





「挑 楽 進 常」

エー・ジー・ジェイにとって「人」こそが「財産」であり、常にチャレンジする事を忘れず、皆で喜びをともにします。

モノを売る前に人を売れ！

営業マンは、まず顧客との間で信頼関係を築くことから始まり、営業の本質とも言われている言葉です。しかし弊社が取り扱う広告媒体においては、あまりこの言葉が当てはまりません。

つまり、どんなに素晴らしい人柄の営業マンでも、「顧客が儲からない広告は売れない。買ってもらえない」ということです。

広告代理業をメイン事業に据える弊社は不動産業界でいうところの仲介業です。

広告を制作・配信する媒体者と、商品やサービスの拡販を目的とするクライアントの間に位置し、双方の利益を考慮、調整する役目を担っています。

そしてこの利益が一方に偏ってしまった段階で仲介役である弊社の仕事は失敗となります。一方だけに喜んでもらうだけでなく、双方に喜んで頂かなければならない、バランス感覚の問われる事業と言えるでしょう。

結果とバランス。このふたつの要素を営業マン個々のスキルに依存するのは、クライアント、媒体者、そして弊社を含めた三者にとってリスクと考えます。

特に信頼関係が偏ってしまうと、往々にしてバランス感覚は失われ、個人的な好き嫌いから一方に不利益をもたらす危険性をはらんでいます。

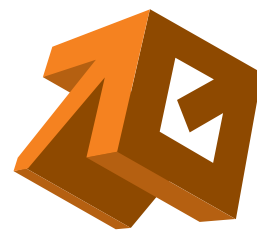
そこで弊社では、この リスクを排除するために「総合的な組織力」を高める事に注力しています。

広告媒体の選別と交渉、費用対効果の監視と分析、クライアントへの提案と販売。

各セクションに適任の人員配置を行って責任と権限を細分化し、常に安定した組織力を保つ事で、お取引いただくすべての皆様の利益を追求できる体制を確立しています。

COMPANY PROFILE

■ 企業情報



■ 社 名	株式会社エー・ジー・ジェイ
■ 英 語 表 記	AGJ Inc.
■ 所 在 地	〒101-0025 東京都千代田区神田佐久間町2-8-1 シャンピア秋葉原ビル 8F TEL:03-3527-1195 FAX:03-3527-1196
■ 宮 古 支 店	〒906-0012 沖縄県宮古島市平良字西里387番地 スカイビル B1 TEL:070-4217-7556
■ 大 阪 支 店	〒542-0083 大阪市中央区東心斎橋1-19-8 日宝プロムナード心斎橋5階6号 TEL:070-4765-2295
■ 設 立	2000年10月12日
■ 資 本 金	4,000万円
■ 代 表 取 締 役	江口 広太
■ 顧 問 弁 護 士	フロンティア法律事務所 中野 秀俊
■ 事 業 内 容	1. 広告代理事業 2. リスティング運用事業 3. 飲食店運営 4. ECサイト運営 5. 大神島もずく事業 6. マリンレジャー事業 7. 卸事業
■ 加 盟 団 体	一般財団法人日本情報処理開発協会（JIPDEC） 認定番号：第10830505（07）号





◇ お取引先様からの『実はね…』を解決へと導くプランニング

『実は、〇〇に悩んでいる』『実はこういったことをやってみたい』

お取引先様とのお打ち合わせにおいて、いかに多くの『実はね…』をヒアリングできるか？

そこが広告代理店としての一歩目であり、その『実はね…』の解決策をお取引先様と一緒に作り上げていく。そこに広告代理店の存在価値があると考えております。

株式会社エー・ジー・ジェイの中核事業である『広告代理事業』は、高いメディアバイイング力と、お客様の目線に合わせた提案が最大の特徴です。

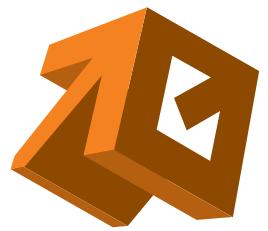
◇ 『料理』と『広告』

弊社の『広告』に対する考え方として特徴的なのは、『広告』をひとつの『料理』のように捉えている点です。お客様のご要望と予算に対し、どういったメニューを作成し、美味しく召し上がっていただけるようにご提供できるか。そのためには当然お客様の好みに合った『いい素材』を仕入れ、お客様のお口に合う形で調理をする。単純に売っているものを仲介としそのままご提供するのではなく、ひと工夫を加えることが弊社の価値でもあると考えています。

