	38円	15秒	しない	有効	成果	34
658	-				2016/09/13 11:00:48	2016/09/13 11:00:49	2016/09/13 11:01:12	23秒	38円	9秒	しない	無効(1)	非成果	34
657	-				2016/09/13 10:43:45	2016/09/13 10:43:46	2016/09/13 10:44:03	27秒	38円	14秒	しない	無効(1)	非成果	34
656	-				2016/09/12 18:17:15	2016/09/12 18:17:16	2016/09/12 18:17:44	18秒	38円	5秒	しない	無効(1)	非成果	34
655	-				2016/09/08 10:40:10	2016/09/08 10:40:12	2016/09/08 10:40:35	33秒	38円	15秒	しない	有効	成果	34

商品が売れるごとに成果が発生する、広告主の自己申告によるアフィリエイトとは違います。

2.nd

インターペーパーとは？

インターペーパー参加企業事例

媒体様のメリット・デメリット

インターペーパー導入事例

掲載媒体様

新聞社 . . . 77社
フリーペーパー . . . 98社
雑誌社 . . . 43社
ラジオ . . . 11社
広報誌 . . . 8社

合計 . . . 237社 ⇒ **媒体数はさらに多数**

(2020年5月31日現在)

※媒体名はここでは申し上げます

参加広告主様

利用社数 . . . 363社

商品数 . . . 645商品

「健康食品」 「化粧品」 「食品」 などの通販中心

(2020年3月31日現在)

3. rd

インターペーパーとは？

インターペーパー参加企業事例

媒体様のメリット・デメリット

インターペーパー導入事例

3つのメリット



空き枠対策としてのメリット

より空き枠対策として、使い易く、よりマネタイズできるようなメリットがあります。



広告主を選んで掲載できます。

審査に時間がかかる際どい原稿や、同載のチェックが面倒な原稿を避けて掲載ができます。
読者に合った綺麗なクリエイティブ。



即時入稿対応が可能です。

空き枠対策ということは、締め切りまで時間ありません。
最短即日入稿可能。



ドンドン広告枠単価上がる仕組み。

媒体社様が広告主を選ぶので、選ばれないと広告主は掲載されません。モチベーションの高いクライアントに、競争をさせて広告費を上げます。

メリット1

媒体社様が**広告主を選んで**掲載。



喜んでもらえる
原稿

なるべく激しい原稿は載せたくない。
編集に怒られないキレイな原稿を載せたいわ。

著で割けるほど柔らかい! 熊本ブランド豚
りんどうポークのスペアリブ
100g 180g **700円** 送料無料
スペアリブの旨みをくわえす、ふわりトロンの柔らかさに、キュッと濃縮された旨み
050-8888-6484

