運営形態の例：鮮魚店

どのような商品を売るのか	・漁港から直接買い付けた新鮮な魚（おもに高級魚） ・新鮮な魚を店で加工した寿司や惣菜
いつ売るのか	・平日：１１時～２０時（火曜定休）、休日：１１時～１９時
どのような売り場にするのか	・産地直送のイメージが伝わるよう、大量旗をディスプレーする ・什器などにも工夫して高級感が伝わる売り場にする ・魚の新鮮さが伝わるよう、適した照明器具を設置する
どのような価格で売るのか	・高品質な商品を適正価格で売る ※安易な値引きはしない
どのように売るのか	・高品質な魚をもっともおいしく食べてもらえるように、保存方法や料理方法などをアドバイスする ・魚を使った料理教室を開催する