◇ 『広告という名の料理』

素材（広告）の良さを引き出し、お取引先様に喜んでいただく。そしてエンドユーザーにも喜んでいただけるようにプロモーションすることも、忘れてはならない点です。

ご提供する全ての方々にメリットを感じていただける、素敵な『広告という名の料理』をご提供することで、リピートへと繋げていき、そしてまた新たな感動をご提供するため、次のメニューの開発に努力をする。そこが弊社が広告代理店として一番求められている点だと感じています。今後もお取引先様からも、エンドユーザーからも、益々喜んでいただける代理店を目指してまいります。



◇ 細やかな心遣いと、大局を見極める運用

リスティング広告は、数あるインターネット広告の中で最も高度なシステムを用いており、その分複雑な運用が必要になって参ります。

同サービスは年々増加しており、今となっては数百の取扱い代理店が存在するマーケットに拡大しました。

その中で弊社は他代理店と差別化を図るべく、小まめな運用を前提とした上で大局的見地からの戦略立案を行う運用手法を取り入れております。

リサーチャー

各種調査業務をお受け致します。
調査されたデータは全ての広告プランに活かされます。
調査対象：クエリ調査/業界動向レポート/流行の法則/競合ベンチマークレポート/月間トレンドデータ/etc...

アカウントマネージャー

アカウントの責任者であり、チームの総指揮を努めます。
マーケティングの概念をベースとして各種戦略の策定が行われ、他チームとの連携を図りつつアカウントの舵取りをします。

オペレーター

豊富なリスティング運用の知識を持つ者がアカウントマネージャー指揮の下各調整作業を行います。
アカウント実務作業に従事し、ご担当者様からのご要望を直接承ります。

◇ "Marketing"の見地から捉えるリスティング広告

最も柔軟性の高い広告であり、弊社が立案する "Internet Marketing" に於いて最も重要な位置付けになります。
年々リスティング広告の運用機能は複雑化され、その分細かなターゲティングや各種検証・改善の可能性が拡大しております。この進化は立案したマーケティングプランの成功率（実現率）向上に役立っております。

