

高知県 食品産業 情報

2011年
No.77

編集発行：高知県食品産業協議会

コンテンツ

- ◎第7回「もてなしの心・ふるさとの味まつり」
- ◎平成21年度高知県加工食品パッケージ・デザイン支援事業
- ◎東京・銀座「まるごと高知」でテストマーケティングに参加しませんか？
- ◎ふるさと雇用再生食品加工業支援事業の取り組み報告
- ◎食産協視察研修レポート
- ◎高知県食品産業協議会が運営する「土佐食彩物語」をご紹介



第7回 もてなしの心 ふるさとの味まつり

テーマ：自然に恵まれた高知は食材の宝庫

○場所/高知プリンスホテル ○開催日/平成23年3月11日(金)



第一部 開会の挨拶 依光裕実行委員長／講演「土佐の地酒」への想い／株無手無冠 山本紀子さん／おんちゃん合唱団によるコーラス
第二部 地産地消交流パーティ／大抽選会



「おいしいふるさとの味で交流を深めよう」の合言葉で毎年盛況なイベント。当日は、東日本大地震の影響で海辺の方の出席が叶いませんでしたが延べ130名の方が参集しました。

開会にあたり、依光裕実行委員長より「私達も、旅で来る方と同じような新鮮な気持ちでもう一度、ふるさとの味を味わいましょう！『そして観光資源は、龍馬だけではないぜよ！』と高々にアピールしましょう」と挨拶を頂きました。

続いて、無手無冠4代目おかみの山本紀子さんによる講演。「土佐地酒」への熱い思いに感動した後は、おんちゃん合唱団による、力強くもおだやかな9名のハーモニーを楽しみました。

第二部では、高知の食の豊かさを見せつけんばかりのご馳走を堪能。無手無冠を含めた土佐の地酒、焼酎とともに、土佐の食の真価を語り合いました。



アイディアはなみなみと 夫婦愛で育む地酒復興人生

「土佐の地酒」への想い

(株)無手無冠 山本紀子さん

当家は、祖母の代から女系で、ずっと婿養子をとっており、私の主人が4代目です。この主人に支えられ、私達の「今」があります。主人は昔から大の酒好きで、酒屋から養子の口が来たもので「これは!」と飛びつき嫁いできたのでしょう(笑)。しかし当時、酒屋は斜陽産業で主人は、その大変な人生も引き受けってくれました。

昭和57年に、土佐の全酒蔵の酒を集めた「地酒屋」を開店しました。まだ地酒の知名度が低く在庫が溢れたこともあります、そのうち「地酒屋に行けば何がある」と目を向けてくれる方が増えてきました。

しかし売れる酒と残る酒がありました。なんとか全銘柄を買ってもらいたいという思いから誕生したのが、土佐地酒23酒蔵(現18酒蔵)の酒を一合瓶に詰めた「酒の皿鉢」です。

大正に戻ってからは「大正美人の会」を立ち上げました。その事業の一つが「あゆのぼり」です。このように挑戦できるのも主人のおかげです。主人は「おまえのためじゃない。お客様に迷惑をかけたらいかんき」と言いながら協力してくれます。私は本当に幸せもの。太っ腹な主人に支えられて、今後も、地元大正や県内の蔵元、みんなが元気になるように歩んでいきたいです。



大正の川上空をゆらゆら泳ぐ、あゆのぼり。十和のこいのぼり、大正のあゆのぼり、久礼のかつおのぼりと連携して地域おこしを展開。将来は、ユニクロやコカ・コーラのあゆのぼりが釣られるのがおかみの夢です。



土佐の皿鉢。馬路村の間伐材を使ったケースもあり。写真は現在考案中のブリキ箱。そのまま湯せんにかけながら楽しめます。

「無手無冠」

「冠におぼれず、飾らず、素朴な心を大切に、ひたすら自然を生かした地の酒造り」をモットーに酒造りを行う。近年は、蒸焼酎「ダバダ火振」が入手困難といわれる程人気。約30年前、蔵元でありますから土佐の地酒全メーカーを取り扱う「地酒屋」を開店。土佐地酒向上のハイオニア。現在も地元大正と土佐地酒の向上のために、まい進している。

残したい語り継ぎたい!土佐の食遺産です。和洋総勢24種類!



