



# Una Storia Veneta

— dal 1887 —



  
ca.form

## ❁ 目次



|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| 1887年から伝統を受け継ぐチーズの作り手     | <b>p 4</b>  |
| カ・フォルム・グループと経営ヴィジョン       | <b>p 6</b>  |
| 各製造工場                     | <b>p 8</b>  |
| 弊社ブランド                    | <b>p 12</b> |
| カ・フォルム・グループの全容            | <b>p 13</b> |
| アジアーゴDOP・モンターズィオDOP製造のトップ | <b>p 14</b> |
| サプライチェーンの完備               | <b>p 18</b> |
| 保証されたクオリティ                | <b>p 19</b> |
| 企業向けサービス                  | <b>p 20</b> |
| アドリアーノ・キオメントライン           | <b>p 22</b> |
| 研究と開発                     | <b>p 24</b> |
| 企業理念                      | <b>p 25</b> |
| コミュニケーション                 | <b>p 26</b> |

## 1887年から伝統を受け継ぐチーズの作り手

それは1887年7月のこと、ヴェネツィアは北西部に位置するアルプスの麓、グラッパ山の麓にある協同組合が乳製品の工場を設立しました。

乳製品を扱うにあたり、彼らは最も適切な、当時の最先端技術を採用した推奨されるマシンを採択しました。つまり、3台のLawallスキマーシステム、チャーン、生地ミキサー、レンニンカットマシン、6台のデュアル自動プレス、蒸気発生器がついたミルクヒーター装置などが設備されていました。

そして牛乳からこれらの製品を造っておりました：バター、脂肪分の高いチーズ、脂肪分が平均的にあるチーズ、低脂肪(甘みのあるものと塩味のあるもの)、モルラッコ、そしてホエーからリコッタも製造していました。

これらの製品の一部は地元で消費され、その他はイタリア国内の主要な都市、また海外にも輸出されていました。

バターは乳製品工場にて生産され、大きなロットでは小売業者に、少量で小包郵便によって個人へと配送され、様々なイタリア国内の地域に届けられるだけでなく、海外ではロンドン、パリ、コンスタンティノーブル、サロニカ、カイロ、アレキサンドリアにて消費されました。

このように協同組合はミルクへの愛情と情熱を注ぎ仕事を続けることにより、新しい商品開発においても、施設の継続的なりニューアルや新しい技術の導入のおかげで、素晴らしいクオリティを誇る商品が生まれていきました。

2012年、新しいチーズ工場の建設時においてアドリアーノ・キオメントとの出会いにより、Latterie Venete 1887 Spaへ改名、新会社へと変貌を遂げ、カ・フォルム・グループ(キオメント・アドリアーノ・チーズ)の一部となりました。

これにより、親会社であるCA.FORM srlが製造におけるすべての過程、つまり当社のブランドである”フィオルディマソ”のイタリア産DOPチーズ、リコッタ、ヨーグルト、ヴェネト州のサラミ等すべてのハイクオリティな品質の商品の製造、熟成、包装、商品発送を一貫して管理しております。



