

リアルにもWebにも効く！
実践コピーライティング

株式会社サイバーガーデン

益子 貴寛

2012年8月26日 日曜日

CSS Nite in SAPPORO, Vol.5 「マーケティング発想のWebプロジェクト」



ちょっと自己紹介

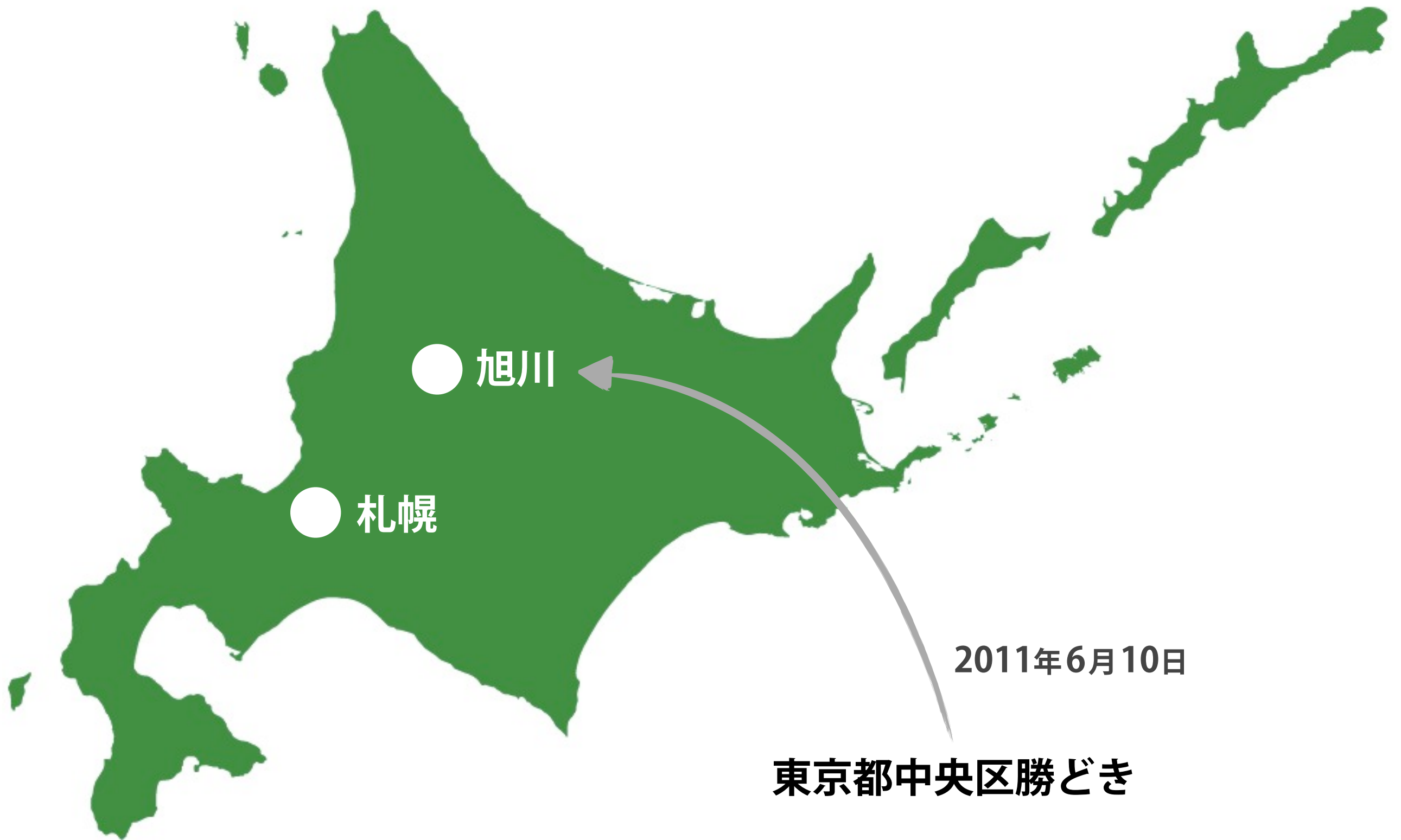


益子 貴寛（ましこ たかひろ）

株式会社サイバーガーデン 代表取締役

Webサイトのコンサルティング、
Webサービスの企画・制作、
執筆、教育活動などに従事

東京と大阪の「宣伝会議」教育講座で
5年以上にわたってWebライティングの
講師を担当



2011年6月10日

東京都中央区勝どき

Q&A >

エキスパートコラム >

ユーザー紹介 >

質問投稿

エキスパートコラム > Web文章入門：第2回 わかりやすい文章の10大原則

エキスパートコラム

Web文章入門（全6回）

第2回：わかりやすい文章の10大原則

執筆：益子 貴寛（株式会社サイバーガーデン）

2012年7月25日更新



88

いいね！

557



ツイート

705



1512

「Web文章入門」では、ウェブサイトで求められる文章表現とコピーライティングのエッセンスを解説します。第2回は「わかりやすい文章の10大原則」。論旨を明確に伝えること、ストレスを感じさせないことが、わかりやすい文章のポイントです。

10大原則に照らして、ふだんの自分の「書きグセ」を把握し、ウェブサイトの文章だけでなく、ビジネス文書やメール、ソーシャルメディアでも、常にわかりやすい文章を心がけましょう。

わかりやすい文章にはコツがある

文章は「文才」がなければうまくは書けない、と思っている人も多いでしょう。しかし、高度な創造性が求

Web文章入門

第2回：わかりやすい文章の10大原則 >

第1回：ウェブの媒体特性に合った文章の大切さ >

**bizYou**

メールマガジン登録

登録料
無料！

新着情報や読者限定特典などがいっぱい♪

Web文章入門：第2回 わかりやすい文章の10大原則 | エキスパートコラム | bizYou Webサポートhttp://support.bizyou.jp/column/web_writing/vol2.php