田舎寿司



土佐文旦のちらし寿司



土佐はちきん地鶏のポワレ シンガポール風



土佐鹿の香草焼き



鯛ぜんざい
高知女子大学名誉教授であり、郷土料理研究家の松崎淳子先生による貴重な鯛ぜんざいもありました。衝撃かつ懐かしく、何より絶妙のおいしさが際立っていました。



春の野菜と米豚のグリル
土佐和牛、土佐ジロー、土佐はちきん地鶏の次はコレ。仁井田米を配合した飼料で育った米豚はしまりが良く、良質な脂肪に加え柔らかい肉質が特徴。



土佐の料理は、魚や刺身ばあやないねえ。



普段着の食材に、シェフの技術が加わると、こんなにも料理があか抜けるなんてびっくりです。



これも楽しみで来ました!



土佐の伝統文化です。
再発掘する会です。



地元食材をこんなにご馳走にして楽しめるのは、ほかにありませんね。

平成21年度高知県加工食品パッケージ・デザイン支援事業

高知県産の食材を原材料にして食品加工及び販売を行う団体が、

商品PR力を向上するため、「高知」を想起させるパッケージ・デザイン及びパッケージ制作を行い販売の促進をすることを目的とした事業です。
その中から、4社の商品をご紹介いたします。

はりまやばこ／1,500円(税込)

株式会社こみベーカリー

TEL.0120-82-6594 FAX.0120-82-6595 高知市知寄町1-1-21



商品コンセプト

高知の特産品を使用したプリン&ゼリー詰め合わせターゲットとしては家族や大事な人へのお土産物、また少人数のグループなどへワンランク上の贈答品として利用して頂きたい。以下の5種類の味が一度に楽しめるということで、子どもから大人まで好みにあったものを選べる利点もある。(土佐シローブリン、土佐の緑茶プリン、はちみつ柚子ゼリー、土佐の地酒漬離ゼリー、ハッピートマトゼリー)

パッケージのこだわった点

それぞれ高知各地の特産品を使用しており、それを表現できる高知らしい商品名を考え、高知の名所である「はりまやばし」から「はりまやばこ」という商品名に決定。デザインもはりまやばしの橋干をイメージし、一目で高知の土産と分かるようにした。

◎主な販売先

自社店頭、四国キヨスク、はりま家、土産屋での販売など

◎担当制作者

西村謙写堂

和つ牛めしの素／630円(税込)

株式会社れいほく畜産

TEL.0887-82-0601 FAX.0887-82-0752 長岡郡本山町寺家241-1



商品コンセプト

高知の特産畜産物土佐あかうしの牛肉を加工し商品化した和つ牛めしの素

パッケージのこだわった点

少子化・高齢化により書体当たりの家族人数が減り、食べきりサイズで個別包装することにした。デザイナーとの打ち合わせにより、商品名と箱の大きさは旧商品と同じにし、おいしいイメージと明るいイメージ色を基調とする。土佐あかうしをPRし高知の土産物であることが分かるように箱の上部に記載。

◎主な販売先

県内の道の駅、本山さくら市、ホームページなど

◎担当制作者

布多恵

姫かつお飯 関西風／600円(税込)

姫かつおの土佐食株式会社

TEL&FAX.0880-85-1515 高知県土佐清水市三崎543



商品コンセプト

土佐清水産・一本釣り・漁師町・簡単。高知県土佐清水産の新鮮な宗田鰯を原料とし、高知県初(自社調査)の関西風(白だし)の味付けにて袋から取り出し、あつあつの白ごはんに混ぜるだけ簡単に土佐清水産宗田鰯のかつお飯がご家庭で簡単に作れる商品。

