

①コンセプトを守る



プロならではの
視聴者が知ると得する
コツやノウハウ・生活
の知恵などを含める。

(= **店舗・商品の紹介・PRのみ**の動画は**不可**。)

②1分間



動画の長さは**1分間**までです。

③縦撮影



スマホを縦向きにして撮影してください。

④著作権を守る



著作権で保護されている音源や画像を使用しないでください。

タイトル フワッフワな卵焼きの秘密は…

導入

(全身もしくは上半身を映しながら) 岐阜市にある日本料理〇〇の店主□□です。フワっとした卵焼きを焼くコツを教えちゃいます！

【ポイント】
導入部分で詳しい自己紹介を
すると本編の時間が少なくなってしまうため、「店舗名と店主名のみ」にすることを
お勧めします。

本編

(ボウル・手元をアップで撮りながら) 卵の混ぜ具合は、これぐらいで大丈夫です！

(卵をフライパンに流し入れ、焼けてきたら) 焼け具合は、これぐらい。このタイミングでクルクル巻いていきます。

(さらに卵を流し入れ) あとは、この作業を繰り返すだけ！簡単ですよ？



締めの一言

お店の詳しい情報やHPは、この動画の説明欄に書いてあります！是非見てくださいね！

タイトル 甘いリンゴはココで見分けろ！

【ポイント】
動画一覧で見たとき思わずクリック
したくなるタイトルをつけましょう。

導入

岐阜市にある〇〇青果の店主□□です。甘くて美味しいリンゴの見分け方を教えます！

本編

(リンゴを持った手元などを映しながら) 甘いリンゴは、ココを見れば一目瞭然！

〜〜 (甘いリンゴの特徴を説明) ちなみに、甘くないリンゴはこんな感じ。見た目が全然違うでしょう？



締めの一言

この動画を見てくれた方でご来店いただきましたら、「動画見たよ」で、このリンゴ1個サービスします！ご来店お待ちしております！

【ポイント】
視聴特典を付けるなどして、
来店に繋がる仕掛けをしましょう。