Q&A >

エキスパートコラム >

ユーザー紹介 >

質問投稿

エキスパートコラム > Web文章入門：第2回 わかりやすい文章の10大原則

エキスパートコラム

Web文章入門（全6回）

第2回：わかりやすい文章の10大原則

執筆：益子 貴寛（株式会社サイバーガーデン）

2012年7月25日更新



88



557



ツイート

705



1512

「Web文章入門」では、ウェブサイトで求められる文章表現とコピーライティングのテクニックを解説します。第2回は「わかりやすい文章の10大原則」が、わかりやすい文章のポイントです。

10大原則に照らして、ふだんの自分の「書きグセ」を把握し、ウェブサイトの文章だけでなく、ビジネス文書やメール、ソーシャルメディアでも、常にわかりやすい文章を心がけましょう。

わかりやすい文章にはコツがある

文章は「文才」がなければうまくは書けない、と思っている人も多いでしょう。しかし、高度な創造性が求

Web文章入門

第2回：わかりやすい文章の10大原則 >

第1回：ウェブの媒体特性 >

bizYou
メールマガジン登録
登録料無料！
新着情報や読者限定特典などがいっぱい♪

500 いいね！／700 ツイート／1,500 はてブ超え

Web文章入門：第2回 わかりやすい文章の10大原則 | エキスパートコラム | bizYou Webサポート

http://support.bizyou.jp/column/web_writing/vol2.php



ぷらっと (SC試験トライ中)

@pratto

フォローする



齡37にしては妙な髪形してるけど、いいこと書いてる！とくに5番。 / “Web文章入門：第2回 わかりやすい文章の10大原則 | エキスパートコラム | bizYou Webサポート”