パッケージのこだわった点

目にとまる・手に取る・楽しむ・味わう。をコンセプトにして商品は、お土産物屋さんが好む箱タイプ(質感は和紙調)で表のデザインは、商品名・漁師・一本釣りをアピール、裏面は商品の食べ方を土佐清水の漁師町イメージで楽しく・簡単に分りやすくアピールした。

◎主な販売先

龍馬空港、JR四国駅キヨスク、土佐テラス
松山空港、その他道の駅、
おみやげ屋さんなど

◎担当制作者

クリップデザイン

いかめしいかが／630円(税込)

有限会社いづま海産

TEL.0887-22-0926 FAX.0887-23-1824 室戸市室戸岬町5939-3



商品コンセプト

室戸近海でとれるマツイカ(小ぶりで一口大サイズで食べやすい)をメイン食材にしたイカ飯。

パッケージのこだわった点

いかの形をしたものを選択し、そこから展開を図った。(ユーモア溢れるデザイン、当店従来商品との連携性を重視して選択)商品名は「いかめしいかが」を継続することにした。高知の土産物として分かれるように「高知室戸生まれ」の文字を掲載する。

◎主な販売先

県内の土産店や道の駅、
インターネット販売など

◎担当制作者

株式会社ファクトデザイン事務所



消費者の求める 売れる商品・良い商品を探るために

まるごと高知での 「テストマーケティング」商品募集中

商品開発・商品改良への効率的なアプローチ

東京、銀座の「まるごと高知」では、県産品の商品価値向上をめざして、開発商品、改良商品を対象に、テストマーケティングとしての場所を提供しています。店頭販売を通じて、消費者へアンケートを行うほか、バイヤーからの意見収集も行っております。

得られた情報は、事業者にフィードバックしますので、商品ニーズ把握や、商品の磨き上げに役立てることができます。県も一体となり、商品の価値向上をバックアップします。この機会をぜひご利用ください。

テストマーケティング(TM)とは?

商品を試験的に販売すること。新製品等発売に際し、特定の場所などで実験的に販売し全国販売の参考にする方法です。



テストマーケティングのメリット

メリット1

販売数、購買層を報告

レジで、数量は購買者層（性別、おおまかなの年齢）を集めて、わかりやすくご報告。

メリット3

バイヤー、専門家による商品評価

「外観（見た目）、食味、機能性（使い勝手）、価格、市場性」などの項目により、専門的視野から評価。

メリット5

商品のブラッシュアップに対する県の補助金活用の道

テストマーケティングの結果、改良が必要という評価が出された商品を対象に、県の補助金制度を活用できます。またアドバイザーの派遣なども行います。

さらに

一ヶ月間のTM期間中は、
公社の外商活動の
商材としてPR。

メリット2

消費者の意見収集

試食や実演販売時に、アンケートを行います。消費者からの生の意見を集めてご報告。

メリット4

東京銀座「まるごと高知」の催事スペースで販売

まるごと高知の催事スペースを無料で提供します。実際に東京のお客様の反応をダイレクトに知直接商品のPRも行えます。

※試食、実演販売に必要な経費は事業者負担

お申し込みから書類審査を経て
2ヵ月以内に実施できます!!

今なら





「高知では、みんなあ、えいというてくれるけど、県外での反応を知りたい。」

こんな方は、外商公社へご相談ください。

応募資格

- 高知県内の事業者・団体・市町村・広域組合等
- 販売期間中、まるごと高知での店頭販売を2日間ほど、実施できること(日程調整あり)。



応募方法

- 「申込書」・「テストマーケティング商品提案書」をご記入の上、自社で整備されている自主衛生管理マニュアル(ない場合は公社モデルを参考に作成)を添付し、電子メールまたは郵送で提出。