## カ・フォルム・グループと経営ビジョン

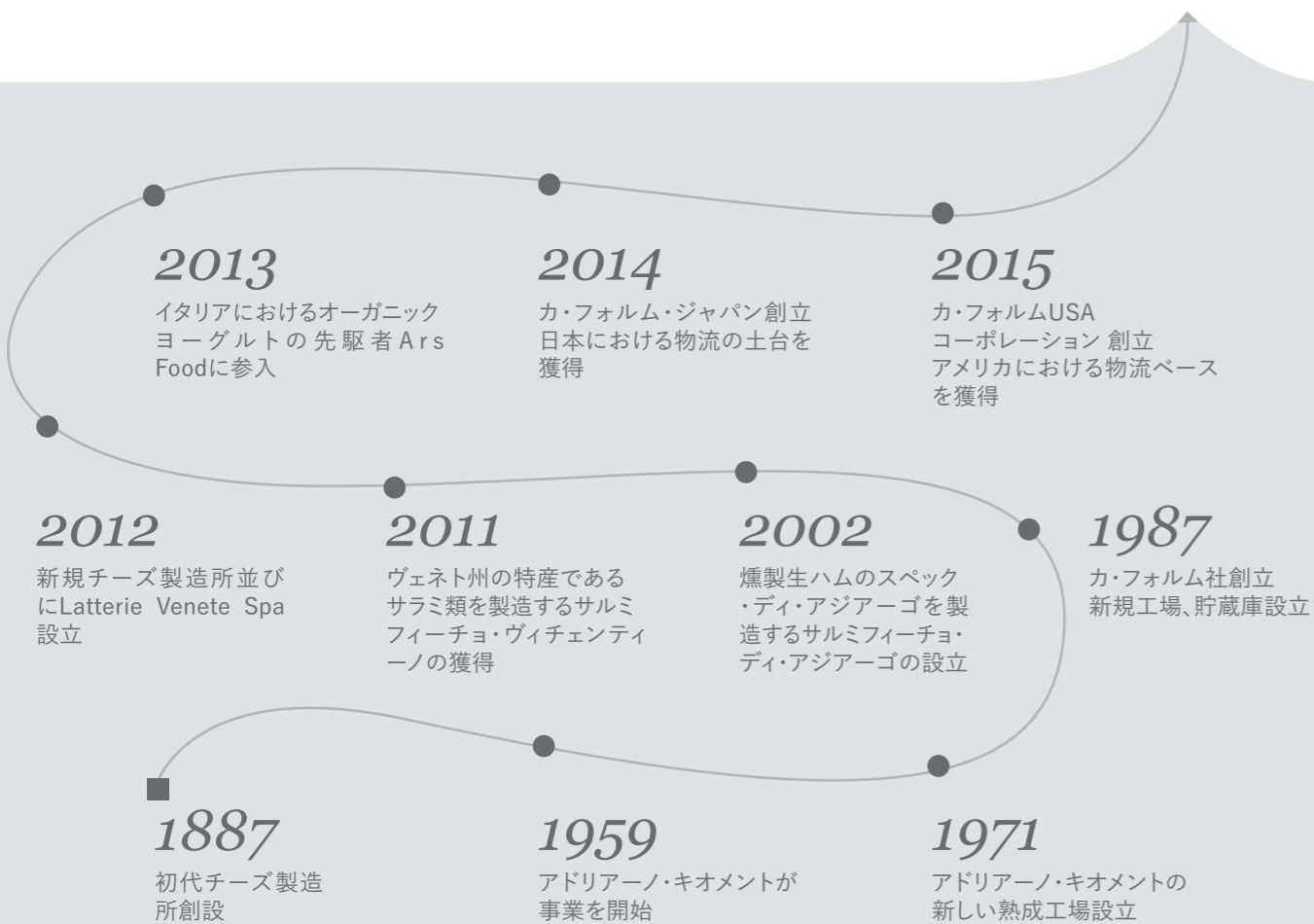
1959年よりアドリアーノ・キオメントが自身の味覚の発見への情熱を振り返り、イタリア内でより貴重な、厳選された、そしてより優れた熟成と精製されたチーズを探索する事に専念しました。

その熱い思いを伝えるべく、アジアゴ高原の麓ティエネ市のわずか10㎡の地で、ただひたすらチーズへの愛情を支えに、辛く厳しい時もその探究心は衰えることなく、絶え間ない情熱は日々増していったのです。

1971年、アドリアーノの日々の努力が実り、350㎡以上のより大きな工場へ事業を移転し、扱うチーズの種類も増え、さらなる情熱を注いでいきました。

1987年、自身の長年の夢であったカ・フォルム社を設立、今日では5,000㎡の工場にて100,000個以上のチーズを日々熟成させており、形状、種類やパッケージデザインの異なる様々なチーズを毎日約100カ所のイタリア国内、海外のお客様に発送しています。

その後もカ・フォルム社は人材やテクノロジー、製品のクオリティやプロセスに対し、今日に至るまで投資、取得して参りました。カ・フォルム・グループはイタリアのサラミ販売、乳製品販売の分野においてリーダー格の一社と言えます。



### カ・フォルム・グループ



#### Ca.Form Srl

本社。チーズの熟成庫、チーズとサラミのパッケージング。物流と配送。



#### Latterie Venete Spa

チーズとリコッタの製品製造、熟成、パッケージング。オーガニックチーズの製造。



#### ARS Food Srl

オーガニックヨーグルトの製造とパッケージング。



#### Salumificio di Asiago Srl

スペック・ディ・アジアゴの製造、熟成とパッケージング。



#### Salumificio Vicentino

ヴェネト州特産サラミとオーガニックのサラミの製造、熟成とパッケージング。

### 世界のカ・フォルム・グループ



#### Ca.Form Japan Ltd

日本市場における商品の輸入と流通。



#### Ca.Form USA Corp.

アメリカ市場における商品の輸入と流通。




-昨日、今日、そして明日。カ・フォルム・グループのビジョン-  
それはシンプルな言葉であらわされる。


“Fare del bene, producendo il buono”  
(良いものを作ることが、最善に繋がる)