南房総白浜温泉
50-バイキング
夜更け 寿司・サザエ 焼き
お通いさんが好き! 露天お風呂
白浜オーシャンリゾート
0120-715-073

さばきたて馬刺し
4人前 **1,980円**
050-3542-8254

全国和牛能力共進会「日本一」2連覇
和牛日本一宮崎牛
1,980円
050-3542-8254

10月中旬
愛媛みかん
9kg **3,480円**
1.5kg入 **1,980円**
0120-963-831

梅ぎょうざ
1,900円
0120-7581-29

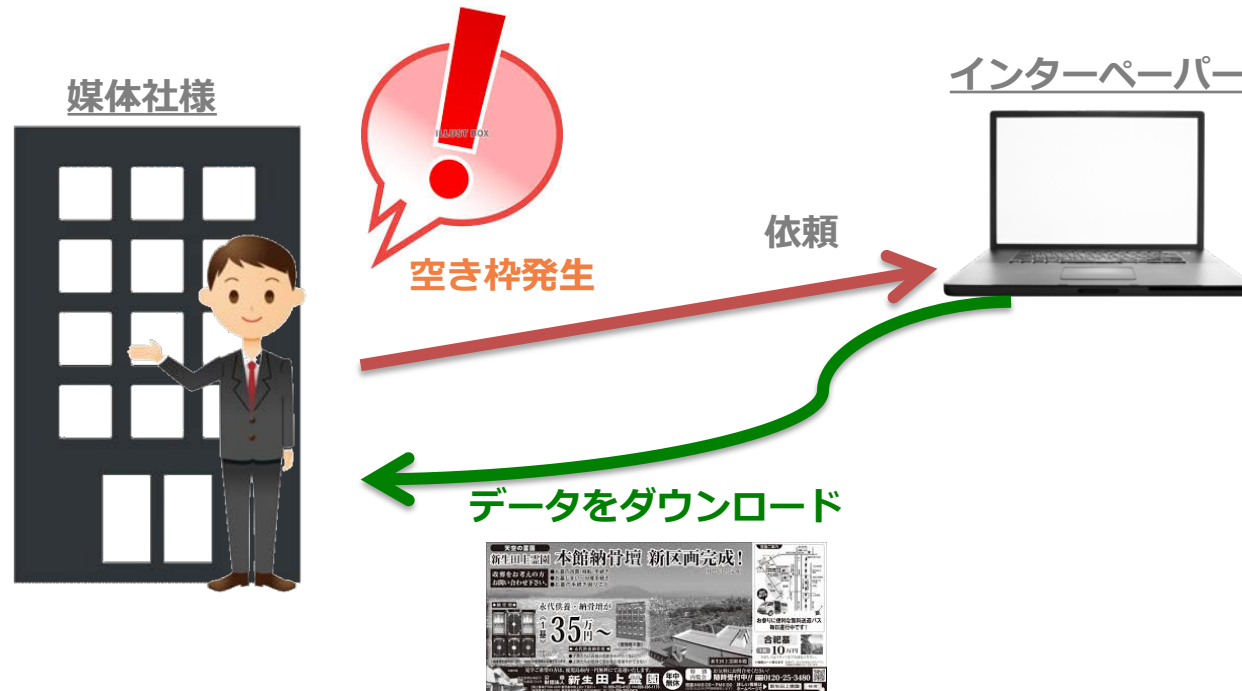
うまおまけ
900円
0120-7581-29

長崎カステラ
3本分 **1,500円**
050-3542-8254

数の子海鮮漬け
大盛り 200g **1,990円**
050-3542-8254

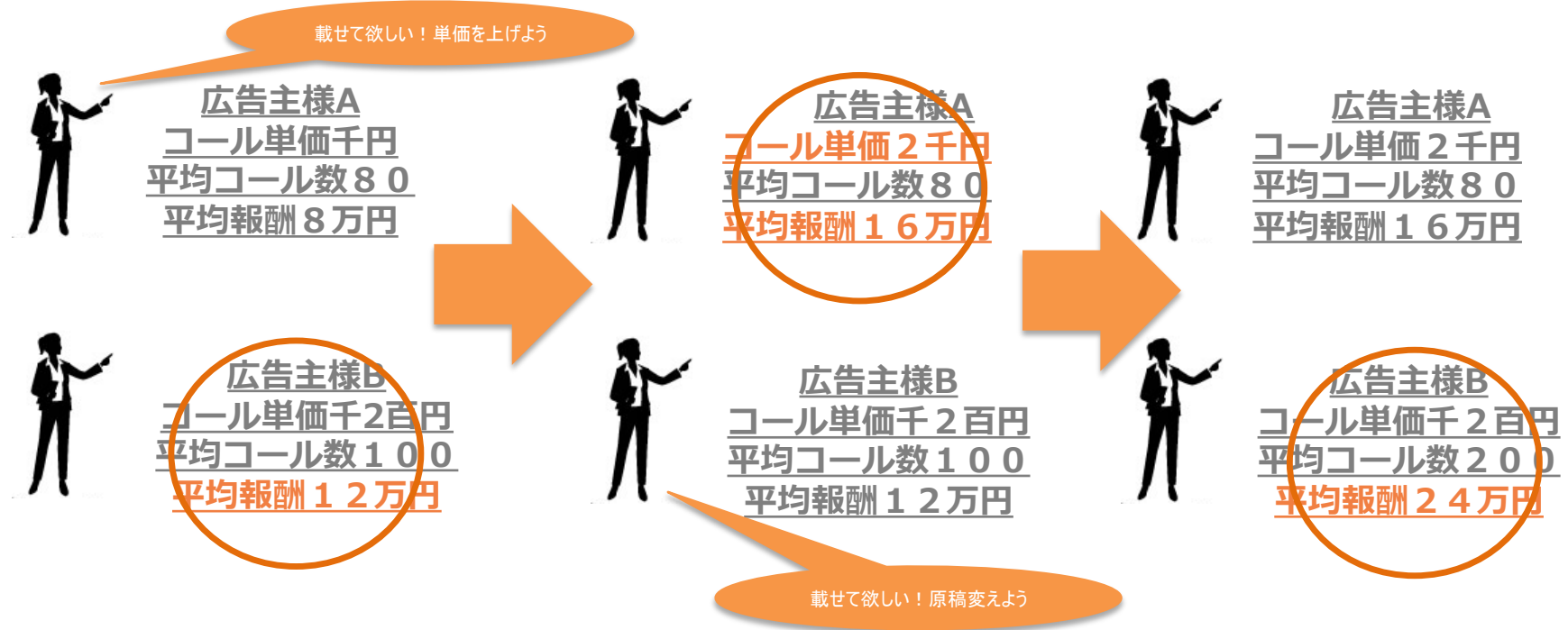
メリット2

最短当日の締め切りに対応



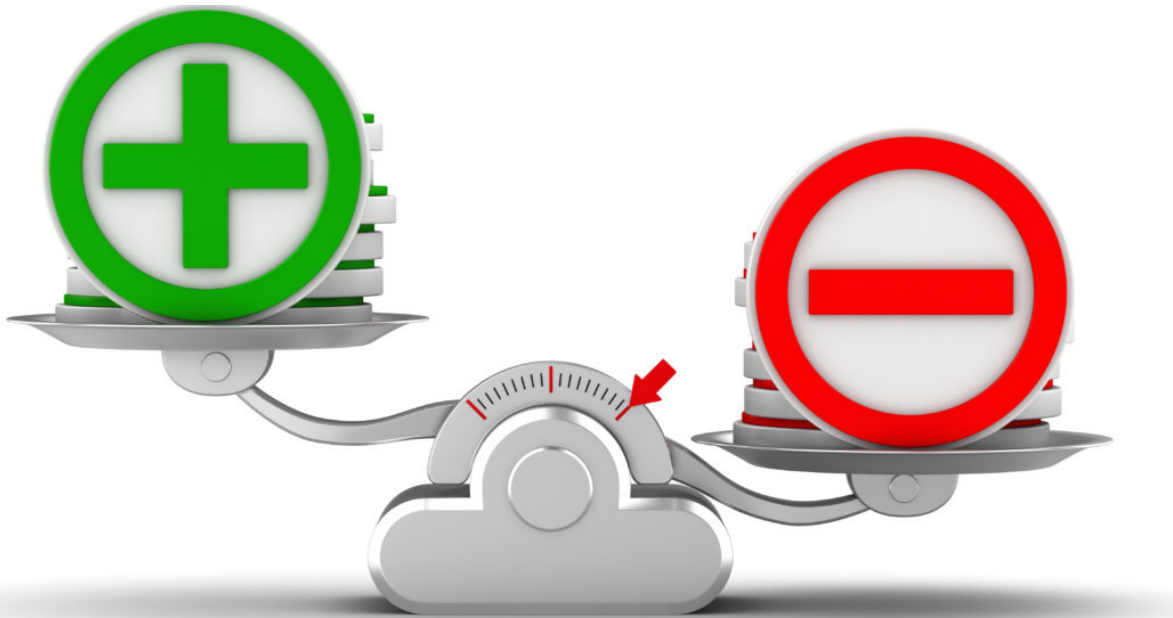
メリット3

媒体社様が広告主を選ぶサービスです。
クライアントは**選ばれないと掲載されません**。



モチベーションの高いクライアントの**競争を生み出します**。

二つのデメリット



広告費が安くなるリスク

成果報酬ということは、結果が悪くなるリスクを孕んでいます。



成果報酬実施の噂が広がるリスク

成果報酬を実施したことが広がると普通の広告が売れなくなるという心配が出てきます。

デメリット1

広告費が0(ゼロ)円になるリスク

しかし、

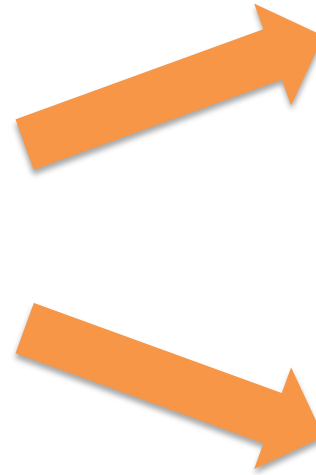
デメリット1

広告の**空き枠**を使えば、**リスクはありません。**

通常広告の空き枠は



インターパーは



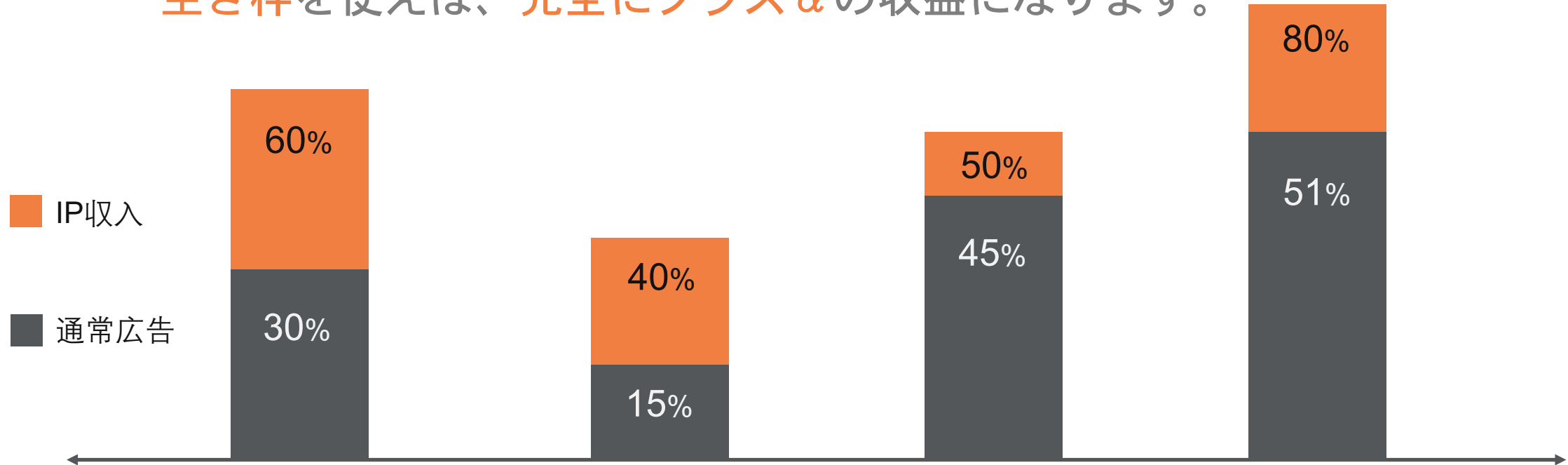
収入になりませんが



高収益化が可能

デメリット1

空き枠を使えば、完全にプラス α の収益になります。



1ヶ月目

空き枠が比較的多いが
インターペーパーで収
益をカバー。

2ヶ月目

空き枠も多く、インターペーパー収入も少ないが、プラスアルファになっている。

3ヶ月目

通常広告の収益がおお
くインターペーパー収
入は少ないが、プラス
にはなっている。

4ヶ月目

通常広告もインター
ペーパー収入も多い。

デメリット2

成果報酬がきっかけで広告の
価格割れが起こるのでは？

しかし、

デメリット2

御社がご利用したことは**非公開**です。

オールインワン プラチナジェル
プラチナ 金 銀
惜しみなく濃縮
プラチナ・金・銀を
73歳には見えない神さんの美のたわりを
ひとつにすべて凝縮！
50代以上に大反響!!
「プラチナローズジェル」50g
1,998円
0120-47-0088