その分、マーケティングプランの重要性は高まっていると言えます。

より細部まで計画を練り、その細かい計画が現実化される可能性が一番高いのがリスティング広告になります。

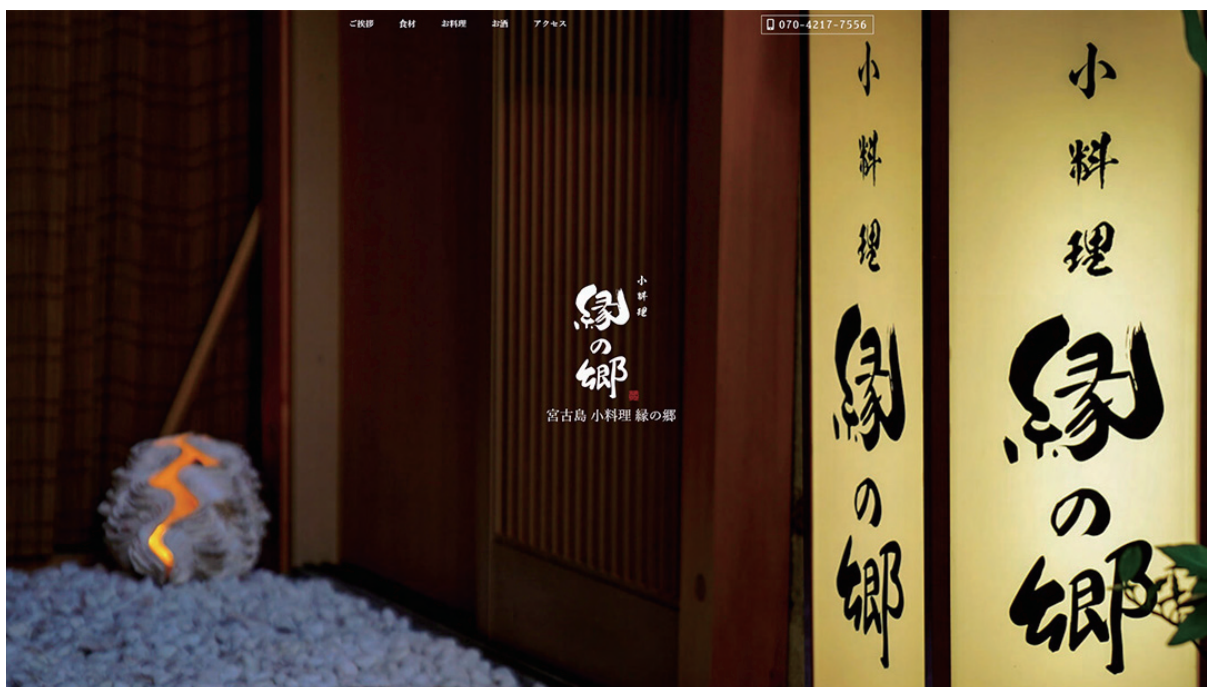
◇ 弊社のリスティング広告提案

市場調査から LP 企画、商品企画まで一貫したマーケティング戦略を御提案させていただきます。

さらに運用チームにてきめ細かい PDCA サイクルを回す事によりクライアント様のマーケティングプランをより実現性の高いものにしていきます。



◇ 宮古島に佇む小料理居酒屋『縁の郷』



◇ 地元食材をつかった小料理居酒屋

島特産の大神島もずくや宮古牛など地元食材を使った和食や、全国地酒を取り揃えた小料理居酒屋です。

メニューの特徴であるもずくは、宮古島のはなれ、大神島産の早摘み生もずくのみを使用しています。

完全禁煙の店内は落ち着いた雰囲気、お一人様でもゆったりとお過ごし頂けます。



◇ 隠れ家的な雰囲気とお料理とお酒

店内への入口は、まさに「隠れ家」という表現がぴったりの雰囲気です。

ご来店頂いたお客様から非常にご好評頂いております料理長の創作料理や、お料理に最適な日本酒などを存分にお楽しみ頂けます。

アラカルトでのご注文はもちろん、ご予算内での料理長おまかせコースは特にご好評頂いているメニューとなっております。

観光客はもちろん、地元住民からも愛される地域に根付いたお店となっております。



◇ 黒門市場『縁～ENISHI～』

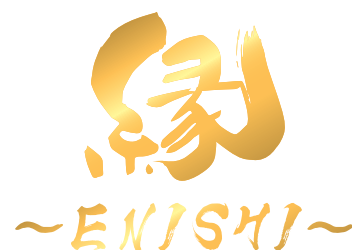


◇ インバウンドターゲットの店舗を出店

大阪市の中心部、ミナミにある商店街「黒門市場」に弊社自社商品「縁のもずくうどん」を使ったお料理をインバウンドのお客様へ向けにご提供しております。

うどんのみに限定せず、丼物やサイドメニューも各種揃えて黒門市場の店舗だけのメニューも多数ご提供しております。

お客様の評価も非常に高いインバウンド事業となっております。

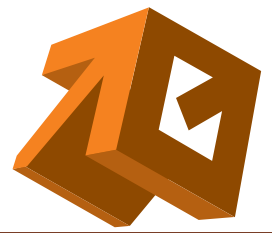


◇ 弊社インバウンド事業のベースモデル

弊社自社関連商品は日本国内での販売はもちろん、将来的に海外での販売も視野に入れて商品開発を行っております。

日本独自の味やデザインの表現など、日本の「食」や「表現」の魅力を世界へ発信すべく日々取り組み、最初の一步としてインバウンドターゲットの出店を開始いたしました。

黒門市場での出店は弊社として初めてのインバウンド事業へのチャレンジとなりましたが現在では弊社のインバウンド事業のベースモデルとなっております。



◇ 「大神島」近海でもずくを養殖

宮古島の北約4kmに位置する大神島は、今も「有りの儘の自然」が色濃く残る離島。ミネラル豊富で抜群の透明度を誇り、もずくにとって「最高の生育環境」となっています。この海で育ったもずくは磯の香り高く、「太さ」やシャキシャキの「歯ごたえ」、「のどごし」とどれをとっても一級品のもずくへと育ちます。



◇ 「早摘み生もずく」のこだわり

「早摘みもずく」は、完熟する前の一番美味しい時期に収穫したもずくで、塩蔵に向かないため一般に流通する事が少ない希少なもずくです。また、塩蔵処理をしない「生もずく」という点にもこだわり、収穫後すぐに「洗い」を行い「急速冷凍」する事で収穫直後のもずくとほぼ変わらない味の再現を実現しております。

◇ 「大神島もずく」として商品化・販売

収穫したもずくはすぐに「洗い」を行い急速冷凍処理を行い「大神島もずく」として商品化、現地での直販やECサイト（Gonomy）でも販売しております。宮古島に展開している「小料理 縁の郷」や大阪心斎橋にある「縁の道」でもご提供しております。「自宅でも愉みたい」というお客様や「お歳暮やお中元、プレゼント」など個人・企業問わず大人気の商品となっております。



◇ 企業様向けに「卸販売」にも対応

一般企業様はもちろん、飲食企業様からの発注も多い大神島もずくは、これまで毎年収穫分を全て早期完売しておりましたが、養殖範囲拡大に伴い「卸販売」にも対応致しました。