お客様の顔を思い浮かべ、毎日高品質のチーズとサラミを作り続ける事が、皆様の健康、私達が生きている環境、そして社会に貢献する事だと考えます。



 各製造工場



 **Ca. Form Srl**  
 ティエネ(ヴィチエンツァ)  
 本社  
 熟成庫、パッケージング  
 並びに配送

本社

 5,000㎡  
 150  
 1日の発送箇所  
 100,000  
 ストックしているチーズ

ティエネ(ヴィチエンツァ)  
 Ca.Form

配送のプラットフォーム

最新の機能的なシステムにより、イタリア国内の顧客、そして様々な海外の輸入業者に対し時間厳守を保証した配達が可能です。

日々それぞれの原産地から届く100,000個以上のチーズの熟成、ストックがなされています。

カ・フォルム社は自社のチーズとサラミだけでなく、イタリア全地域のより優れた、厳選されたチーズ、サラミを顧客に提供しています。

カ・フォルム社では販売する場において、お客様にベストな状態でプレゼンテーション出来るよう、弊社が扱うそれぞれのチーズやサラミの特徴を失わないように、その味わいを保つ為の保存方法に適したグラム重量、形、パッケージを作り上げる、最前線の製品カットテクノロジーと包装テクノロジーを活用しています。




 **Latterie Venete Spa**  
 ヴェーデラーゴ(トレヴィーゾ)  
 各種チーズとリコッタの製造、熟成、パッケージング  
 オーガニックチーズの製造




 **Salumificio di Asiago Srl**  
 アジアーゴ(ヴィチエンツァ)  
 スペック・ディ・アジアーゴの製造、熟成、パッケージング



 **Salumificio Vicentino**  
 マーロ(ヴィチエンツァ)  
 ヴェネト州特産サラミの製造、熟成、パッケージング  
 オーガニックサラミの製造



 **ARS Food Srl**  
 ヴァレーゼ リグーレ(ラ スペッツィア)  
 オーガニックヨーグルトの製造、パッケージング



10,300㎡

6  
タイプのDOPチーズの生産

8,000  
毎日使用するミルクが搾取される牛の頭数

180,000 kg  
毎日のリコッタ製造量

50,000,000ℓ  
ミルクの年間使用量

## ヴェーデラーゴ(トレヴィーゾ) Latterie Venete Spa

36,000㎡の敷地内に10,300㎡の製造所があります。こちらに毎日8,000頭の牛から搾取されるミルクが届けられ、毎月180,000kgのリコッタが製造されています。

こちらのチーズ製造所から世界中のテーブルに届ける為、いつでもリッチな味わいと香り高い、ハイクオリティな、この地独特のチーズを生産しています。

チーズ製造所があるこの地域は、以下の優良な6タイプのDOPチーズを生産することが承認されています：アジアーゴDOP,モンタージョDOP,グラナ・パダーノDOP,プロヴォローネDOP,タレッジョDOP,カザテッラ トレヴィジャーナDOP。

ラッテリエ ヴェネテでは、200以上の契約農家から毎日170,000ℓのミルクが届けられ、チーズ製造をしています。

ラッテリエ ヴェネテではこのように契約農家から届くミルクからチーズのパッケージングまでのすべての生産ラインを請け負います。

3,000㎡

標高1,000m

スペック・ディ・アジアーゴの製造

2,000  
週毎の製造個数

30,000  
熟成個数

## アジアーゴ(ヴィチエンツァ) Salumificio di Asiago

サルミフィーチョ ディ アジアーゴではこの地の特産であるスペックを造る為に職人技が生かされると同時に、最先端の換気システムと熟成方法を利用して日々30,000個のスペック・ディ・アジアーゴが熟成されています。

こちらの工場ではスペック・ディ・アジアーゴをメインに製造しています。製品特性は、軽く燻製された独特の味わいが魅力的な生ハムです。

生産過程では、シンプルに塩、胡椒、ビャクシン、ローズマリー、ローリエ他最良の香辛料が使用されています。軽く熟成するために、樹脂の少ない木を使用し、煙の温度が摂氏20度以下に維持されています。

アジアーゴ高原があるフレッシュな山の空気が立ち込める地にて、少なくとも22週間吊るして熟成されます。



3,000㎡

オーガニックヨーグルトの生産

20,000,000  
年間製造個数

10,000 ℓ  
1日のミルク使用量

## ヴァレーゼ リグーレ(ラ スペツィア) Ars Food

イタリアにおけるオーガニック ヨーグルト生産の第一人者であるARS Foodは年間2,000万個の製品を製造しています。

ヴァレーゼ リグーレにある高い渓谷ヴァル ディ ヴァラの、大自然のオアシスに位置する製造所であり、ヨーロッパ並びにイタリアにおいて初めてオーガニックの証明であるISO 14001を取得しました。