南房総白浜温泉
50+ バイキング
炙り焼 寿司・サザエ 壺焼き
お造りさんが焼き・天ぷら デザートも充実!!
7,980円
10月18日〜12月21日
白浜オーシャンリゾート
0120-715-073

掲載実績のない広告主を選ぶ

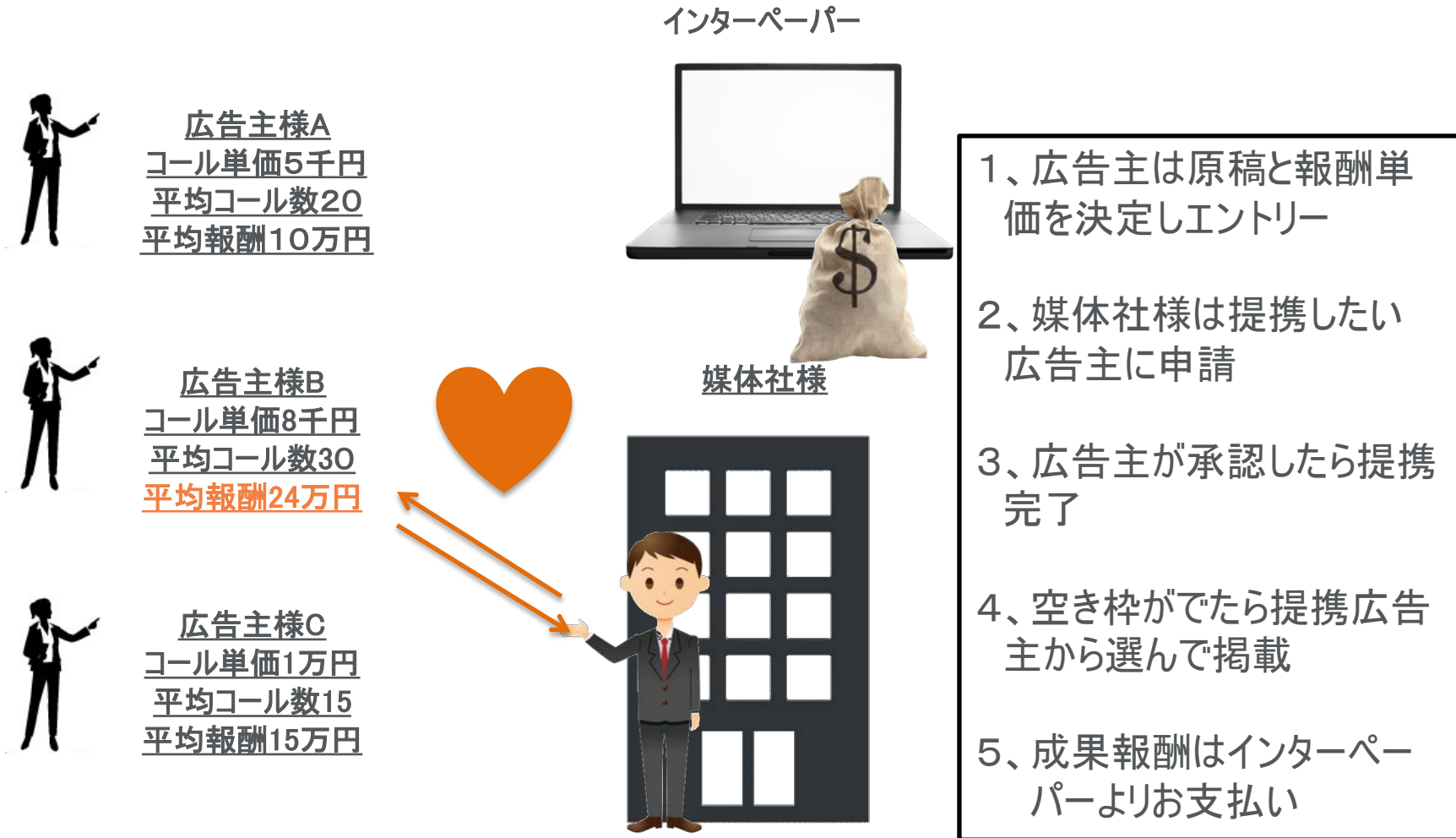
高品質つぼ絆油
55-0120-403700

cookpad
殿堂入りレシピも大公開!
クックパッドの大人気おかず108 Part2
57万部突破! 料理研究家のクックパッドレシピ
最新刊!
500円
15分

新生田上霊園 本館納骨壇 新区画完成!
35万円
0120-25-3450

広告主には掲載媒体を口外しない旨の覚書をとっています。
成果報酬での掲載は**守秘義務契約**を交わしているため公にはなりません。

「インターペーパー」の流れ





4th

インターペーパーとは？

インターペーパー参加企業事例

媒体様のメリット・デメリット

インターペーパー導入事例

成果の指標を設けています

部あたり段単価を出すことで
自社媒体の成果を計測できます

部あたり段単価とは、成果額を、
部数 × 段数で割ったものです。

自社広告枠にのせた時のシミュレーションもできます。

広告成果 = 部あたり段単価 × 貴社媒体部数 × 段数

雑誌の場合は、

1段 = 1/6ページで計測すると近い数字が出ます。

部あたり段単価ランキング

1位 桃 部あたり段単価:0.11円

- ・6月実績
- ・コール単価 1,000円



2位 味噌漬け 部あたり段単価:0.102円

- ・5月実績
- ・コール単価 1,153円



3位 はちみつ 部あたり段単価:0.086円

- ・4月実績
- ・コール単価 1,153円



4位 カステラ 部あたり段単価:0.076円

- ・4月実績
- ・コール単価 1,000円



シミュレーション事例1

1位 桃 部あたり段単価:0.11円

- ・6月実績
- ・コール単価 1,000円



～50万部の新聞に全5段で載せたとすると～

$$50万部 \quad \times \quad 5段 \quad \times \quad 0.11円 \quad = \quad 27万5千円$$

これが媒体社様へのお支払いの想定額です。

シミュレーション事例2

1位 桃 部あたり段単価:0.11円

- ・6月実績
- ・コール単価 1,000円



～30万部の雑誌に1Pで載せたとすると～

$$30\text{万部} \times 1\text{P} \times 0.11\text{円} \times 6 = 26\text{万}4\text{千円}$$

これが媒体社様へのお支払いの想定額です。

同じ媒体で比較すると

同じ媒体で比較をすると



新聞媒体



新聞折り込み媒体



雑誌媒体

新聞で比較

●新聞A様

- ・夕刊
- ・10月 7万部
- ・4C全5段
- ・2回掲載
- ・100コール@1000円
- ・お受取額 100,000円
- ・部あたり段単価 0.138

みかんの名産地 愛媛県から産地直送 訳あり 愛媛みかん

いよいよ出荷開始

瀬戸内の太陽をたっぷり浴びたみずみずしい初物みかんです!

初めての方限定、お一家族様1箱限り

9kg 3,480円

4.5kg 1,980円

送料無料

TEL 050-8888-7638

新聞で比較

●新聞A様

- ・夕刊
- ・12月 7万部
- ・4C全5段
- ・1回掲載
- ・110コール@1000円
- ・お受取額 110,000円
- ・部あたり段単価 0.303

JA ふくおか八女 光センサーで糖度保証!

甘熟みかん

先着限定 200箱 3kg (1箱) 1,980円 送料 無料

買うなら2箱が断然お得! 1kg増量の7kgでお届け!!

