

## WEB サイトの集客

～昨今のアクセス解析事情～

## 第1弾

“WEB サイトは24時間働く営業マン”と言われるようになって久しいですが、サイトを作ったきり放置しているだけでお問い合わせが来るほど甘くないのはご承知の通りです。今回は、WEB サイト構築に際して最も重要なツールであるアクセス解析の手法が、GA (Google アナリティクス) だけで良かったものが、+αしてMA (マーケティングオートメーション) も導入しようという風に大きく変わりつつある昨今のアクセス解析事情についてご紹介したいと思います。

遊文舎では、いまや印刷業にとっても不可欠の通販事業として、「すぐスール」というサイトを運営しています。そこでは、リスティング広告<sup>\*1</sup>とSEO<sup>\*2</sup>を中心に、Facebook 広告やTwitter 広告といったWEB サイトに集客する為の施策を行っています。それらを費用対効果の面でもバランスよく運営していくことは、試行錯誤の緊張を伴う日々です。WEB サイトはこのような手間暇かけて育ててあげなければ優秀な営業マンにはなってくれません。

集客する為の技術的な施策も大事ですが、それと同等以上にアクセス解析が重要になってきます。アクセス解析なくしてWEB での成功は有り得ないと言っても過言ではありません。アクセス解析に関してはGA さえ導入していれば間違いないという風潮が長らくありましたが、近年では明らかにその風潮は変わってきています。GA では集客したユーザー達の大まかな動きを把握して、あくまで傾向を掴むというものでした。たとえば左図のように、ユーザーの年齢や性別、アクセス推移などが即時に把握できるものです。

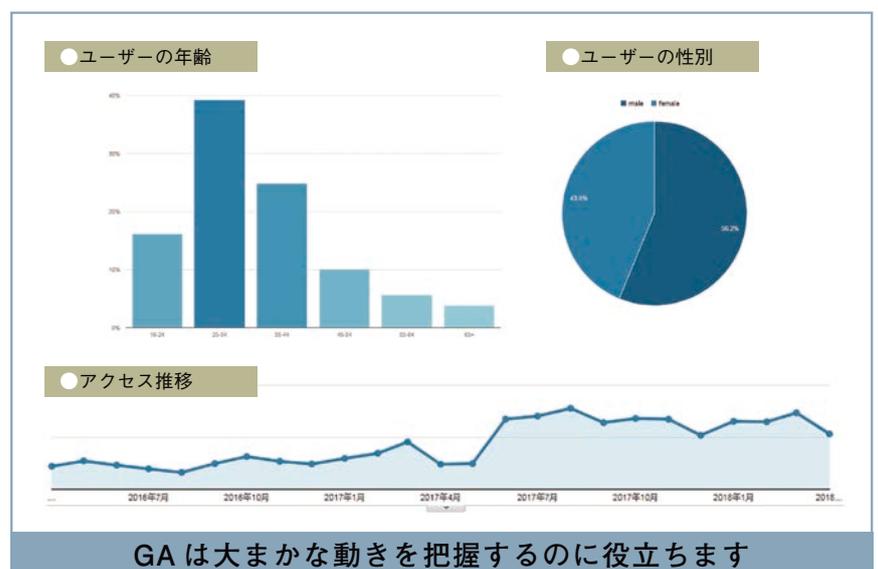
しかし、それだけではなくユーザー一人ひとりを個人単位で追って、リアクションに応じたコミュニケーションを取ることが可能になってきました。それがMA と呼ばれる新しいアクセス解析の形です。一般的にマーケティングオートメ

ーション元年といわれる2014年から日本では普及し始めました。2014年当時ではMA のツールを提供している会社は3社程度でしたが、現在では50社以上にも上るといわれており、まだまだ参入企業は増えていくことでしょう。

MA ツールを使って具体的にどんなことが出来るのか、来月の『遊文通信』で詳しくご紹介したいと思います。

(制作課 川上拓也)

- ※1 検索エンジン (Yahoo や Google など) でキーワードで検索した時にその検索結果に連動して表示される広告
- ※2 Search Engine Optimization の略で検索でWEB サイトがより多く露出されるために行う一連の取り組みの事



# スタッフ趣味の パン作り

～制作課 原田絵美編

私の趣味はパン作りです。3年前の誕生日に、ずっとほしかったホームベーカリーをプレゼントしてもらってから、時間がある時は作っています。もともとお菓子作りが好きでしたが、普段から作れるものとしてパンにも興味を持ちました。お菓子作りと同じように手が込んでいて、でもレシピによっては簡単にできるものもあって、奥が深いと感じています。

私が作るパンは、1次発酵までをホームベーカリーに任せて、2次発酵から成形・焼きまでを自分の手でやるのが主です。最初にパン生地を作るのですが、ホームベーカリーに材料を入れる時には、液体（水や牛乳、サラダ油）→粉類→イーストという順番に気をつけます。イーストが濡れてしまうと上手く発酵しないことが多いです。これは何度か作っているうちにわかってきました。

ホームベーカリーでもこねから発酵まで2時間かかります。この時間は機械にお任せなので、そばに付いていなくてもよいのですが、たっぷり時間を使うというのはなかなかぜいたくな趣味かもしれません。

一次発酵が終わったらホームベーカリーから生地を取り出して、ガス抜きをし丸めて、生地が乾かないようにラップをかけ10分休めます。こ



の後がよいよ成形です。成形は、パン作りの工程の中で私が一番好きのところ。フィリングを工夫したり、焼き上がりを想像してどんな大きさにしようかと考えたりしながらするのが好きです。

丁寧に成形したパンを天板に並べ、二次発酵後、180度に余熱したオーブンで焼いたら出来上がりです。キッチンが焼きたてのパンの香りいっぱいになって、とても幸せな気持ちになります。

初めて作った時よりも二度目の方が上手くできて、嬉しくなりました。パン作りを習いに行ったことはないのですが、レシピ本を読んだりして工夫しています。作るたびに少しずつコツもわかってきて、ますますこの趣味が楽しくなっています。

こうして作ったパンを人に食べてもらって、「おいしい」と言ってもらえた時にはとても嬉しくて、「また違う物を作って食べてもらいたい」と意欲がわきます。職場の皆さんにも食べていただきました。

また、パン作りの楽しさを他の方にも味わっていただきたい、とも思っています。初心者でも簡単に作れるパンもあります。私のお勧めはシナモンロールです。レシピも書きたいところですが、長くなってしまうので、もしご興味のある方がいらっしゃれば直接お伝えしたいと思います。

## ● 編集後記 ●

今回はスタッフ趣味のパン作りをご紹介させていただきました。実は、私も料理をすることが好きな方です。パンは作れませんが……。学生時代は居酒屋でアルバイトをしていました、キッチン担当でしたので料理は意外とできます。得意料理はだし巻き卵！見た目も味も一級品ですよ（笑）。少しずつですが、『遊文通信』を通して私の紹介もさせていただこうと思っています。今後ともよろしくお願い申し上げます。（おっくん）