htn.to/Gv76V7

返信 リツイート お気に入りに登録



泣きながら、すぐに変更

ある読者からの反応

<https://twitter.com/pratto/status/228297982800437248>

著書

韓国
でも出版



7刷



15刷



共著

12刷

監修書



監修書

第2版

改訂中

第2版



このセッションの内容

五感から考えるWebサイトの強みと弱み

見に来た人は提案を欲している

効果的なコピーライティングの実践

ワーク「飲食店のコピーライティング」

まとめ

CSS Nite In SAPPORO, Vol.5 「マーケティング発想のWebプロジェクト」

セッション4 「リアルにもWebにも効く！ 実践コピーライティング」 ワークシート

1. ホームのキャッチコピーを改善しましょう



2. コンセプトの改善点を考えましょう

～「空音」のコンセプト～

五感から考える Webサイトの強みと弱み

人間の五感



Webで直接伝えられる感覚 = 強み



Webで直接伝えられない感覚 = 弱み



コピーライティングで大切なこと



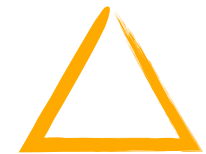
嗅覚、味覚、触覚を、言葉で伝えることを意識

たとえば

冷製コーンスープ 500円



道産とうきびの冷製スープ 500円

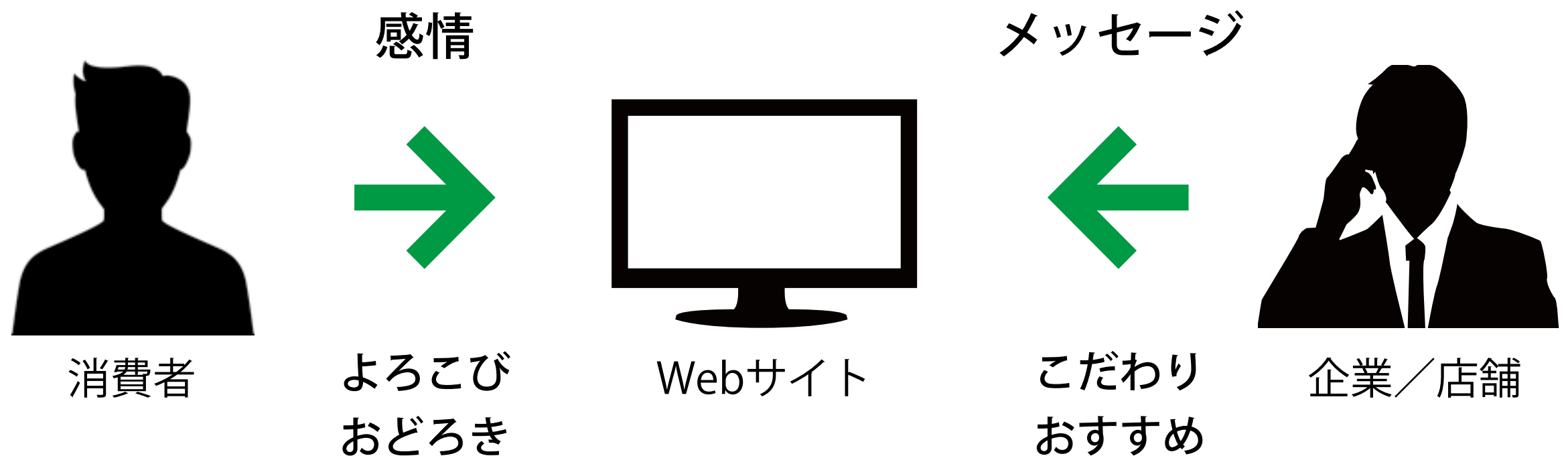


とれたて朝もぎ、甘い香りとなめらかさ
道産とうきびの冷製スープ 500円



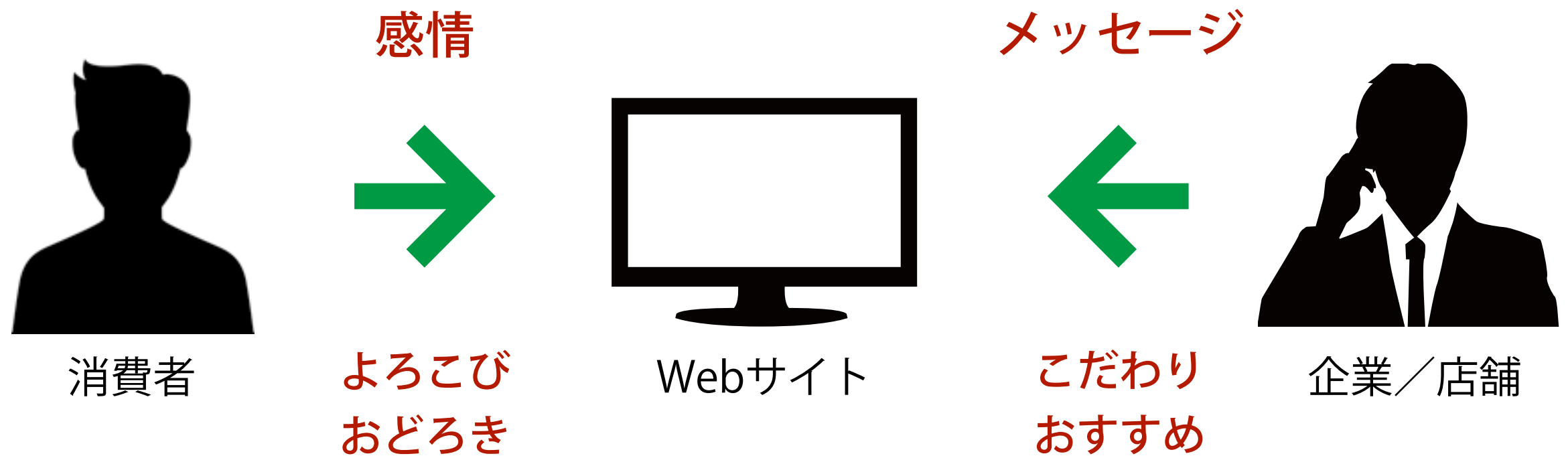
見に来た人は**提案**を欲している

Webサイトの必要条件は「提案力」



こだわり／おすすめを
メッセージとして明確に伝えるのが
問題解決型Webサイトの必要条件

大切なのは「感情」



企業／店舗のメッセージ伝達

消費者の感情の理解

の両方を目指す

個性的なサイトでないと生き残れない時代に

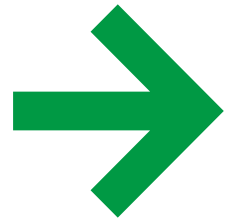


企業／店舗がメッセージを明確に伝えることが
Webサイトの**本質的な個性**

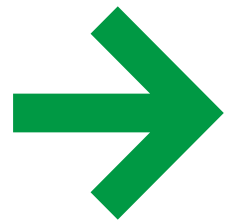
消費者と企業／店舗の感情がマッチするのが**よいサイト**



だれに



なにを



だれに

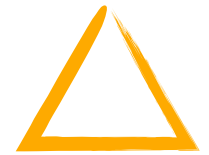
なにを

道外からの観光客に

メニューを

とすると

とれたて朝もぎ、甘い香りとなめらかさ
道産とうきびの冷製スープ 500円



とれたて朝もぎ、甘い香りとなめらかさ
北海道産とうもろこしの冷製スープ 500円



「だれに」 「なにを」伝えたいかによって
適切な言葉選びや表現は変わる

Webサイトの要件も変わる

地元の人だけに来てもらいたい店舗

地元だけで通用する言葉

最低限の情報

ぶっきらぼうなデザインでかまわない

リアルなクチコミしかいらない



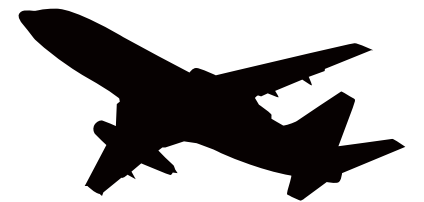
観光客に足を運んでもらいたい店舗

なるべく標準語を選ぶ

交通アクセス、駐車台数、席数、店舗や周辺の写真を掲載

わざわざ行きたいと思わせる魅力的なデザイン

Webメディア（ソーシャル／食べログなど）のクチコミをウォッチ