ついに予約解禁

甘くて美味しい!「あまおう」を生み出したJAふくおか八女が、今度はどれを食べても甘くて美味しいみかんをつくりました。皮に薄ーい膜が覆っているから、一度すると甘さが増えるのですが、みかんの糖度はいまは7-8度ですが、このみかんはすべて糖度10度以上! JAふくおか八女で光センサーで糖度自動読み取りしています。

ご自宅用、大さきで贈りやすい、贈り物にぴったり! 味は正真正正と美味しい! 美味しさは百倍ある!

糖度の目安を計測するセンサーで、心細い心配も解消! 糖度10度以上! 2-3日間の賞味期間! 冷蔵保存! 贈り物としてお送りいたします。はぐれにくいご用意があります。

返品交換は、すぐにご連絡ください!!

先着 200箱限定 ご注文は今すぐ!

お届の速さ ☎ 050-8887-7985

価格 8254

新聞で比較

●新聞A様

- ・夕刊
- ・11月 7万部
- ・4C全5段
- ・1回掲載
- ・86コール@1153円
- ・お受取額 99,158円
- ・部あたり段単価 0.273

うますぎる塩辛につきご飯の食べ過ぎにご注意!

島根県の産物味メーカー和洋亭味から、近畿まで人気の高いいかの塩辛をご紹介。日本産で優れた品質の新鮮ないかだけを処理し、じっくりと仕上げました。軽よい塩辛。いかの旨みと塩辛の旨みがいかにマッチするかは産物の品質メーカーでも人気です。あつたかご飯に、酒の肴に、ワンプレート上のするめいかの塩辛をぜひお楽しみください。

人気のお手頃サイズ
540円(税込)

美味しい理由
1 製法用の新鮮な
いかを使用!
2 いかの旨みがいかに
かきまわります!
3 軽よい塩辛が
通ります!

4個以上お買い上げで 送料無料で

8個以上お買い上げで 国産天然ふく茶漬け

お店でもリピート率の高い人気商品です。

お申し込みは 050-8890-3755

株式会社和洋亭

新聞で比較

●新聞A様

- ・夕刊
- ・2月 7万部
- ・4C全5段
- ・1回掲載
- ・76コール@1000円
- ・お受取額 76,000円
- ・部あたり段単価 0.210

光センサーで糖度チェックした合格品だけを出荷！

熊本県産 **デコポン**

1.5kg **1,980円** (送料別) **送料 無料**
通常2,880円のところ

手がべとべとするほど、濃厚で甘い！
発祥の地【熊本】から旬のデコポンをお届け

限定 **200円** (1kgあたり)

1玉で1000円するものもある高級果実「デコポン」。そんなデコポンが1.5kgも入って1980円で買えると話題に。安さの秘密は、見た目のキズや、デコポンの産地で、キフト規格外となった訳ありデコポンだから。このキフト規格外のデコポンを光センサーでひと玉ずつ糖度・酸度・中実れまで検査し、合格したデコポンだけを出荷しています。美味しさや糖度は正産品とかわらないので、「手がべとべとほど濃厚で甘い」【ひと口食べたら感動もの】に大評判です。デコポン発祥の地、熊本から直送する当社でしか買えない限定商品です。

柑橘の達人 3キロ以上ご購入のお客様には、さらに、500g増量にてお届けします。

お電話でのご注文は、午前9時～午後8時 **050-8890-1903** **8031**

※北海道・沖縄・増築一部地域の方は別途送料540円がかかります。【お支払い】代金引換(別途手数料200円)【返品・交換】賞味につき返品不可(商品不良の際は、別途より2日以内にお電話下さい) ※写真はイメージです。※お届けした商品の品質の確認の為、お電話を差し上げております。
【株】おすそわけ村 〒861-8040 熊本県東区石原1-10-48 お客様相談ダイヤル ☎096-285-1340

新聞で比較

●新聞B様

- ・朝刊
- ・11月 18万部
- ・1C半5段
- ・1クライアント掲載
- ・44コール
- ・お受取額 44,000円
- ・部あたり段単価 0.099

瀬戸内の太陽をたっぷり浴びた
みずみずしい愛媛みかんです！

みかんの本場愛媛県で美味しいみかんにこだわる「のま果樹園」より、光センサーで厳選した愛媛みかんを特別価格でお届けします。お得な理由はサイズがバラバラで皮にキズありだから！みかん好きのかたも納得する本場愛媛のみかんをお楽しみください。

美味しくて
食べやすい

みかんの名産地 愛媛県から産地直送

訳あり
愛媛みかん

ハラビの

今が旬の愛媛みかんを
ぜひ食べてください！

初めての方限定、お一家族様1箱限り

商品番号 特別100円 BZ	たっぷり 9kg	税込 2,980円
商品番号 特別100円 BY	お試し 4.5kg	税込 1,980円

★代金引換限定でのお届けとなります。(別途手数料324円)

お申し込みはこちら

TEL 050-8886-1019

お問い合わせ専用番号 0120-566-007 受付時間 9時～17時(日・祝日除く)

株式会社 乃万青果
〒794-0074
愛媛県今治市神宮町844-51 神宮川新聞11号

●お申し込み/平住所、氏名、電話番号、商品番号、[特別100円]1箱を明記。●お届けまで約1週間●お支払い代金引換のみ(別途手数料324円)●返品/お客様都合は不可、万一不具合が生じますと、返品はお客様都合にてご連絡ください。●申し込みの期限、11月31日まで●最寄出荷12月翌日予定●お預かりした個人情報は、商品・品質の向上以外の目的では使用しません。●北海道・沖縄・離島は別途送料1,000円がかかります。

新聞で比較

●新聞B様

- ・朝刊
- ・3月 18万部
- ・1C全5段
- ・1回掲載
- ・84コール@1538円
- ・お受取額 129,192円
- ・部あたり段単価 0.139

隠し純米吟醸
当社とのお取引が初めての方限定 特別価格 /
1本 720ml 1,400円 (税込)
※未開封の状態で送料は別途お見積り
もう1本プレゼント!
大吟醸720mlをプレゼント!
・1本より送料・代引き手数料無料
・1家族1回限り、ご自宅用のみ
お申し込みはお気軽にお電話ください (平日) 1週間
050-8887-6544 (税込) 1週間
秋田地酒のコクとキレ!
秋田の金賞受賞蔵 地酒を直送。
秋田の米と水を使った昔ながらの秋田地酒。蔵の杜氏・職人が味の確保用にとっておいた秘蔵のお酒ですが、蔵の試飲で、あまりに評判がよかったためおまかせ分けいたします。ちよとが飲み頃! 米の旨みとコク、キレはこの時期、天ぷら、お魚料理との相性バツグンです!

新聞で比較

●新聞B様

- ・朝刊
- ・11月 18万部
- ・1C半5段
- ・1クライアント掲載
- ・35コール@1153円
- ・お受取額 40,355円
- ・部あたり段単価 0.087



国産のするめいか“だけ”を使用!
いかの塩辛 新鮮手しお造り

高根根の老舗珍味メーカー和田珍味から、直売店でも人気の高いいかの塩辛をご紹介します。高品質の新鮮な国産するめいかだけを厳選し、じっくりと仕上げました。軽よい塩加減、いかの旨みが凝縮された深いコクとまろやかなきは東京の高級ステーキハウスでも人気です。あつたかご飯に、酒の肴に、ワンダグレード上のするめいかの塩辛をお楽しみください。

【美味しい理由】
●刺身の新鮮ないかを使用!
●いかがデカい!
●キモの旨みが違う!

らますぎる塩辛につき **本日1週間**
ご飯の食べ過ぎにご注意!

1個 170g
賞味期限:30日(冷蔵)

弊社で初めてご注文の方1回限り
人気のお手頃サイズ
1個 170g

4個以上お買い上げで **送料無料**
さらに8個以上お買い上げで
『国産天然ふく茶漬け』
プレゼント

お店でも
リピート率の高い
人気商品です!

540円 (税込)
【特別送料クール代 700円】
【冷蔵】※冷凍での保存も可能です。

お申し込みは今すぐお電話で!