応募からの流れ

- ①応募:必要書類にご記入のうえ、外商公社 商品開発課まで応募してください。
- ②調整:商品詳細についての聞き取りと食品の場合は表示の確認を行います。
また、実施希望時期や店頭販売日程の確認も行います。それらにより実施を検討します。
- ③見積:実施が決定したら、「まるごと高知」への見積を依頼します。
- ④アンケート内容の協議:店頭販売時に行う消費者アンケートの内容を協議します。
- ⑤発注:「まるごと高知」から発注を行います。(※取引形態は原則として委託販売)
- ⑥実施:1ヶ月間の「まるごと高知」での販売、店頭での消費者アンケート、第3者による商品評価。
- ⑦フィードバック:テストマーケティングの結果を分かりやすくまとめてお返します。

なお、実施中の売上により継続して販売することもあります。

バイヤーの目に止まり、販売ルートが開けた方もいます。「まるごと高知」を活用してください。

問い合わせ・お申し込みは

一般財団法人高知県地産外商公社

〒780-8570 高知市丸ノ内1-2-20 3階
一般財団法人高知県地産外商公社 商品開発課
TEL.088-855-4330 FAX.088-823-9262
E-mail: test@marugotokochi.com



自慢の商品を持って、県外のお客様の声を聞こう!
商品改良に、必ず役にたちます。

食産協の食品企業支援事業

高知県食品産業協議会（以下「食産協」）では、高知県から委託を受けて、県内食品企業の「売れるものづくり」を支援しています。

《支援内容は、大きく分けて2つ》

商品開発・改良支援

高知県産の一次産品を加工した新商品の開発から販売展開までを一貫して専門家が助言・提案します。

食品表示相談窓口

商品のパッケージも含めた食品表示に関するご相談を受付、様々な食品関連法に照らし合わせたアドバイスを行う窓口を設置しています。

食産協では、商品開発と食品表示に関する専門のアシスタントが窓口となり、専門家からの助言、指導をもとに企業の皆さまの「ものづくり」をお手伝いしています。

無料

商品開発・改良支援

随時受付中

県内食品企業の商品開発・改良をお手伝いします。

【支援(基本)フロー】

相談

「新たな商品開発(改良)をしたいけど、いいアイデアが浮かばない」

STEP1

ものづくりプロデューサー、販売開拓等アドバイザーがA企業のコンサルティングをしながら、幅広い人脈と優れた発想力を活かして新商品のアイデアや売り方などをアドバイス。

STEP2

新商品のアイデアをもとに、ものづくりプロデューサーがレシピを提案し、A企業の商品化に向けた支援を行う。
⇒A企業は新商品試作(改良)にトライ!

STEP3

試作(改良)中の商品について、顧客ターゲットの提案や販路開拓をアドバイス。
⇒A企業は商品化にトライ!

【具体例】

「地元の魚を生かした加工品を販売したい。」

鮮度を生かした加工レシピを考案

STEP1

STEP2

商品試作後、試食アンケート機会の提供、フォローアップにより商品の磨き上げ

マーケティング手法、営業先を提案・紹介

STEP3

業務用として県内で販売開始次のステップへ展開中

無料

食品表示相談窓口

随時受付中

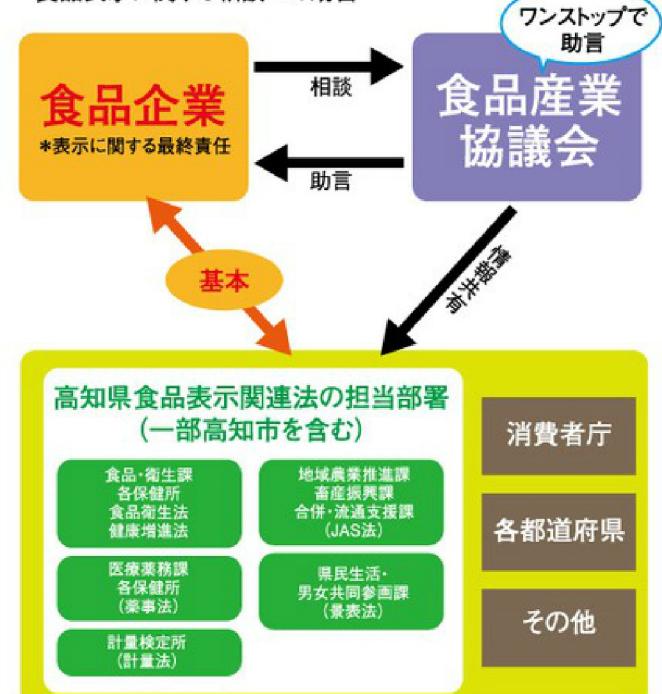
2009年度の食品自主回収件数は723件、その内の約50%が不適切な表示が原因です。「食品表示」のミスは、商品の回収だけでなく、企業のイメージダウンにもつながります。そこで、食産協では、県内の食品関連事業者を対象に、食品表示に関する相談への助言を行っています。