本当にツウ向けのお店であれば

素材や製法を深く掘り下げたコンテンツを
充実させ、Webサイト全体として

「味のわかる人にだけ来てもらいたい」

というテイストを貫くのがよい

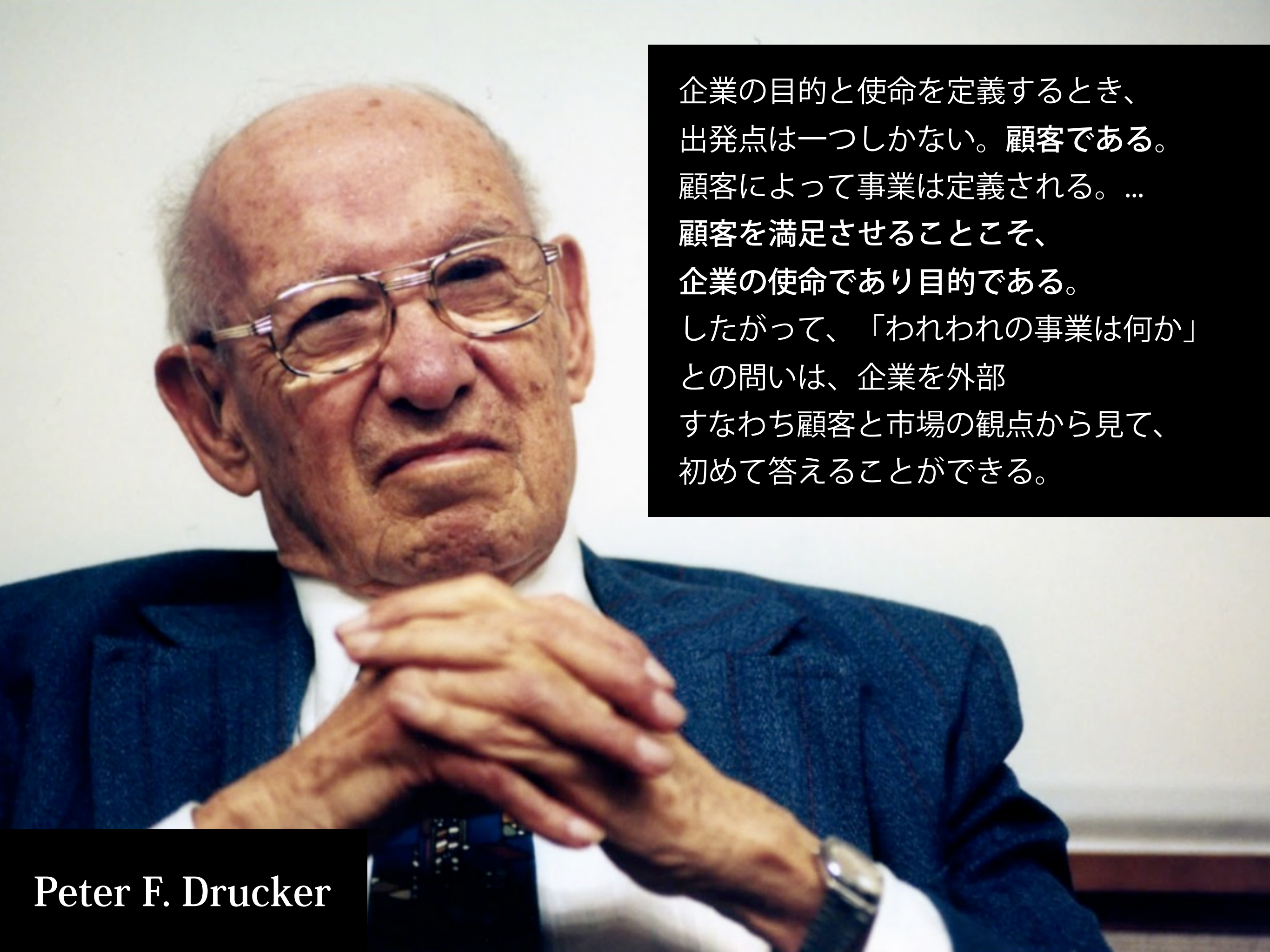


質問

Webサイトで
一番大切なことは？

答え

顧客を知ること



企業の目的と使命を定義するとき、
出発点の一つしかない。顧客である。
顧客によって事業は定義される。...
顧客を満足させることこそ、
企業の使命であり目的である。
したがって、「われわれの事業は何か」
との問いは、企業を外部
すなわち顧客と市場の観点から見て、
初めて答えることができる。

Peter F. Drucker

もし高校野球の女子マネージャーが
ドラッカーの『マネジメント』を読んだら

岩崎夏海



敏腕マネージャーと
野球部の仲間たちが
ドラッカーを読んで
甲子園を目指す青春小説！

ドラッカー学会代表 上田惇生氏推薦！

100 ダイヤモンド社

100 ダイヤモンド社

重兼丸お神田上 推薦文あり

小説青春を目指す甲子園

読んでマネージャー

読む『マネジメント』

もし高校野球の女子マネージャーが
ドラッカーの「マネジメント」を読んだら

岩崎夏海



敏腕マネージャーと
野球部の仲間たちが
ドラッカーを読んで
甲子園を目指す青春小説！

ドラッカー学会代表 上田惇生氏推薦！

100 ダイヤモンド社

100 ダイヤモンド社

重版が決定！上田惇生氏推薦！

青春小説が甲子園を目指す
マネージャーと仲間たち

もし高校野球の女子マネージャーが
ドラえもんだったら

藤子・F・不二雄



小学館

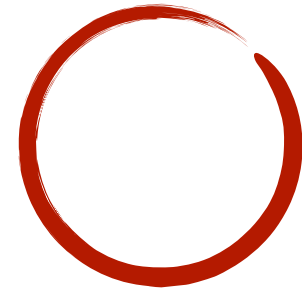
小学館

質問

Webサイトで
一番大切なことは？

答え

顧客を知ること



答え



顧客にメッセージを伝えること

Webサイトはメッセージのかたまり

徹底的に「だれに」と「なにを」を意識する
それらにもとづいた表現の積み重ねが大切

効果的な コピーライティングの実践

製品やサービスの「よさ」を表現

よいキャッチコピーの大原則は
利用者にどのようなメリットがあるのかを伝えること

食べたみたら「おいしい」

つかってみたら「便利」

行ってみたら「楽しい」

やってみたら「かんたん」

など



企業／店舗の「思い入れ」を表現

「こだわり」

「おすすめ」

「イチ押し」

「自慢の」

「入手困難な」

「厳選」

など



消費者の「表情」を表現

「笑顔」

「元気」

「団らん」

「じんわり」

「ホッとする」

「ウチの旦那も太鼓判」

など



たとえば

製品やサービスの「よさ」

北海道産生乳100%

生クリームたっぷりロールケーキ

+

企業／店舗の「思い入れ」

牧場長自慢の北海道産生乳100%

生クリームたっぷりロールケーキ

+

利用者の「表情」

食べたらずわす笑顔！ 牧場長自慢の北海道産生乳100%

生クリームたっぷりロールケーキ

嗅覚、味覚、触覚を忘れずに

食べたらずわず笑顔！ 牧場長自慢の北海道産生乳100%
生クリームたっぷりロールケーキ



食べたらずわず笑顔！ 牧場長自慢の北海道産生乳100%
濃厚生クリームずっしりロールケーキ

旭川から美瑛に向かう途中、国道237号線沿いにある民家改造の小さなお店・・・
でも美味しい料理はたくさん有ります！



デザインはアレだが...