050-8890-9784
受付時間: 9:00~17:30(年中無休) 株式会社和田珍味

●お届け/7日前後 ●お支払い方法:代引きのみ(手数料320円) 4日以上で送料。
●送料/クール代 700円~4日以上で送料無料 ●商品/本棚に限り7日以内(送料はお客様の手元となりません)。お買取りした個人情報は、商品・DMの有無以外
の目的で活用しません。

〒694-0035 和歌山県和歌山市五十嵐町 1559-0
TEL:0664-67-0611

新聞で比較

●新聞C様

- ・朝刊
- ・12月 8万部
- ・1C全5段
- ・1回掲載
- ・43コール@769円
- ・お受取額 33,836円
- ・部あたり段単価 0.081

本場和歌山直送
甘みたっぷりジューシー食べごろみかん
をお楽しみください。

200名様限定!!
駅あり
完熟みかん

12月18日 受付分まで

980円
通常送料500円(税別)

3箱以上ご購入で
全国送料無料

050-8887-8461
商品番号 0505000

せきもとフーズ株式会社

新聞で比較

●新聞C様

- ・朝刊
- ・12月 18万部
- ・1C全5段
- ・1回掲載
- ・25コール@1538円
- ・お受取額 38,450円
- ・部あたり段単価 0.092

隠し純米吟醸
当社のお取引が初めての方限定 特別価格 /
1本 720ml 1,400円 (税込)
※本誌掲載の取組は法禁で禁止されています
※もう1本プレゼント!
※大吟醸720mlをプレゼント!
・1本より送料・代引き手数料無料
・1家族1回限り、ご自宅用のみ
お申し込みはお気軽にお電話ください (本日 1週間)
☎050-8887-6544 (税込)
秋田地酒のユクヒキレ!
秋田の金賞受賞蔵 地酒を直送
秋田の米と水を使った昔ながらの秋田産仕込み。杜氏・職人が味の確立用にとっておいた秘蔵のお酒ですが、歳の試飲で、あまりに評判がよかったためおまかせ分けいたします。ちよんが飲み頃! 米の旨みとコク、キレはこの時期、天ぷら、お魚料理との相性バツグンです!

新聞で比較

●新聞社D様

- ・夕刊
- ・10月 60万部
- ・4C全3段
- ・1回掲載
- ・673コール @769円
- ・お受取額 517,573円
- ・部あたり段単価 0.287



同じ媒体で比較をすると



新聞媒体



新聞折り込み媒体



雑誌媒体

新聞折込媒体で比較

●タブロイドA紙様

- ・折り込み形式
- ・6月 45万部
- ・4C全3段
- ・1回掲載
- ・157コール @1000円
- ・お受取額 157,000円



新聞折込媒体で比較

●タブロイドA紙様

- ・折り込み形式
- ・6月 45万部
- ・4C全3段
- ・1回掲載
- ・93コール @ 1000円
- ・お受取額 93,000円



新聞折込媒体で比較

●タブロイドA紙様

- ・折り込み形式
- ・10月 45万部
- ・4C全3段
- ・2回掲載
- ・260コール@1000円
- ・お受取額 260,000円



新聞折込媒体で比較

●タブロイドA紙様

- ・折り込み形式
- ・10月 45万部
- ・4C全3段
- ・1回掲載
- ・151コール@1153円
- ・お受取額 174,103円



新聞折込媒体で比較

●タブロイドA紙様

- ・折り込み形式
- ・11月 45万部
- ・4C全3段
- ・1回掲載
- ・194コール@1153円
- ・お受取額 223,682円



新聞折込媒体で比較

●タブロイドA紙様

- ・折り込み形式
- ・11月 45万部
- ・4C全3段
- ・1回掲載
- ・128コール@1153円
- ・お受取額 147,584円

うますぎる塩辛につきご飯の食べ過ぎにご注意!

高級豚の老舗香味メーカー新田香味から、販売店で人気の高いいかの塩辛をご用意します。日本海で採れた高品質の新鮮ないかだけを使用し、じっくりと作りました。軽やかな塩辛。いかの旨みが凝縮された塩いっきまさらやかきは東京の高級スーパーでも人気です。あったかご飯に、おのちに、フタアレート上のするめいかの塩辛をぜひお楽しみください。

人気のお手頃サイズ
540円 (税別)
【特別送料クール代 500円】
※別途送料がかかります。

美味しい理由
1 親身用の新鮮な
2 いかを使用!
3 いかの旨みが
濃う!

**4個以上お買い上げで
送料無料**

**8個以上お買い上げで
国産天然
ふく茶漬け**

お店でもリピート率の高い
人気商品です!

お申し込みは
こちらから **☎050-8890-3755**

株式会社和信印刷

日本海産のするめいかだけを使用!
**1週間
いかの塩辛
新鮮手しお造り**

同じ媒体で比較をすると



新聞媒体



新聞折り込み媒体



雑誌媒体

有名週刊誌で比較

●週刊誌様A

- ・コンビニ・書店売り
- ・7月
- ・4C1P
- ・1回掲載
- ・243コール@1000円
- ・お受取額 243,000円

限定500セット お早め!!!

お好きな味を選べる
くずれ南高梅

訳あり南高梅

梅の本場 みなへ直送

はちみつ小町 (塩分 約8%)

はちみつかつお梅 (塩分 約10%)

くず塩梅干 (塩分 約10%)

昔ながらのしそ漬 (塩分 約20%)

はちみつ (塩分 約5%)

少し皮が壊れていますが味は1級品です。

くず塩梅干・はちみつ小町・昔ながらのしそ漬・はちみつかつお梅の4種類は、梅の皮が壊れていますが味は1級品です。

限定価格 見た目は悪くても味は一級品です!

紀州産南高梅280g 送料500円(税別)

数量限定 500セット (税別) **900円** たっぷり280g

2個お買い上げで 梅浅漬の素1本 (500ml) プレゼント!!

さらに 3個お買い上げで 送料無料

和歌山県紀州みなべ町。とりとてもお待たせなく、くずれ南高梅をご用意いたします。紀州南高梅は皮が厚く肉厚でふっくらとみけるような果肉が自慢です。くず梅干は、南高梅の皮を剥き、果肉を乾燥させた状態でお届けします。この機会に見学お楽しみください。

お申し込みはすぐお電話で (受付時間) 9:00 ~ 18:00
☎050-8890-8754

JA-DMA

有名週刊誌で比較

●週刊誌様A

- ・コンビニ・書店売り
- ・9月
- ・4C1P
- ・1回掲載
- ・321コール@1000円
- ・お受取額 321,000円

瀬戸内の太陽をたっぷり浴びたみずみずしい初物みかんです!

10月中旬 出荷開始

みかんの名産地 愛媛県から産地直送 バラ詰め

訳あり 極早生 愛媛みかん

今年最初の愛媛みかんをぜひ食べてください!

商品番号 D	たっぷり 9kg	3,480円
商品番号 C	お試し 4.5kg	1,980円

全国送料無料 (北海道・沖縄 別途送料)

★代金引換限定でのお届けとなります。(別途手数料1324円)

050-8887-5329

お問い合わせ専用番号: ☎120-566-007

株式会社 乃万青果 〒794-0074 愛媛県今治市神宮寺4-4-5

みかんの本場愛媛県で美味しいみかんにこだわる「のま果樹園」より、光センサーで選別した愛媛みかんを特別価格でお届けします。お得理由はサイズがバラバラで皮にキズありだから!みかん好きのかたもお楽しみください。

有名週刊誌で比較

●週刊誌様A

- ・コンビニ・書店売り
- ・11月
- ・4C1P
- ・1回掲載
- ・315コール@1000円
- ・お受取額 315,000円

愛知県岡崎より直送!!

広告限定 500袋!!

「味噌」筋十九代創業373年の豆味噌「カクキュー」八丁味噌の作った

八丁の味噌煮込みうどん

本場豆味噌!!
八丁味噌使用!!