すべて塩蔵処理はせず「生もずく」を急速冷凍した「早摘みもずく」なので「長期保存が可能」というのも、大神島もずくの非常に大きな特徴となっております。

一般にはなかなか流通しない特別なもずくを、企業様限定で卸価格にてご提供させていただきます。



◇ 大神島に唯一認められた企業

宮古島から船で約15分程の距離にある大神島は、島民が約30人にも満たない小さな離島です。生活排水が海に流れ出る事がほぼゼロであり、周囲の海域がとても綺麗な事も大きな特徴で、今でもお祈りや伝統が多く残っている事でも有名な島です。

長年に渡り良好なお付き合いをさせて頂いている大神島では、エー・ジー・ジェイは唯一島民から「商売を認められた企業」となっております。

エー・ジー・ジェイのマリンレジャー事業では、大好評頂いております「大神島もずく事業」の他にも、「大神島の島内観光ガイド」や「大神島近海の絶景シュノーケリングツアー」なども大神島の島民の方と共に行わせて頂いております。

◇ 「大神島マリンクラブ」

大神島のマリンレジャーでは「大神島マリンクラブ」というプロジェクトチームを結成し、現地在住の弊社スタッフ達が現場の全指揮を取りマリンレジャーに関する業務を行っております。また、現地在住だから実現出来た「地元の方」との交流関係も弊社の強みであり、大神島マリンクラブは様々な面で地元の方々からのご支援・ご協力を頂いております。

「大神島で事業は困難」と言われている中、大神島近海でのもずく養殖、大神島近海の絶景シュノーケリングツアー等も大神島マリンクラブではスムーズに実現出来ております。



Ogami Island
Marine Club



◇ 「食」に関する商品の卸取引

「食」に関する事業展開を通じて生産者のサポートを行い「廃棄される食材」を可能な限り減らしたいという想いから、大神島では「大神島もずく」を一から生産、大神島もずくを練り込んで作った「縁のもずくうどん」等の自社商品以外にも様々な「食」に関する商品の卸取引を行っております。



◇ 「生産者」と「市場」を繋ぐ

日本にはせっかく素晴らしい食材を生産しているのに販売経路が弱く困っている生産者の方はたくさんいらっしゃいます。エー・ジー・ジェイはそんな生産者様と食の市場を繋ぎ「廃棄される食材」を可能な限り減らしたいと考えております。弊社自身の生産者としての経験とビジネスの経験を活かし生産者様のサポートに励んでおります。

◇ 「商品開発」のサポート

自社商品開発の経験を活かし、生産者様のオリジナル商品の開発もサポートしております。生産者様自慢の素材を元に生まれ変わった新しいオリジナル商品は、唯一無二の宝物となります。弊社営業担当が商談の際こちらクライアント様へ直接ご提案させて頂いております。



◇ 「実店舗」の強み

飲食店の「実店舗」を運営している点はエー・ジー・ジェイの強みのひとつです。生産者さんの食材を店舗で使用したり、オリジナル商品をメニューに掲載するPRも可能です。これまでの販売経路にプラスαで「実食」による訴求も可能となります。各店舗の料理人たちが食材を料理に生まれ変わらせる事で新たな可能性を生む事もあります。お取引は基本的に「BtoB」となりますが、店舗でご希望されたお客様へ販売する事も可能となっております。



EC・卸取引商品掲載サイト「Gonomy」

「Gonomy」は「あなた好みを探す」をコンセプトに、株式会社エー・ジー・ジェイが運営する「オンラインショップ」兼「卸取引商品掲載サイト」です。

弊社自社商品「大神島もずく」や「縁のもずくうどん」などはこちらからお求め頂けます。また、卸取引事業で取り扱っている商品の中で掲載可能な商品もこちらに掲載しております。すべての取り扱い商品に簡易的なLPを作成し紹介する事で、テキストだけでは伝わりきらなかった商品の魅力をより伝えられるようにしております。

商談の際などは Gonomy を使って取り扱い商品を紹介、ご提案等も行っております。

The screenshot displays the Gonomy website with a top navigation bar including links for '会員登録' (Member Registration), 'ログイン' (Login), and 'カートを見る' (View Cart). The main content area features a large banner for '大神島もずく' (Ogoshima Muzuku) with the text '大神島近海で漁れた 本場の味' (Caught in the waters near Ogoshima Island, the real taste). Below the banner, there are sections for 'おすすめ商品' (Recommended Products) and '卸販売商品' (Wholesale Products). The 'おすすめ商品' section includes items like '大神島もずく' (Ogoshima Muzuku), '縁のもずくうどん' (En no Muzuku Udon), and 'スヌイクッキー' (Snuikッキー). The '卸販売商品' section includes items like '宗像のアカモク' (Sonomoto Akamoku), '開運七味唐がらし七福菜(瓶)' (Kaigen Shichimi Karashi Shichifukusa (Bottle)), and '【非加熱！無添加！】純大崎上' (Non-Heated! No Additives! Pure Oshima).