HOME
MOTORCYCLES
SHOP
LINK
NEWS
MAIL



Cafe&Restaurant TIME TUNNEL



Dollia ドリア各種

(当店推奨メニュー)

Beef Dollia ビーフドリア

デミグラス・ソースに生クリームを加えた濃厚ソースをバターライスの上に乗せ、オーブンで焼きあげました。

Special Dollia スペシャルドリア

好評のビーフドリアに荒挽きハンバーグを丸ごと乗せて 北海道産チーズをタッブリかけて焼き上げました。

Curry Dollia 特製カレードリア

チーズとカレーソースの調和が楽しめる荒挽きソーセージ入りのドリアです。

Russian Dollia ルシアンドリア

荒挽きソーセージと野菜入りのデミソースを牛乳でつなぎ、カレー風味を加えてライスにかけました。

Shrimp Dollia 海老ドリア

サフランの香り豊かなホワイトソース仕立て

Milanaise Dollia ミラネーズドリ

卵とベーコンとホワイトソースの調和がチーズと一緒にクリーミーな北

旭川のカフェ&レストラン「タイムトンネル」

<http://www.timetunnel.net/>

旭川から美瑛に向かう途中、国道237号線沿いにある民家改造の小さなお店・・・

でも美味しい料理はたくさん有ります！

料理説明の方向性として、よい

HOME
MOTORCYCLES
SHOP
LINK
NEWS
MAIL



Cafe&Restaurant TIME TUNNEL



Dollia ドリア各種

(当店推奨メニュー)

Beef Dollia ビーフドリア

デミグラス・ソースに生クリームを加えた濃厚ソースをバターライスの上に乗せ、オーブンで焼きあげました。

Special Dollia スペシャルドリア

好評のビーフドリアに荒挽きハンバーグを丸ごと乗せて 北海道産チーズをタッブリかけて焼き上げました。

Curry Dollia 特製カレードリア

チーズとカレーソースの調和が楽しめる荒挽きソーセージ入りのドリアです。

Russian Dollia ルシアンドリア

荒挽きソーセージと野菜入りのデミソースを牛乳でつなぎ、カレー風味を加えてライスにかけました。

Shrimp Dollia 海老ドリア

サフランの香り豊かなホワイトソース仕立て

Milanais Dollia ミラネーズドリ

卵とベーコンとホワイトソースの調和がチーズと一緒にクリーミーな北

旭川のカフェ&レストラン「タイムトンネル」

<http://www.timetunnel.net/>



きちんと「こだわり」「愛情」「熱意」を感じる説明



Dollia ドリア各種 (当店推奨メニュー)

Beef Dollia ビーフドリア

デミグラス・ソースに生クリームを加えた濃厚ソースをバターライスの上に乗せ、オーブンで焼きあげました。

Special Dollia スペシャルドリア

好評のビーフドリアに荒挽きハンバーグを丸ごと乗せて 北海道産チーズをタッブリかけて焼き上げました。

Curry Dollia 特製カレードリア

チーズとカレーソースの調和が楽しめる荒挽きソーセージ入りのドリアです。

Russian Dollia ルシアンドリア

荒挽きソーセージと野菜入りのデミソースを牛乳でつなぎ、カレー風味を加えてライスにかけました。

Shrimp Dollia 海老ドリア

サフランの香り豊かなホワイトソース仕立て

Milanais Dollia ミラネーズドリ

卵とベーコンとホワイトソースの調和がチーズと一緒にクリーミーな北イタリア風のドリアに仕上がりました。

旭川のカフェ&レストラン「タイムトンネル」

<http://www.timetunnel.net/>

平日ランチメニュー

お得なセットメニューにすることができます。

Aセット +250円 サラダ、スープ、デザート、コーヒーor紅茶付

Bセット +150円 サラダ、コーヒーor紅茶付

ハンバーグ（ライスorパン付）

- エスペリオハンバーグ 950円
- トマトソースハンバーグ 1000円
- きのこのクリームハンバーグ 1100円
- チーズハンバーグ 1150円
- ミックスプレート 1350円
- レッドミートハンバーグ 1200円
- おろしポン酢レッドミート 1300円
- 牛ヒレステーキランチ 1650円