○支援対象

高知県内の食品製造業者、販売業者等

○主な支援内容

食品表示に関する相談への助言



(注)この事業は企業の自助努力に対し、食産協が側面的に助言を行うものであり、食品表示に関する最終責任を負うものではありません。

H23
新規取組

H23年度は、首都圏にテスト販売の棚を設け、さらなる商品のブラッシュアップと、販売店などでの定番化を目指します!新規支援は**20商品**。一緒にがんばってみませんか?!

食産協視察研修レポート

2011年2月7日～8日で視察研修を実施しました。視察先は、「第6回こだわり食品フェア2011」、「第45回スーパーマーケット・トレードショー2011」(東京ビッグサイト)、参加会員は21団体でした。

フェアは、2011年2月8日から3日間開催。

来場者は、83,421名(8日:26,037名、9日:31,270名、10日:26,114名)に達した。



全国から色んな企業、色んな商品が集まって、お祭りのような盛り上がり。

地域食材を使った面白商品やアイデア商品がいっぱいとて参考になりました。

商品の見せ方、PRの仕方一つとっても、千差万別。

多くのスーパー・CVS、商社の方々が商品発掘のため来場し、詳しい商品説明を受けていました。

視察日程

日程	内容
2011.2.7	航空機で東京へ移動 銀座アンテナショップ巡り ○高知県「まるごと高知」 ○沖縄県「わしたショップ」 ○めざマルシェ ほか 懇親会
2011.2.8	「第6回こだわり食品フェア2011」 「第45回スーパーマーケット・トレードショー2011」 帰高 ※帰高日は、参加者の自由としました。



視察研修は、平成23年度も実施予定。

「第7回こだわり食品フェア2012」、「第46回スーパーマーケット・トレードショー2012」を視察します。

(平成22年度は往復航空運賃と宿泊費を協議会で負担(1会員1名)しました。)

高知県食品産業協議会が運営する 「土佐食彩物語」をご紹介

「土佐食彩物語」とは?

高知県食品産業協議会の会員とその商品を紹介する総合サイトです。



メリット

- ① 会員企業様の取り組み、おすすめ商品、イベント情報のPRができます。
- ② 自社ホームページの代わりに会社情報を発信できます。
- ③ 会員様の新商品や取り組みなどを取材・撮影して特集で発信します。

その他 食品加工についての研修・講習会の情報も発信!

ただいま高知食品産業協議会の
新規会員募集中!

土佐食彩物語

検索

<http://shokusan-kochi.jp/>



あとがき

平成22年度の全事業も、会員の皆様のご協力により、滞りなく終了できましたことを、この場をお借りしてお礼申し上げます。

さて、3月11日に発生しました東日本大震災では地震、津波、それに伴う原発事故と、わが国は未曾有の被害を被りましたし、皆様にも様々な影響があったものと存じます。すでに、実行されている方もたくさんいらっしゃるとは思いますが、西日本に暮らし、食の恩恵を受け事業を営む当会も、できる限りの支援に努めていかなければいけません。会員の皆様方におかれましても、ご協力のほど、よろしくお願ひいたします。

編集発行

高知県食品産業協議会

〒780-8570 高知市丸ノ内1-2-20
高知県産業振興推進部地産地消・外商課内
TEL:088-823-9704 FAX:088-823-9262

こうち食品産業情報誌No77

平成23年3月29日発行