味噌煮込みうどん

初回限定特別価格!!
1袋:2人前(120g×2)通常1袋540円

3袋 1,440円
+送料756円

5袋 2,400円
+送料432円

7袋 3,360円 送料無料

7袋ご購入で

お申込はお電話で!! 営業時間 / 9:00~17:30(年中無休)

☎050-8887-6821

カクキュー
株式会社カクキュー八丁味噌
〒464-0032 愛知県岡崎市
八丁町字後庄通南1丁目

有名週刊誌で比較

● 週刊誌様B

- ・コンビニ・書店販売
- ・10月
- ・K1P
- ・1クライアント掲載
- ・75コール
- ・お受取額 75,000円

10月中旬 出荷開始

訳あり
愛媛みかん
みかんの名産地 愛媛県から産地直送

今年最初の愛媛みかんを
ぜひ食べてください!!

瀬戸内の太陽を
たっぷり浴びた
みずみずしい
「初物みかん」
みかんの本場愛媛県で美味しいみかんにこだわると、果樹園より、光センサーで選別した愛媛みかんを特別価格でお届けします。お得理由はサイズがバラバラで皮にキズあたりだから!みかん好きのかたも納得する本場愛媛のみかんをお楽しみください。

商品番号 新選 AB	たっぷり 9kg	3,480円
商品番号 新選 AA	お試し 4.5kg	1,980円

全国送料無料で 北海道・沖縄 離島除く

050-8888-6520
受付時間 9時~17時(日・祝日除く)
お問い合わせ専用番号:0120-566-007
株式会社 乃万青果

有名週刊誌で比較

●週刊誌様B

- ・コンビニ・書店販売
- ・4月
- ・K1P
- ・1クライアント掲載
- ・42コール @7692円
- ・お受取額 323,064円

**家を売却したら
もうその家に
住めないの？**

House Do
ハウスの
イノベーション
西園 康也 氏(元不動産屋)

ハウス・リースバック® なら…

売却代金 現金一括受取 → その後賃貸で 住み続けられます → 将来再度購入 もできます

ハウス・リースバック とは…

お客さま ← 買取代金のお支払い → ハウスDo! → ハウスDo! → 売却 不動産
その後…
お客さま ← 不動産をそのまま賃貸リース → ハウスDo! → ハウスDo! → リース料(賃料)を毎月お支払い → 賃貸 不動産

こんな方に選ばれています

- ✓ 資金が必要だが今の家から引っ越せない
- ✓ 家を売却して老後の生活資金にしたい
- ✓ 相続に備えて事前に現金化したい
- ✓ 事業資金として活用したい

同時に賃貸借契約を締結し 毎月賃料を払うことで 住み続けることが可能!

分かりやすいと好評の **無料パンフレット** の申込はこちらから

東証一部上場
HouseDo TEL:050-8890-0798
株式会社ハウストゥ 受付/9:00~17:00(土・日・祝も受付可) *個人情報のお取り扱いについては
当社HPをご覧ください

東京本社 東京都千代田区丸の内1丁目8番1号丸の内トラストタワーN館17F 宅地建物取引業 国土交通大臣(2)第8077号
京都本店 京都市京都市中京区烏丸通御小通上ル手洗本町670番地 TEL:03-5793-5801

古田敦也さんのCMでお馴染みのハウストゥ! ハウストゥ 全国491店舗 (オープン準備中含む)
2017年11月8日現在

その他

●新聞様

- ・朝刊
- ・1月 15万部
- ・4C全5段
- ・1クライアント掲載
- ・128コール
- ・お受取額 128,000円

みかんの名産地 愛媛県から産地直送 訳あり 完熟ポンカン

みかんより濃い味と香りが大人気!

みかんの本場愛媛県で美味しいみかんにこだわった「のま奥産直」より、知センサーで選別した完熟ポンカンを特別価格でお届けします。お得な理由はサイズがバラバラで皮にキズありだから! 今が一番旬のみかんをぜひ、この機会にお楽しみください。

初めての方限定、お一家族様1箱限り

商品番号 S	たっぷり 9kg	税込 3,960円	送料 無料
商品番号 R	合計し 4.5kg	税込 1,980円	送料 500円

★代金引換限定でのお届けとなります。(別途手数料324円)

お申し込みはこちら TEL 050-8890-1598

お問い合わせ専用番号 0120-566-007 受付時間 9時~17時(日・祝日除く) www.mikan-japan.com

その他

●新聞様

- ・朝刊
- ・1月 15万部
- ・4C全5段
- ・1クライアント掲載
- ・128コール
- ・お受取額 128,000円

みかんの名産地 愛媛県から産地直送 訳あり 完熟ポンカン

みかんより濃い味と香りが大人気!

みかんの本場愛媛県で美味しいみかんにこだわる「のま果樹園」より、知センサーで選別した完熟ポンカンを特別価格でお届けします。お得な理由はサイズがバラバラで皮にキズありだから! 今が一番旬のみかんをぜひ、この機会にお楽しみください。

初めての方限定、お一家族様1箱限り

商品番号 S	たっぷり 9kg	税込 3,960円	送料 無料
商品番号 R	合計し 4.5kg	税込 1,980円	送料 500円

★代金引換限定でのお届けとなります。(別途手数料324円)

お申し込みは 050-8890-1598

お問い合わせ専用番号 0120-566-007 受付時間 9時~17時(日・祝日除く)

おまかせ果樹園

データを取れます

売れるエリアと売れないエリア



食べる文化のあるエリアで売れるもの

ジンギスカン

北海道でジンギスカンが売れる？

「北海道で他エリアのジンギスカンのお取り寄せは売れない」と地元の媒体社に言われました。

しかし、ジンギスカンのお取り寄せがもっとも売れたエリアは「北海道」でした。

食べる文化があるエリアで、よく売れることが証明されました。



「やわらかい/臭みがない/買もたれしない/いくらでも食べられる！」 (期間)

極上 じんぎすかん祭り
羊肉の本場 オーストラリア産

ジンギスカンが盛んな地、岩手県滝野市の元祖ジンギスカン専門店「あんべ」から、圧倒的人気のラム(仔羊)のコース肉セットが堪能できる「職人が一枚一枚手切りにすることで、驚異的なジューシーさでかわらぬ肉が先み出されます。『羊肉は舌で…』という舌がなかなかにきかぬ舌をさすってこんなに美味しいとは！と驚く極上生肉を、特別価格で、創業から愛されている「秘伝のタレ」と一緒にお届けします。

ご新規様限定 約20%OFF
通常価格972円を **780円** (税込)
1セット 約2人前 (ラム肉約100g、秘伝のタレ約50g、おろしオニオン約10g)
※お申込で追加いたします。
※お申し込みは、お申し込み日よりご注文ください。送料別(クール代 977円)

4セット以上ご購入で 送料無料で! **なんと!! 6セット以上ご購入で「豚ねぎ塩ホルモン」プレゼント!!** **代引手数料は4セットを無料!**

お申し込みは必ず! (ご注文は平日18時とさせていただきます) **☎050-8887-5358**
受付時間: 9:00~17:00 (木曜定休)

※お申し込みは必ず! 10時前までのご注文(18時前)を要します。18時以降のご注文は、お申し込み日よりご注文ください。送料別(クール代 977円)です。
※お申し込みは必ず! 10時前までのご注文(18時前)を要します。18時以降のご注文は、お申し込み日よりご注文ください。送料別(クール代 977円)です。

食べる文化のあるエリアで売れるもの

うどんvsそば

食べログで

「対象エリア」を入力し「うどん_そば」でランキング検索します。

上位に「うどん」のサムネイルが多ければうどんが売れます。

「そば」が多ければそばが売れます。

The screenshot shows a search result for 'うどん' (Udon) in Nagano. The top result is '信州蕎麦処 しなの' (Shinshu Sobamochi Shinano) with a rating of 3.47 stars and 28 reviews. The price is listed as ~¥999. The location is Nagano Prefecture, Nagano City, Uda-cho 1038. Below the main result is a user comment: '生そばはやっばいいねえ(^.^) by よっしー♪(3479)'. The comment text says: 'こちらはJR長野駅の3、4、5番線ホームにあります。いわゆる駅そばの店で生蕎麦を使用してるの...'. Below this is another result for '信州蕎麦処 しなの' with a rating of 3.30 stars and 29 reviews. The price is ~¥999. The location is Nagano Prefecture, Nagano City, Uda-cho 1038-4. Below this is a user comment: '【信州の駅蕎麦シリーズ】長野駅6・7番線立ち食いそば屋「しなの」はスツキリ系 by iidagmt(856)'. The bottom result is 'そば処とがくし' with a rating of 3.06 stars and 5 reviews. The price is ~¥999. The location is Nagano Prefecture, Nagano City. The comment text says: '日曜、祝日 早'.