イタリアのミルクと、オーガニックのフルーツそしてオーガニックのサトウキビから取れる砂糖のみを使用し、遺伝子組み換えや着色料、香料、増粘剤は一切含まれておりません。オーガニック ヨーグルトLe Bio Bontaはすべて自然の味から作られています。またAIC(イタリアセリアック病協会)から保証を得ているので、グルテンを摂取することが出来ない方にも適しています。

1,000㎡

ソプレッサ ヴィチエンティーナ DOP とサラミ類の製造

1,500  
1日の製造個数

50,000  
熟成個数

## マーロ(ヴィチエンツァ) Salumificio Vicentino 1960

こちらの豚肉加工工場では、厳選された原材料を使用し、厳格にイタリア産の豚肉を使用してソプレッサ並びにサラミ類が作られています。

毎日私達のお客様のテーブルに届ける為に、60年の経験を生かし、ヴェネト州の伝統的な厳選されたスパイスとアロマを使用した最高品質のレシピで造られています。

サラミ類は、お客様が要求される衛生基準や品質基準に最大限の注意を払って、この工場内にて熟成、パッケージングされています。

工場はソプレッサ ヴィチエンティーナ DOPを製造する為の証明書が与えられ、製品はヴィチエンツァ県並びに小ドロミテ、アジアーゴ高原、ペリチの丘の間のみで造られ、この環境が繊細で独特な味と香りのハーモニーがあるサラミ、ソプレッサ ヴィチエンティーナを生み出します。

## ブランドラインナップ



**FiordiMaso**  
チーズとサラミ



**Adriano Chiomento**  
貴重なチーズとサラミ



**Speck di Asiago**  
スベック



**Salumificio Vicentino**  
ヴェネト州のサラミ



**FiordiMaso BIO**  
オーガニック製品



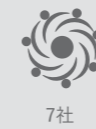
**Le BIO Bontà di Varese Ligure**  
オーガニック ヨーグルト



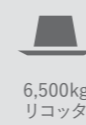
**Le Chicche del Casaro**  
チーズ

## カ・フォルム グループの全容

### グループ



### 1日の製造量



### ストック

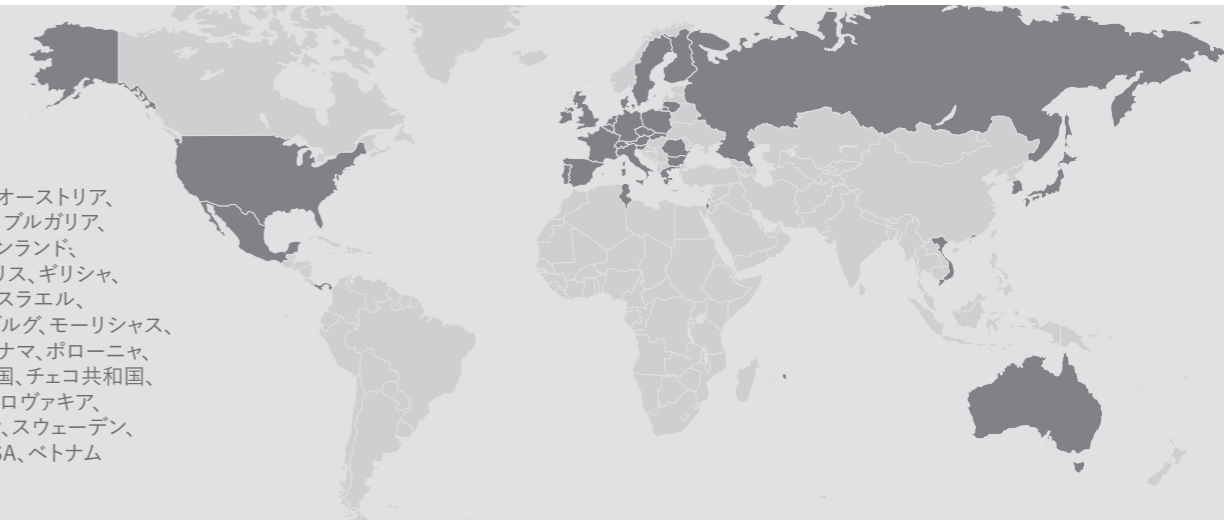


### 輸出



世界36箇所に輸出

日本、オーストラリア、オーストリア、  
バーレーン、ベルギー、ブルガリア、  
韓国、デンマーク、フィンランド、  
フランス、ドイツ、イギリス、ギリシャ、  
香港、アイルランド、イスラエル、  
リトアニア、ルクセンブルグ、モーリシャス、  
メキシコ、オランダ、パナマ、ポロニア、  
ポルトガル、モナコ公国、チェコ共和国、  
ルーマニア、ロシア、スロヴァキア、  
スロヴェニア、スペイン、スウェーデン、  
スイス、チェルノブイリ、USA、ベトナム