カレー

- 野菜と豆のカレー 950円
- ビーフカレー 1200円

パスタ

- ベーコンと茄子のトマトソース 1000円

ダメな例

料理に対する説明不足
気持ちになにも伝わってこない

つまり



ひとつひとつの製品やサービスに
コピーライティングのプロセスを当てはめることが大切



コピーライティングのプロセスの集合体が
リアルにもWebにも効く 「Webサイト」
という発想で

ワーク

飲食店のコピーライティング

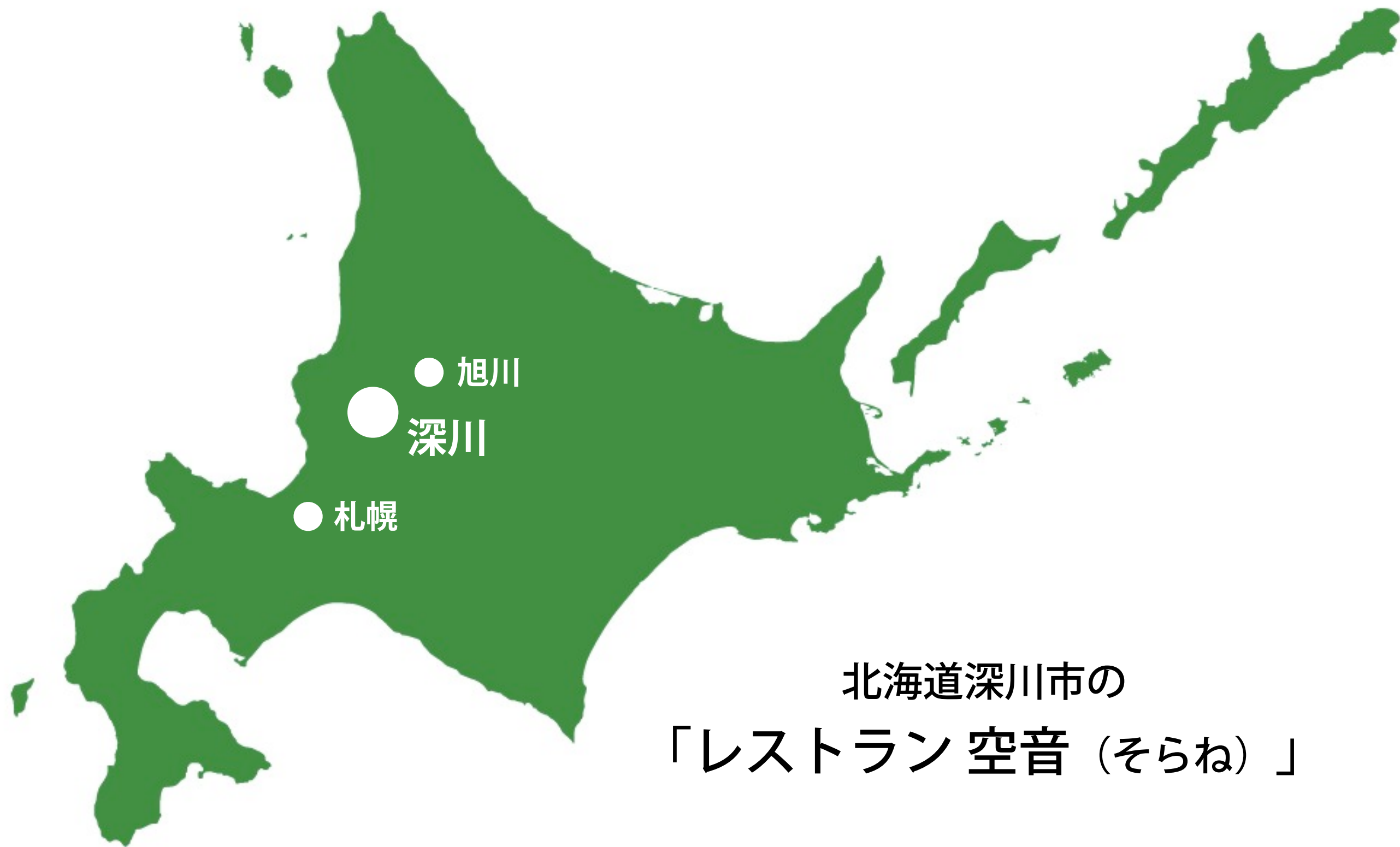
ワーク

お店の魅力を伝える

料理の魅力を伝える

隣りの人や近くの人とディスカッション

益子の案と照らし合わせる



北海道深川市の
「レストラン 空音（そらね）」



道の駅「ライスランドふかがわ」の近所
道央道 深川 IC からも好アクセス



田園風景のなかの平屋建てレストラン

* ランチ *

～ 本日のパスタ・リゾット ～

① 自家製パンチェッタと茄子と モッツアレラチーズのピリ辛トマトソース	単品 ¥900
② 厚岸産アサリとホタテ小柱・ズッキーニと トマトのペペロンチーノ バジルの香り	単品 ¥900
③ ぶりぶりエビと道産きのこと 深川産カブのクリームソース 大葉風味	単品 ¥900
④ 伊達産鶏モモ肉と水菜と深川産長イモと 黒米のトマトクリームリゾット	単品 ¥900

本日のメイン料理・お魚

・ 留萌産平目と噴火湾産ホタテのポワレ 唐辛子風味のクリームソース	単品 ¥1,200
--------------------------------------	--------------

本日のメイン料理・お肉

・ 美瑛産もち豚ロースのグリル 照り焼き仕立て	単品 ¥1,200
----------------------------	--------------

* ランチコース *

パスタ・メイン料理は左記のランチメニューの中からお選び下さい。

スープ・前菜・デザートはシェフの気まぐれとなっています。

～ Aコース ～ ¥1,100

スープ・前菜・**パスタ**又は**リゾット**・デザート

～ Bコース ～ ¥1,500

スープ・前菜・**メイン料理**・デザート

～ Cコース ～ ¥1,800

スープ・前菜

ハーフパスタ又は**リゾット**・**メイン料理**・デザート

全てのコースには

自家製パン・コーヒー又は紅茶がセットになります。

アレルギーなどがございましたら

お気軽にスタッフまでお申し付け下さい。



深川産にんじんの冷製スープ



セモリナ粉使用の自家製パン



深川産野菜中心の前菜



厚岸産アサリとホタテ小柱、
ズッキーニとトマトのペペロンチーノ
バジルの香り



留萌産平目と噴火湾産ホタテのポワレ
唐辛子風味のクリームソース



イチゴのゼリー寄せ バジルシャーベット乗せ
自家製シフォンケーキ

Webサイトは

<http://solane.jp/>

[トップページ](#)[コンセプト](#)[メニュー](#)[インフォメーション](#)[アクセス](#)[ギャラリー](#)

2010年12月に北海道の深川市でオープンしました
フランス料理ベースのカジュアルレストランです

末永いご愛顧どうぞよろしくお願いいたします
レストラン 空音 スタッフ一同

レストラン 空音 ~Solané~

営業時間

ランチタイム 11:30~14:00 (L.O)

ディナータイム 17:30~20:00 (L.O)

定休日



レストラン 空音 ~Solané~

〒074-1271

北海道深川市音江町字広里71-4

TEL.0164-25-2276

FAX.0164-25-2276

[トップページ](#)

[コンセプト](#)

[メニュー](#)

[インフォメーション](#)

[アクセス](#)

[ギャラリー](#)

～「空音」のコンセプト～

空知の「空」に音江の「音」で空音

北海道や空知の食材をふんだんに使用した
フレンチベースのカジュアルレストランです

～ゆったりとした時間をお過ごし下さい～

22席のみの小さなレストランです。

ゆったりとした店内で、
のんびりとお食事をお楽しみ頂けたら幸いです。

気兼ねない時間を過ごして頂くために、ご予約をお願い致します



レストラン 空音 ~Solané~

〒074-1271

北海道深川市音江町字広里71-4

TEL.0164-25-2276

FAX.0164-25-2276

～レストラン 空音 スタッフ～

シェフ 今泉 光則

サービススタッフ 今泉 佐智代

北村 知子

どうぞよろしくお願い致します。

～ メニュー ～

ランチ

(すべてのコースに自家製パン・デザート・コーヒー又は紅茶がセットになります)

