高品質なキッチンペーパーを
バズらせるアイデア

課題整理

高品質であるがゆえに、
他社より高い価格になってしまっている。

魅力を訴求することで、
価格に対する納得感を与える必要がある。
「高品質だからこそ、高い価格」
という認識にさせる。

課題整理

安価なクッキングペーパーと差別化できる**魅力**とは...

高い吸油性

高い吸水性

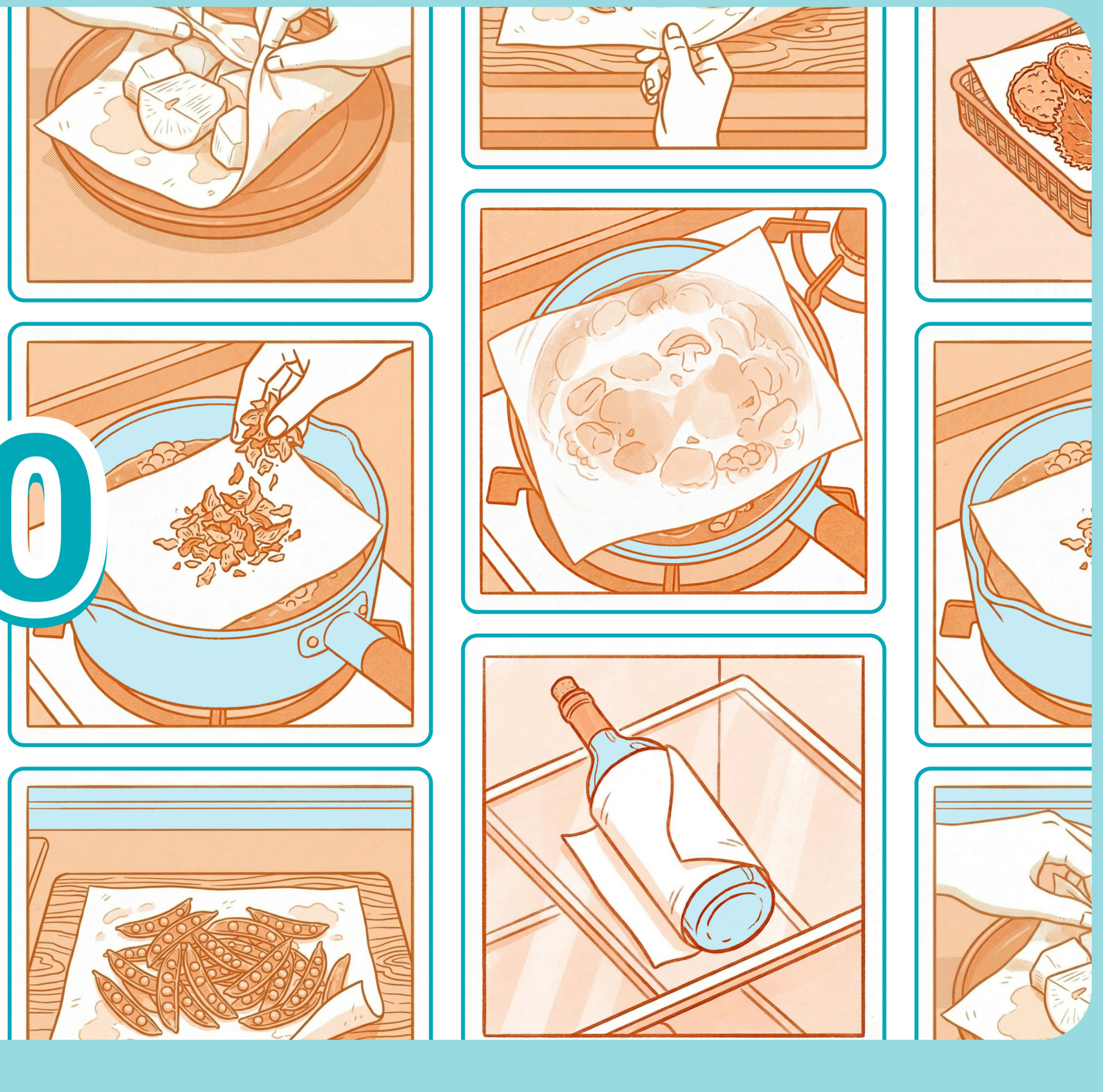
濾しスピードの速さ

挙げていけばキリがない...