## アジアーゴDOP・モンターズィオDOPの製造のトップ



### アジアーゴDOP・モンターズィオDOPの製造NO.1を誇る。

カ・フォルム・グループでは毎年約260,000個のアジアーゴDOPと120,000個のモンターズィオを製造しており、この貴重な2種のチーズの生産、流通においてイタリア国内でプライベート企業のトップに位置付けられています。

素晴らしいクオリティの商品製造の成果により、全世界的にも確固たる地位を築き上げ、世界のイタリアチーズの販売数4位にアジアーゴ、6位にモンターズィオが挙げられます。その味わいはオンリーワン、特徴的な独特の味わいを持つフィオールディマーズのアジアーゴDOPとモンターズィオDOPは138年もの経験から得られる成果であり、こだわりの原材料と最先端のテクノロジーを駆使した製造所によって不動の製品を造り続けています。

生産ラインのコントロール、アジアーゴDOPとモンターズィオDOP保護の協同組合からのコントロール、クオリティの保証(ISO9001,BRC,IFS,BIO)が、製品の新鮮さと安全を保証します。また、個装されたものからマルチパックまで、熟成や包装において幅広く多様な範囲でお客様のニーズにお応えします。

当社顧客から依頼された、競合商品との比較調査の結果では、フィオールディマーズ製品への顧客満足度と再購入意欲度において、常にトップの位置にあります。

これらの理由からカ・フォルム社はイタリア国内、海外の大規模な小売業社や企業に対し、それぞれにプライベートブランドを開発、提供することが可能な理想的なパートナーであります。





### オーガニック ヨーグルトとリコッタの生産におけるリーダー企業

カ・フォルム・グループは年間約20,000,000個のオーガニック ヨーグルトの製造を誇る、イタリアにおける生産と流通のリーダーであります。

商品製造はシンプルにフレッシュなミルク、オーガニックのフルーツとサトウキビから取れる砂糖とすべてオーガニックの原材料を使用しており、着色料、保存料、香料、粉ミルクは一切使用しておりません。遺伝子組換え生物(OMG)は使用しておらず、グルテンフリー(イタリアセリアック病協会より保証済み)の商品です。

このクリーミーな際立った特徴のあるヨーグルトにはプロテインが豊富です。実際、蒸発濃縮の技術によって自然に濃厚な味わいとなるのです。

ミルクからの水分蒸発が大切な要素の一つであり、この結果によりプロテインやクリーミーさのパーセンテージが増加します。

カ・フォルム・グループでは約2,000,000Kgの製品を造っておりますが、リコッタ製造においてもまたイタリアの企業の中で重要なポジションにあります。

ホエーはアジアゴとモンターズィオの生産ラインから温かい状態で運ばれてくるため、最高の製品のフレッシュさとミルク独特の味、香り、色が保たれているのです。アジアゴとモンターズィオのための高品質なミルクは、素晴らしい製品の品質と甘みを生み、その結果、このホエーを使用して造るリコッタは、他社製品とは明らかに違った甘みとクオリティを感じていただけることでしょう。

カ・フォルム・グループでは様々な企業、小売店からのニーズに対応し、この素晴らしいオーガニック ヨーグルトとリコッタの自社ブランド製品を生産することが可能です。



### スペック ディ アジアーゴとソプレッサ ヴィチェンティーナDOPの製造

我々の商標”スペック ディ アジアーゴ”はアジアゴにて生産されたスペックだけに名付けられます。アジアゴ高原はそれぞれ異なる気候が会い、素晴らしい風景とピュアな空気が調和し、日当たりのよい山の牧草地の大自然が広がります。スペックはこの恵まれた環境の中で職人の手によって生まれ、食材のセレクトショップやガストロノミー プティックのみで販売されています。

スペック ディ アジアーゴは少量の塩と天然木を使用しての燻製、最高品質の香辛料とアジアゴの標高1,000mの高さが生むフレッシュな空気によって造られる唯一無二の製品です。

スペック ディ アジアーゴのみならず、カ・フォルム・グループでは小ドロミテ、アジアゴ高原、ベリチの丘に囲まれた恵まれた環境を含むヴィチェンツァ県でのみ造られる、ソプレッサ ヴィチェンティーナDOPも製造しております。

その味わいはデリケートでアロマがあり、このサラミが醸し出す唯一の風味があります。スペック ディ アジアーゴしかり、ソプレッサ ヴィチェンティーナDOPしかり、これらの製品はヨーロッパの品質と食品の安全性の高い基準を維持している事を保証する、最新鋭のテクノロジーを駆使した工場にて生産されています。