Aコース	スープ・気まぐれ前菜・パスタ(4種からチョイス)	1100円[税込]
Bコース	スープ・気まぐれ前菜・お魚料理又はお肉料理	1500円[税込]
Cコース	スープ・気まぐれ前菜・ハーフパスタ・お魚料理又はお肉料理	1800円[税込]



レストラン 空音 ~Solané~
 〒074-1271
 北海道深川市音江町字広里71-4
 TEL0164-25-2276
 FAX.0164-25-2276

ディナー

(すべてのコースに自家製パン・デザート・コーヒー又は紅茶がセットになります)

Aコース	ミニ前菜・気まぐれ前菜・お魚料理又はお肉料理	2000円[税込]
Bコース	ミニ前菜・気まぐれ前菜・ハーフパスタ・お魚料理又はお肉料理	2500円[税込]
Cコース	ミニ前菜・気まぐれ前菜・ハーフパスタ・お魚料理・お肉料理	3500円[税込]

☆サービス料・チャージ料金は頂きません

フルコース

4000円[税込]より

ご予算に応じてシェフお任せのフルコースをご用意致します。

(ミニ前菜・気まぐれ前菜・ハーフパスタ・お魚料理・お肉料理・デザート
 自家製パン・コーヒー又は紅茶)

サイト改善の方向性

だれに

道内の遠方や道外からの観光客を増やしたい

なにを

空知地方を中心に、こだわりの道産食材を
ふんだんに使った料理の魅力を伝えたい



ワーク

1. ホームのキャッチコピーを改善しましょう
2. コンセプトの改善点を考えましょう
3. メニューの改善点を考えましょう



ディスカッション

隣りの人や近くの人と意見交換をしてください



益子の案

と、照らしあわせてみましょう



[トップページ](#)[コンセプト](#)[メニュー](#)[インフォメーション](#)[アクセス](#)[ギャラリー](#)

2010年12月に北海道の深川市でオープンしました
フランス料理ベースのカジュアルレストランです

末永いご愛顧どうぞよろしくお願いいたします
レストラン 空音 スタッフ一同

レストラン 空音 ~Solané~

営業時間

ランチタイム 11:30~14:00 (L.O)

ディナータイム 17:30~20:00 (L.O)

定休日



レストラン 空音 ~Solané~

〒074-1271

北海道深川市音江町字広里71-4

TEL.0164-25-2276

FAX.0164-25-2276

お店のキャッチコピー



[トップページ](#)

[コンセプト](#)

[メニュー](#)

[インフォメーション](#)

[アクセス](#)

[ギャラリー](#)

2010年12月に北海道深川市音江町にオープン
空知地方の食材をふんだんに使用した
カジュアルフレンチレストラン「空音（そらね）」です

末永いご愛顧どうぞよろしくお願いいたします
レストラン 空音 スタッフ一同

レストラン 空音 ~Solané~

営業時間

ランチタイム 11:30~14:00 (L.O)

ディナータイム 17:30~20:00 (L.O)

定休日



レストラン 空音 ~Solané~

〒074-1271

北海道深川市音江町字広里71-4

TEL.0164-25-2276

FAX.0164-25-2276

トップページ

コンセプト

メニュー

インフォメーション

アクセス

ギャラリー

～「空音」のコンセプト～

空知の「空」に音江の「音」で空音

北海道や空知の食材をふんだんに使用した
フレンチベースのカジュアルレストランです

～ゆったりとした時間をお過ごし下さい～

22席のみの小さなレストランです。

ゆったりとした店内で、
のんびりとお食事をお楽しみ頂けたら幸いです。

気兼ねない時間を過ごして頂くために、ご予約をお願い致します



レストラン 空音 ~Solané~

〒074-1271

北海道深川市音江町字広里71-4

TEL.0164-25-2276

FAX.0164-25-2276

～レストラン 空音 スタッフ～

シェフ 今泉 光則

サービススタッフ 今泉 佐智代

北村 知子

どうぞよろしくお願い致します。

～「空音」のコンセプト～

空知の「空」に音江の「音」で空音

北海道、道央と道北をつなぐ空知地方や地元・深川の食材を
ふんだんに使用したカジュアルフレンチレストランです。
空知の「空」に、住所の深川市音江町の「音」で「空音（そらね）」です。

～ゆったりとした時間をお過ごし下さい～

22席のみの小さなレストランです。
ゆったりとした店内で、
のんびりとお食事をお楽しみ頂けたら幸いです。

ご予約の方を優先してご案内します。
特に土曜・日曜・祝日は混雑が予想されますので、ご予約をお願いします。

～レストラン 空音 スタッフ～

シェフ	今泉 光則
サービススタッフ	今泉 佐智代
	北村 知子

どうぞよろしくお願い致します。



レストラン 空音 ~Solané~

〒074-1271

北海道深川市音江町字広里71-4

TEL.0164-25-2276

FAX.0164-25-2276

こまかなことは、さておき...