食べる文化のあるエリアで売れるもの

「へしこ」は京都・福井で売れます

へしこは魚の糠漬けで主に北陸など日本海側で食べられます。

京都や福井の媒体に限りダントツに売れます。



食べる文化のあるエリアで売れるもの

「かに」は関東の1.5倍関西で売れる

カニは関西の媒体で、
関東の媒体の1.5倍
レスポンスがありあ
す。

関西ではカニ料理屋
さんが多いことから
わかるよう、カニの
食文化が関東より発
達しているからと思
われます。



生活習慣で売れるもの

みかんは全国でよく売れますが…

全国どこでも売れますが、東北地方では部数の少ない媒体でもよく売れます。

みかんの収穫がないエリアという要因ではありません。スーパーではたくさん売られています。

車社会の東北ではみかんの箱買いが根付いており、箱のお取り寄せが売れると考えられます。



生活習慣で売れるもの

日本酒は特に都会で売れる

日本酒は冬になると全国的によく売れます。

特に南関東など都会のレスポンスはとても高いです。

都会は会食など、お酒を飲む文化が発達しているからと考えられます。



データを取れます



売れる季節、売れない季節

1回掲載で150本売れた日本酒

1月にとあるタウン誌
1回掲載で150本売
れた日本酒。

8月に同じ媒体で、5
本しか売れませんでした。

ところが11月に掲載
したら70件売れました。



売れる季節、売れない季節

夏にカステラは…しかし冬は！

4月に100万部のタウン誌で433件レスポンスがあったカステラ。

7月以降は全くレスが悪くなりました。

ところが10月以降に売れる商品ランキングに再登場。



売れる季節、売れない季節

毎月の売れるベスト3は季節の果物

今まで最もレスポンスが高かったのは6月の桃です。

次に良かったのは10月のみかんです。

毎回売れるランキング上位は季節の果物です。



売れる季節、売れない季節

梅干しは特に売れるのは夏

梅干しは通年よく売れます。

しかし7月8月は果物並みによく売れます。

汗をかくシーズンに体がミネラル補給を欲しくなるからかも知れません。



流行っているもの

流行っているもの

「うどん」と「そば」の例外

福島県では「うどん」より「そば」の文化が定着しています。

ところが売れたのは「うどん」でした。

確認したところ福島では讃岐うどんブームでうどんに関心が高いことがわかりました。



流行っているもの

2016年流行った甘酒

2017年夏は甘酒が
とても売れました。

原因は16年頃から頻
繁にTVで取り上げら
れブームになっていた
からです。

18年の夏は昨年ほど
は売れませんでした。



御社媒体のエリアで売れるもの
この時期に売れるもの
をマッチングします。

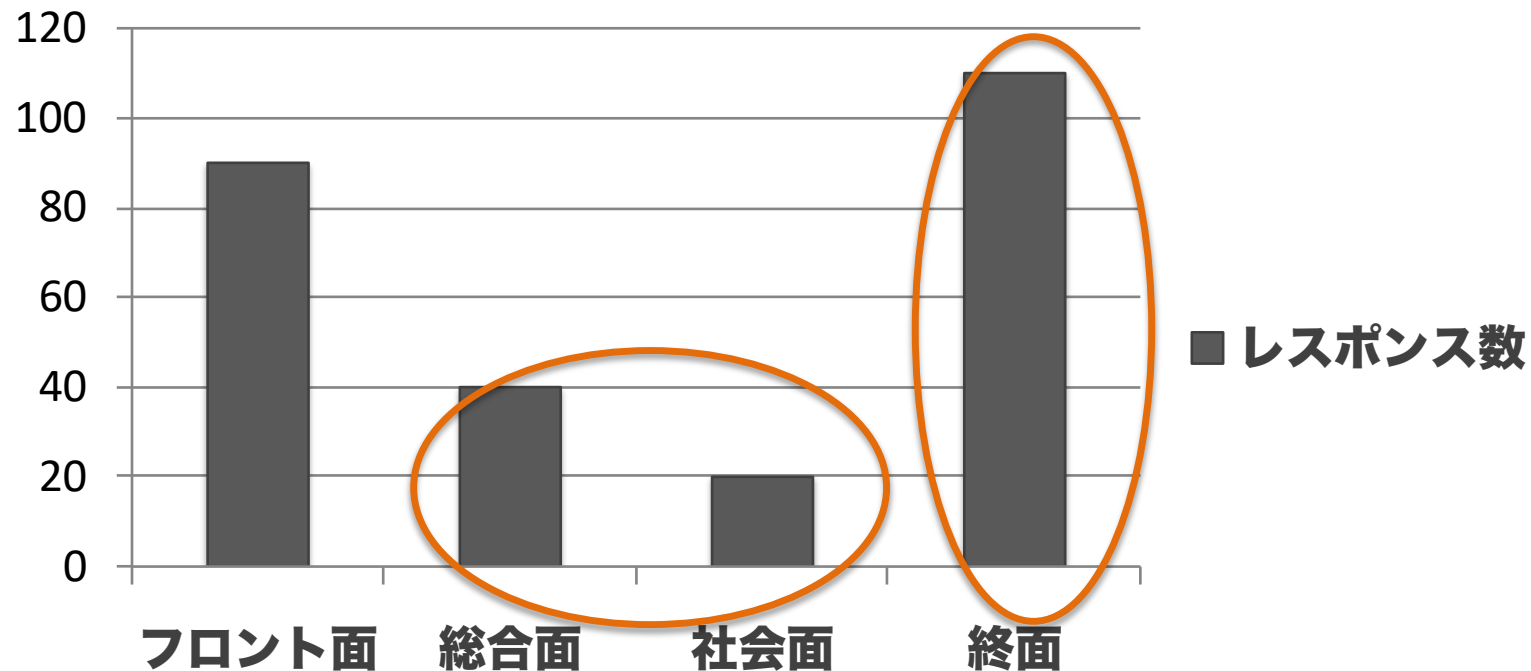
最後に

突然ですが皆様、