## サプライチェーンの完備

カ・フォルム社は、今日、イタリアの主要な酪農産業において、全生産ラインを担うことを実施している企業であります。



## 保証されたクオリティ

カ・フォルム社の製品の安全性は、食品中に存在する可能性のあるリスクを防止、除去するプロセスによって保証されています。HACCPシステムと10の国際品質保証が、食品の安全性とその製品の品質を証明しています。



## 企業向けサービス



### プライベート ラベル

すべての消費者市場において、企業パートナーの成長をサポートするために、独自のブランドを開発し、提供することが欠かせない傾向にあります。

流通において、ただ生産するだけでなく、それらのカテゴリーを監視することができることが、工場の信頼を得るために重要な要素です。

カ・フォルム・グループは、小売業や独自のプライベートラベルの開発を必要としている全ての企業向けにアイデアをご提案することが可能であり、製品の革新に積極的に参加します。

製品の効率性と生産の柔軟性、物流における対応能力と企業のシステムが保証されクリアであることが前提条件ではありますが、流通において、製品カテゴリーにおけるコラボレーションの基礎を形成できる実績と独自のスキルは必要となってきました。つまり、独自のブランド開発は製品を提案する立場においては必要なスキルであると考えます。カ・フォルム・グループでは豊富な経験と大手流通機関とパートナーシップを結び開発を進めている成果により、新たなチャンスをつかむ為のベースが出来ています。

例えば、全生産ラインをコントロールしていること、個々のニーズに合わせたレシピの研究開発、カスタマイズされたパッケージング、エンドユーザーの為の様々な情報を生成する機能など、このように長期的により良いパートナーシップを持続可能にする共同プロジェクトを構築していくことが出来ます。



### 企業向け製品

カ・フォルム・グループはフレッシュチーズ、熟成されたチーズ、リコッタ、更にヴェネト州特産のサラミやスペックの分野だけでなく、高品質の食材を提供するサプライヤーとしての地位を築いています。

特に、外皮も食せる長方形型のチーズ、5kg或いは10kgの工業用袋に入ったリコッタ、事前の処理なしですぐにカット出来るサラミやソプレッサ、スライスしてすぐに提供出来る皮なしのタイル型のスペックなどがあります。

このサービスを元に、工業用食品の様々な要求に応えることが可能です。

工業向け製品として、すぐにスライスできるチーズとサラミを当社が提供することで、消費の成長傾向にある、既にスライスしてある製品が容易に出来るのです：無駄な作業時間がなくなり、廃棄物やスクラップ加工作業がなくなります。また注目すべきは、食の安全の観点からの保証は次の通りです：衛生的な観点からエンドユーザーに絶対的な保証を提供するために、製品は食品そのものの味、香り、色などを完璧に確保するための、食品と接するのに適した材料を使用して空気保護包装或いは真空パックにて包装されます。

# イベント企業や高品質なケータリング会社への提供 アドリアーノ・キオメント ライン

## 貯蔵室



私達は常に細やかなサービスを提供しています：  
製品はお客様のご要望に応じて小分けし、  
新鮮な状態で配送されます。



カ・フォルム・グループではケータリング会社やパーティ企画・イベント企業に対して特別な独自のチーズ、サラミのハイクオリティブランドである創立者“アドリアーノ・キオメント”の名を冠した製品を提供しています。

イタリア産のチーズだけでなく、フランス、イギリス、スペインなど全世界から厳選された貴重なチーズ、選りすぐりのスペインのペロータ ディ パタネグラ、ハモン イベリコ、更にキャビアや他のスペシャルな食材などは、結婚式や記念日、企業パーティや軽食の場、歓迎会においてサラミやチーズ、特別なシチュエーション向けの料理をアレンジする企業に対して提供される製品のほんの一部です。