特長がたくさんあって、
どこに絞ればいいか悩む。

それなら、絞らなければ良い のでは。
たくさんの特長があるがゆえの、
たくさんの使い道を紹介するアイデア。

技100

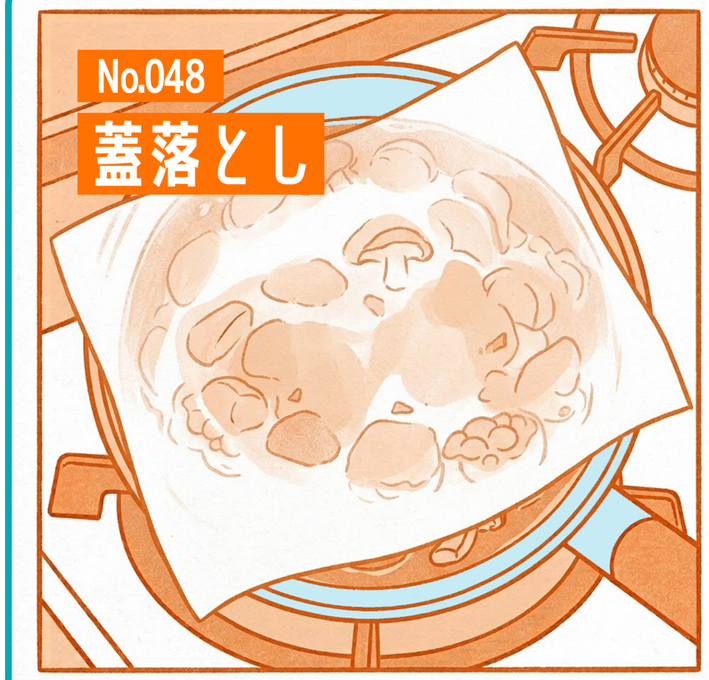


企画概要

特長を活かした様々な使い方を
相撲の決まり手っぽい名前とイラストで紹介！



ペーパーの上に鰹節をのせて、その上にもう1枚重ねることで、ダシとり・アクとり・落としぶたを一度に行う方法。



落とし蓋として使うことで、味を均等にさせながらアクとりの役割も果たす方法。



ワインボトルに巻いて冷蔵庫に入れることで、通常よりも早く冷えやすくなる。

企画概要

各SNSに展開し、ツリー投稿や
タイムライン上でのインパクトで、技の多さを印象付ける。

**一枚ごとに使い方を紹介し、
すべてをツリー投稿でぶら下げることで一覧化！**

**連続投稿することで、ビジュアルによる
インパクトを作りアピール！**







企画概要

バズが生まれやすいのはユーザーの突拍子もないアイデアから…

#みんなで作る技100CP

こちらから提供するのは90種まで。
残りの10種はXで募集して、みんなの技を募集。
UGCを活用した拡散施策で、クッキングペーパーの魅力を周知する。

user_xxx

#みんなで作る技100CP
【ネギ被せ冷やし】

タッパーにいれてペーパーをかぶせ反対向きにして冷凍庫にいれるだけ！
これだけでネギ同士がくっつくことなくパラッパラに冷凍できます!



user_xxx

#みんなで作る技100CP
【湿らせほぐし】

クッキングペーパーを水で湿らせてアボカドの上に乗せる。ラップをふんわりかけたらレンジ600Wで約1分加熱する★
まだ食べ頃じゃないアボカドにあたってしまった時に試してみて！



user_xxx

#みんなで作る技100CP
【蒸し包み】

肉か魚入れて野菜何でもとりあえずもりもり入れて蒸し焼きにすればバランスの良い立派なご馳走になる。どんどん活用しよう。



技の数だけ
バズる可能性があります。

たくさんの使い方を広めて
クッキングペーパーの魅力を伝えていきませんか。