自社媒体の広告枠ごとの
効果を知っていますか？。

効果計測

枠ごとの効果の違いを知ること、**価格設定の見直し**ができます。

同じ広告で、各枠のレスポンスをテストします。
レスポンスの低い枠に非レスポンス広告を載せる、
レスポンスの高い枠の広告費をあげる、など…



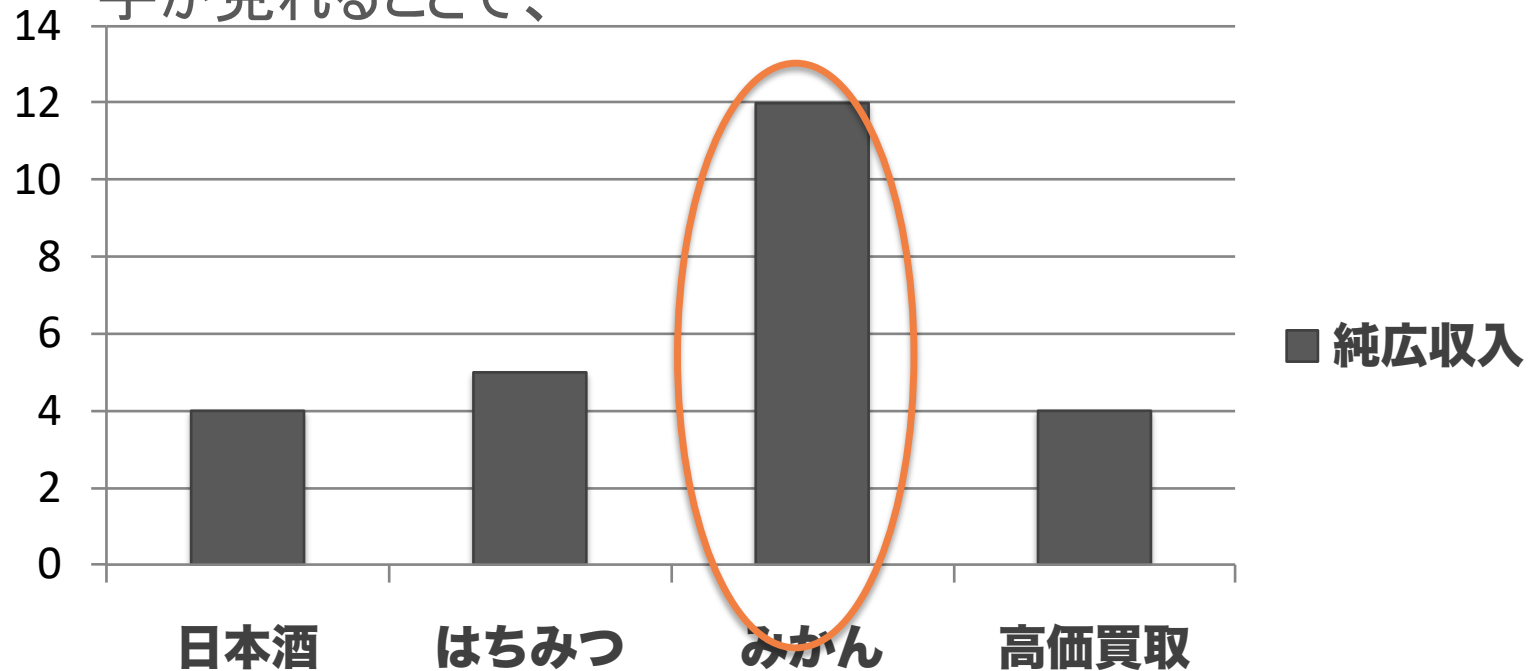
通常広告を含め、**広告収益アップ**が図れます。

自社媒体で
どんなジャンルが
効果あるか知ってますか？

効果計測

クライアントの**数字がわかる**ことで、今後の**営業に役立ちます**！

純広告を1回で掲載を停止するクライアントもいれば、毎月多くの段数を掲載するクライアントもいます。数字が見れることで、



営業強化すべき顧客のジャンルが解ります。

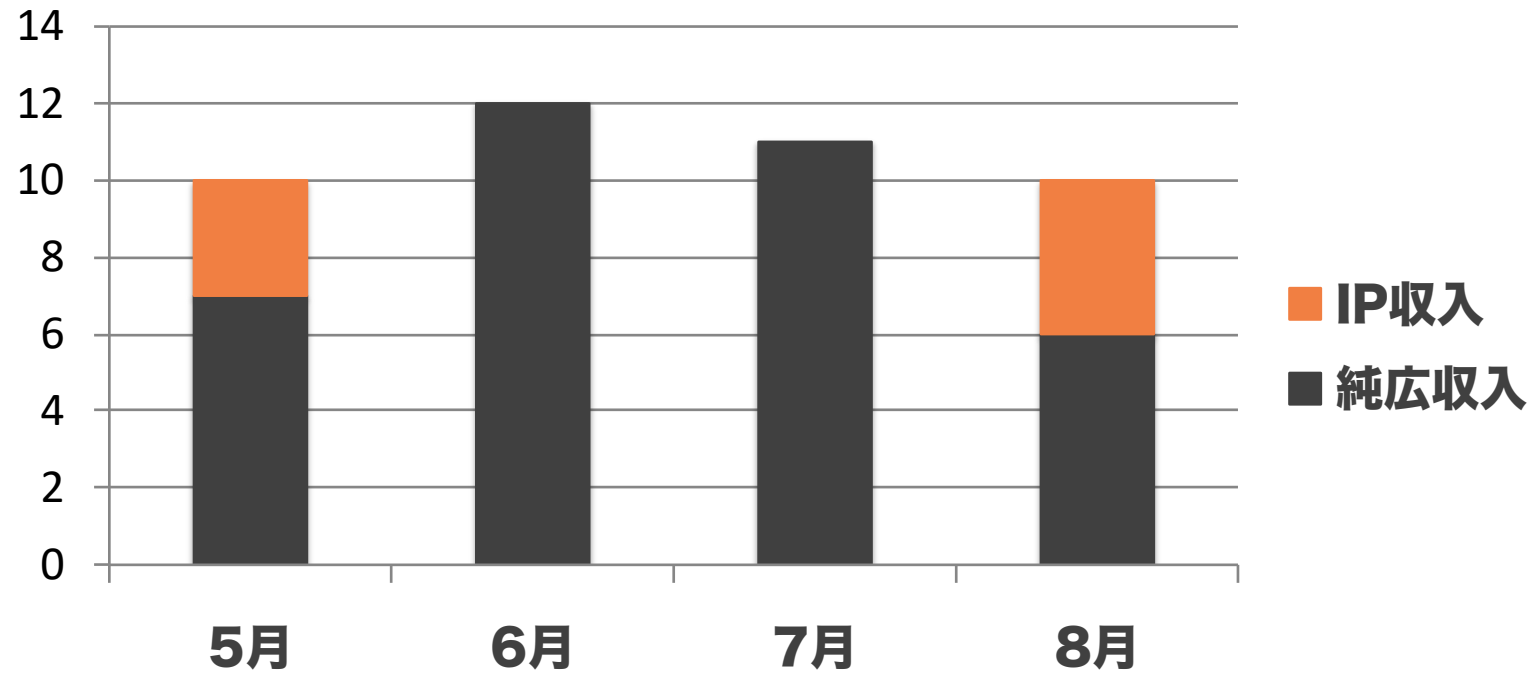
今まで反響データは
クライアントのみが持っていました。
その結果、クライアントの価格交渉権が
非常に強くなっています。

これからは、**媒体社様がデータ**という
強力なカードを持って
積極的に提案営業することが大切です。

さらに

繁忙期・閑散期のムラに対応可能！

繁忙期は広告の空きは殆ど出ないと思います。
一方GWやお盆や年末など閑散期もあります。



閑散期のみ利用してムラを緩和できます。

もちろん
初期費用・月額費用なし
完全無料です。

空き枠をチャンスに変える・・・

今回のお話は

「**枠を売る**」から「**枠を運用する**」への発想の転換です

急な空き枠、広告費の低下、WEB広告に流れる・・・
媒体社様のリスクをなくしながら、広告予算を最大化

さあ、これから**広告枠運用**を始めませんか？

まとめ

インターペーパーの特徴

媒体様がクライアントを選べる。
読者様に合う広告・成果の出やすい広告を選べます。

締め切り間際の入稿が可能です。
最短締切当日でも、ダウンロードでデータ入手可能。

成果報酬を実施している事は他社に分かりません。
実施することで広告価格割れを起こす心配はなし。

初期費用・月額費用など費用は一切かかりません。
お電話一つで、一回だけでも実施できます。

使ってみたい時は

電話かメールをください。

株式会社インターカラー 藤澤孝まで
「御社名」「商品名」「ご連絡先」「ご担当者様名」を明
記の上「インターペーパーを試したい」とお伝えください。



電話

電話 03-5332-5571
携帯090-5050-0553
FAX 03-5332-5572



メール

fuji@intercolor.co.jp



株式会社インターカラー

〒160-0023

東京都新宿区西新宿7-8-3
ミスズビル502





ご清聴ありがとうございました。

Thank you for listening , our presentation