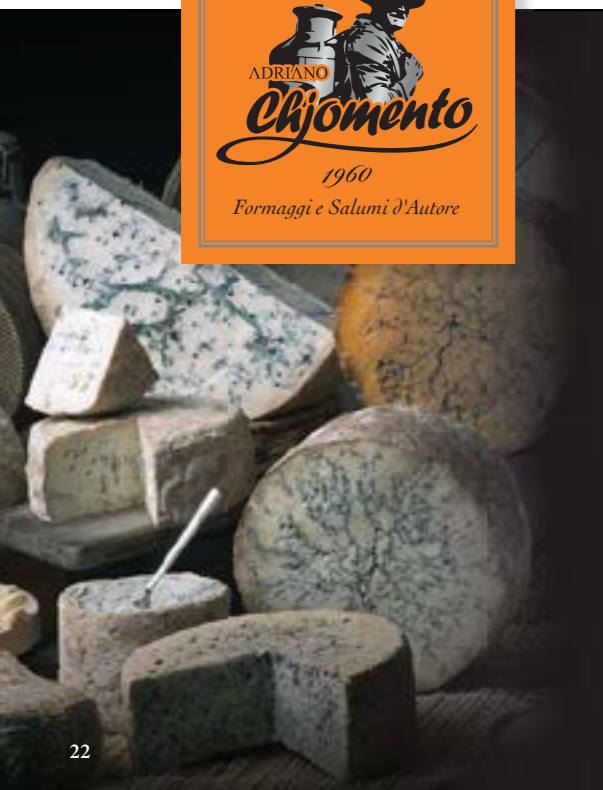
これらはアドリアーノ・キオメント独自の貯蔵室にて熟成、精製される製品なのです。

我が社そばの地中海沿岸全土では、古代ローマ時代からハムとチーズの熟成経験が長く続いている伝統があります。

これが何を意味するかと言えば、塩の供給に簡単にアクセス出来、塩は古代以来食品保存のための優れた原料であり、地中海の気候と密接な関係にあり、塩を含んだ空気、フレッシュな風は素晴らしいコンビネーションであり、この空気が凝縮されて山岳地帯へと上がっていきます。

チーズを精製するということはより洗練された状態にすることを定義し、貯蔵室に置かれる間にチーズは定期的に側面を変えて裏返しされ、それぞれの製品によりカビがつけられるか、洗われます。

それぞれ商品毎の特性に応じて手がかけられ、生地はとても上質で最も細やかな味わいになります。精製されたチーズは、よりそれぞれの異なるキャラクターが際立った製品を味わうことができます。



レアで貴重なチーズの数々



グラナ・パダーノとバルミジャーノ・レジャーノの熟成



フランス産チーズ



熟成中のチーズが置かれた貯蔵庫



## 研究と開発 伝統的な味わいと革新的な品質

カ・フォルム・グループにとって研究と開発は、当社製品の改善への投資、時間とプロセスの改良、一定の高品質を保つ為の保証を厳守する重要な要素となっています。

原材料の食品そのものの味、香り、色及び、栄養特性を維持するために、品質及びトレーサビリティの確立されたシステムを適用しています。

カ・フォルム社の製品の成功の基本的な要素は、最高品質の原材料の選択を入念に行っており、またその供給にあたり、原材料の起源、産物、作業に関わる全てにおいて法則の元、完全に守られていることにあります。

食糧の安全保証や栄養と身体活動のテーマに対して世界的に注目度が上がっている昨今、研究戦略や生産への投資は、最高品質の製品を造り上げることへと方向づけられており、特にお子様やご家族に対する注意を向け、バランスのとれた食事が摂取出来るよう、栄養摂取とポーションの観点から調査をしております。

この戦略からラクトースフリー、植物性レンニンの”ドルチェソーレ ビオ”、”パニエリーノ ビオ”、ラクトースフリーでアジアゴチーズの味が楽しめる”スキエット”、低脂肪チーズ”ピアンカ ライト”、”リコッタ ビオロジカ”、”リコッタ ライト” が生まれました。

## 企業理念

カ・フォルム・グループにとって企業理念は、本質的な組織を機能させるために不可欠です。

多くの問題と顧客へ即時に応答しなければならない場合において、カ・フォルム社は2014年1月より独自の企業理念を採用し、次のように実行しています。

- 当社製品の販売において、常に世界最高級レベルを目標とする。
- 安全で人類の健康を意識した製品の提供を常に心がける。
- オープンな取引関係のもと、長期的なコラボレーションの実施、成長を目指す。
- 対話の中から相互信頼と責任を築き、チームワークを高める。