そもそも

- 道央道 深川IC（札幌～旭川間）からのアクセスのよさ
- 隣接の都市からのアクセスのよさ（国道12号線など）
- お店の雰囲気づくりへのこだわり
- 素材／調理法へのこだわり
- 子ども連れを歓迎するかどうか

など、うったえるべきことはまだまだたくさんある

～ メニュー ～

ランチ

(すべてのコースに自家製パン・デザート・コーヒー又は紅茶がセットになります)

Aコース	スープ・気まぐれ前菜・パスタ(4種からチョイス)	1100円[税込]
Bコース	スープ・気まぐれ前菜・お魚料理又はお肉料理	1500円[税込]
Cコース	スープ・気まぐれ前菜・ハーフパスタ・お魚料理又はお肉料理	1800円[税込]



レストラン 空音 ~Solané~
 〒074-1271
 北海道深川市音江町字広里71-4
 TEL0164-25-2276
 FAX.0164-25-2276

ディナー

(すべてのコースに自家製パン・デザート・コーヒー又は紅茶がセットになります)

Aコース	ミニ前菜・気まぐれ前菜・お魚料理又はお肉料理	2000円[税込]
Bコース	ミニ前菜・気まぐれ前菜・ハーフパスタ・お魚料理又はお肉料理	2500円[税込]
Cコース	ミニ前菜・気まぐれ前菜・ハーフパスタ・お魚料理・お肉料理	3500円[税込]

☆サービス料・チャージ料金は頂きません

フルコース

4000円[税込]より

ご予算に応じてシェフお任せのフルコースをご用意致します。

(ミニ前菜・気まぐれ前菜・ハーフパスタ・お魚料理・お肉料理・デザート
 自家製パン・コーヒー又は紅茶)

～ メニュー ～

ランチ

(すべてのコースに自家製パン・デザート・コーヒー又は紅茶がセットになります)

Aコース	スープ・気まぐれ前菜・パスタ(4種からチョイス)	1100円[税込]
Bコース	スープ・気まぐれ前菜・お魚料理又はお肉料理	1500円[税込]
Cコース	スープ・気まぐれ前菜・ハーフパスタ・お魚料理又はお肉料理	1800円[税込]



レストラン 空音 ~Solané~
 〒074-1271
 北海道深川市音江町字広里71-4
 TEL.0164-25-2276
 FAX.0164-25-2276

ディナー

(すべてのコースに自家製パン・デザート・コーヒー又は紅茶がセットになります)

Aコース	ミニ前菜・気まぐれ前菜・お魚料理又はお肉料理	2000円[税込]
Bコース	ミニ前菜・気まぐれ前菜・ハーフパスタ・お魚料理又はお肉料理	2500円[税込]
Cコース	ミニ前菜・気まぐれ前菜・ハーフパスタ・お魚料理又はお肉料理	3500円[税込]

まず、メニューと同等の情報を載せなきゃ！

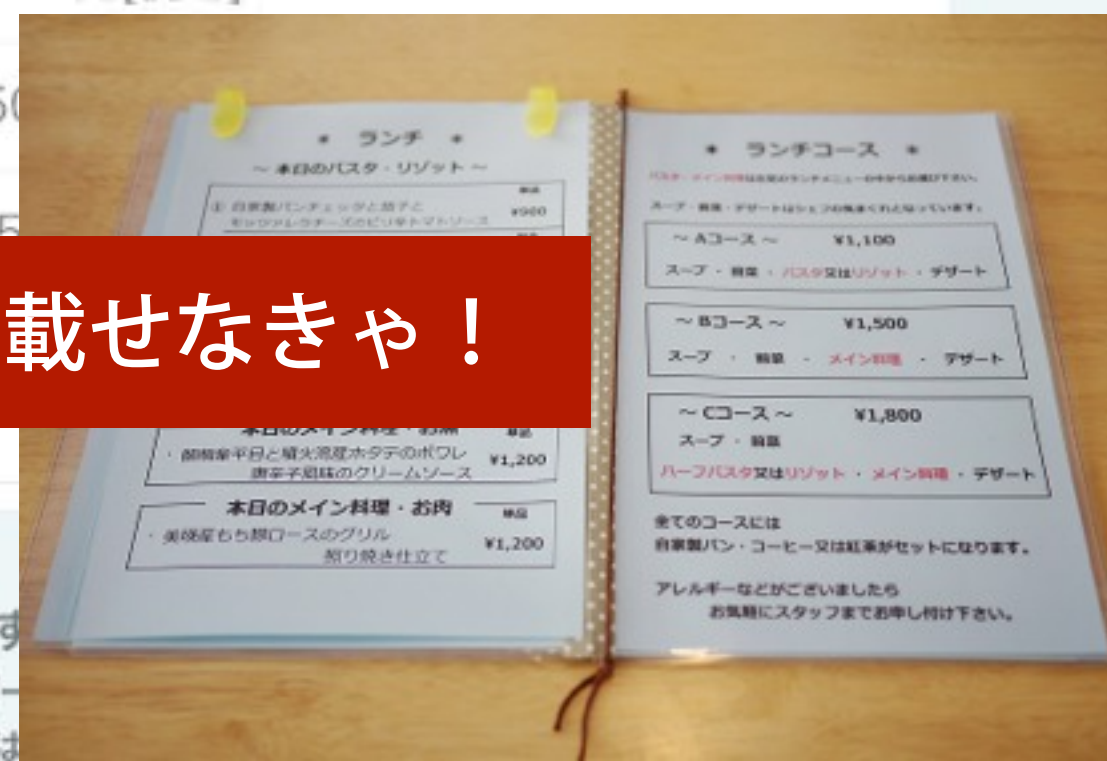
フルコース

4000円[税込]より

ご予算に応じてシェフお任せのフルコースをご用意致します

(ミニ前菜・気まぐれ前菜・ハーフパスタ・お魚料理・お肉料理・デザート)

自家製パン・コーヒー又は



そもそも

- 前菜は地元「深川産野菜」が中心であること
- ランチとディナーの価格差の理由は？
- アピールしたい／ほかのお店と違う料理は？
- 契約農家／素材の生産者の説明は？
- 大きめの料理写真がないのは寂しい

など、季節変動があっても、いろいろと工夫できるはず

ま と め

企業／店舗が

「だれに」

「なにを」

伝えたいかを把握するように努めること

コピーライティングによって
「明確なメッセージ伝達」
「コンテンツの充実」
をはかること

コピーライティングは
Webプロジェクトを後押しするエンジンに
リアルな企業／店舗を改善する力に
場合によっては「核」になる



ありがとうございました

Email: mashiko@cybergarden.net

Twitter: [@takahiromashiko](https://twitter.com/takahiromashiko)

Facebook: [cybergarden](https://www.facebook.com/cybergarden)