企業理念はカ・フォルム社の全ての協力者にとって財産です： それは人々へサービスを提供する手段であり、その価値を生成し、広め、認められるために掲げられます。

カ・フォルム社の企業理念のベースは、法律と有効性を持つ規制への尊重が基本的に不可欠です。

つまり、それは法律や有効性を持つ規制、また企業理念を尊重するだけでなく、仕事上において全ての企業資産を構築していく義務があります。



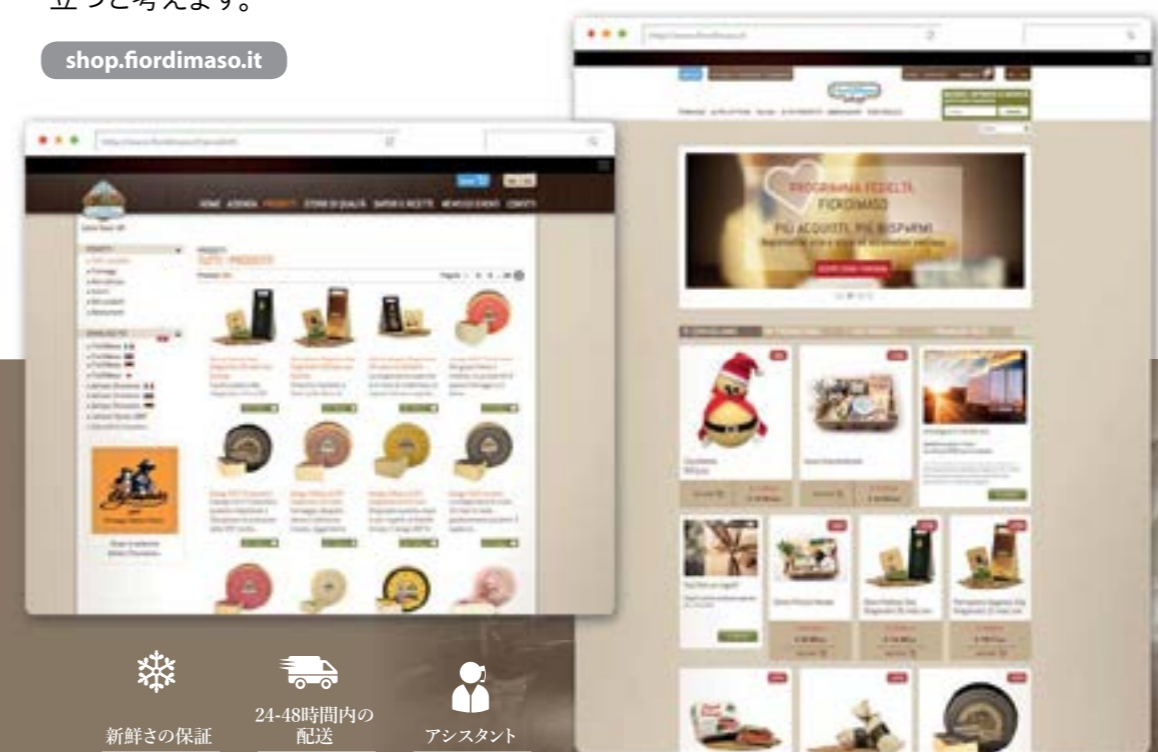
## コミュニケーション

カ・フォルム・グループは、専用サイトを立ち上げ、こちらを通じてエンドユーザーをサポートします。弊社サイト [www.fiordimaso.it](http://www.fiordimaso.it) は分かりやすく効果的であり、企業やその歴史、ご奉仕製品などの全ての情報を得ることができます。レシピやビデオ、製品とのマリアージュ、生産過程の画像、企業フィロソフィーその他、コンテンツは常にユーザーを保持するためにアップデートされています。サイトはまた海外市場向けの販売をサポートするようにカスタマイズされています。



## ショッピングオンライン

当社サイト [shop.fiordimaso.it](http://shop.fiordimaso.it) からは昔ながらのボッテガの雰囲気を感じられ、ヨーロッパ各地から厳選された最高の素晴らしいチーズ、サラミやその他厳選された当社ならではの特産物が直接エンドユーザーの元へ到着します。プロモーションプログラム、割引クーポンやロイヤリティプログラム、簡単なオーダー手続き、24-48時間内の配送、セキュリティに守られた支払いシステム:これらの手段はエンドユーザーからの信頼を得るのに不可欠ですが、それだけでなく、カ・フォルム・グループの顧客への販売のサポートと、ブランドの知名度を高める為にも大いに役立つと考えます。



## 顧客との関係 Social

カ・フォルム・グループは当社ブランドFiorDiMasoの販売と拡散のためにソーシャルネットワークも活用しサポートしております。FiorDiMasoの製品や新着ニュース、企画は顧客やブランド愛好家との関係を構築するのに役立っています。コミュニケーション戦略の実行は、以下のように全てのチャンネルを巻き込む好循環を活性化すること、そのために関連システムを作り上げることです : サイト構築、オンラインショップ、ソーシャルネットワーク (Facebook, Youtube) 収集されたデータは、プロジェクトの効果を確認することができます : 短時間で多くのファンからの投稿やレスポンスを視覚的に確認出来るのです。



## QRコード

カ・フォルム社にとってウェブツールは必要不可欠と信じています。: それぞれのパッケージには、消費者がすぐに製品情報にアクセスできるように、QRコードが印刷されています。またこの発案は、顧客との安定した関係を保てる事を目的としています。





LE **BIO** BONTÀ  
di VARESE  
LIGURE



*Speck  
d'Asiago*

Salumificio Vicentino<sup>®</sup>  
1960




株式会社カ・フォルム・ジャパン  
〒142-0043 東京都品川区二葉2-12-6

tel. 03-6426-2356  
fax 03-6426-2148

info@caform.jp  
http://caform.jp

 [www.youtube.com/user/fiordimaso](http://www.youtube.com/user/fiordimaso)

 [www.facebook.com/caform](http://www.facebook.com/caform)