

高知県 食品産業 情報

2012年
No.78

コンテンツ

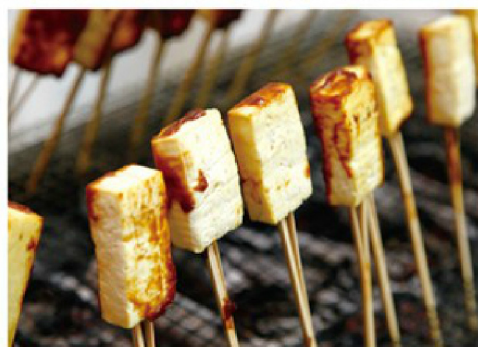
- ◎第8回 もてなしの心 ふるさとの味まつり
- ◎高知県食品産業協議会会員いちおし商品紹介
- ◎さらに良い商品作りに、もっと売れるために
テストマーケティング、ブラッシュアップで商品力アップを
- ◎商品開発(改良)支援事業の報告
- ◎平成23年度食産協視察研修レポート
- ◎高知県食品産業協議会が運営する「土佐食彩物語」をご紹介
- ◎食品表示アドバイスのお知らせ

編集発行：高知県食品産業協議会

第8回 もてなしの心 ふるさとの味まつり

テーマ：土佐平家伝説の山里料理と東京スカイツリー物語

○場所/高知プリンスホテル ○開催日/平成24年3月9日(金)



第一部 開会の挨拶(依光裕実行委員長)／「米豚」の取り組み(JA四万十営農推進課長 国広純一氏)

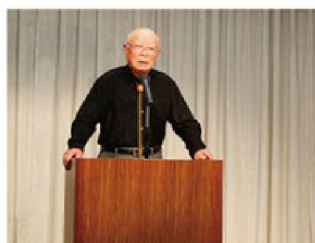
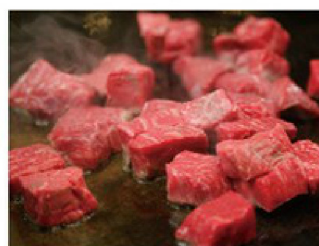
第二部 交流パーティー・抽選会

土佐の風土を振り返り、温故知新の土佐の味を楽しむおなじみのイベント。本年も県下各地より100名以上のメンバーが集い、和気あいあいと宴を繰り広げました。

開会にあたり、依光裕実行委員長より、平家伝説の伝わる仁淀川町(旧池川町椿山)に伝わる食習俗のお話を伺い、しみじみと先人の食の知恵に触れ、その獨創性を顧みることができました。

続いて、「米豚」が注目されるJA四万十より、米豚誕生秘話からその取り組みについて伺い、第二部の交流パーティーではまたたくまに、米豚料理が売り切れました。

そして、最後のお楽しみは、抽選会。本年は、5月22日にオープンする東京スカイツリーにちなんで、「東京往復航空券+東京スカイツリー入場券」など豪華景品もあり、大いににぎわいました。



ブランド豚「米豚」誕生物語

最後になりますが米豚は、主にサンシャイングループに販売しております。ぜひご賞味ください。今後も地域が一体となり、消費拡大と美味しさと安全を追求してまいりますので、何卒よろしくお願い申し上げます。



土佐

- ・平家鍋
- ・豆腐の伝楽
- ・ウドの酢味噌あえ
- ・びす汁
- ・五目寿司
- ・なべり焼き
- ・ちゅん豆
- ・塩納豆
- ・古代米のおにぎり

江戸

- ・深川丼
- ・江戸前寿司
- ・江戸前天婦羅
- ・葱鮪汁
- ・品川めし
- ・魯戸そば

ビュツフェ

- ・米豚のエマンセ冷しゃぶ仕立て
- ・米豚のシチュー白ワイン風味
- ・土佐和牛のステーキみそ風味
- ・土佐沖でとれた魚介類のフイヤーベース
- ・いり汁を使ったスープスパゲッティ
- ・土佐はちきん地鶏のcockオーヴァン
- ・ふきのとうとアンチョビのサラダ
- ・県産野菜のサラダメラジェ
- ・ツガニを使ったアメリカヌ、白いムースと共に
- ・ゴリのエスカベージュ
- ・白い茶碗蒸し
- ・白身魚のポワレ(ゆず風味)
- ・シカ肉の香草焼き木いちごソース
- ・フルーツ&デザート



高知県食品産業協議会会員

いちおし商品紹介

2011年、2012年注目の商品をお披露目。思いのけない、ものはない。試行錯誤の結果、生まれた商品、土佐の風土ならではの商品。土地のものを生かしたもの、全国を意識した商品など、皆様の商品開発に役立てて頂きたいと思えます。

土佐しぐれ 682円(税込)



銘菓創園 桂
TEL.088-872-9754
FAX.088-872-9755
高知市旭町駅前町43
<http://www.meika-katsura.com/>

緑萌える、 土佐茶風味の和風カステラ

創業当時の名物、土佐しぐれが2011年秋、生まれ変わりました。津野町産土佐茶の微粒子の粉末と白あんを練りこんだ和風カステラ。蒸した浮島の製法を取り入れた創作製法で、独特の食感にお茶の風味と栗のアクセントが心地良い、和菓子です。土佐土産などのご贈答にもどうぞ。店頭ほか、インターネットで販売しております。



おいしくってゼロ・ゆずドリンク 1,500円(税込)/6本セット



糖類・カロリーゼロ※ おいしくってゼロなゆずドリンク

※糖類ゼロ / 100ml当たり0.5g未満に表示可能
(栄養表示基準による)
※カロリーゼロ / 100ml当たり4kcal未満に表示可能
(栄養表示基準による)

「糖質制限中の方にも高知のゆずの美味しさをお届けしたい」そんな思いから生まれた糖類・カロリーゼロなドリンク。もちろん厳選した高知県産ゆずをたっぷり使い、香り高く仕上げています。その他、ゼロシリーズではシャーベットやアイスクリーム、ゼリーもあります。インターネットで販売中!



高知アイス
TEL.088-850-5288
FAX.088-850-5481
<http://www.kochi-ice.com/>

きびなごケンピ 420円(税込)



八重丸水産
TEL.0880-77-1220
FAX.0880-77-1220
高知県幡多郡大月町橘浦408

おさかなまるごと、 漁師町のお菓子

第26回高知県地場産業奨励賞受賞。宿毛湾どれの新鮮なきびなごを甘く香ばしく煮詰めた素朴なお菓子です。食感はサクサク、甘辛さとゴマ風味がアクセントになり一度食べたら止まらなくなると好評です。カルシウムもたっぷり栄養満点。インターネットや土産店、日曜市などで好評発売中。



薫焼き鰹たたき2節セット

5,355円(税込・送料込)

脂のり、香り、香ばしさ…。 美味追求に妥協なし

鰹タキ業界のトップランナーである明神水産。毎日、鰹タキを食べるといふ担当スタッフの太鼓判。一本釣り後、生きたまま船上凍結した鮮度抜群の鰹は、しっかりと乾燥した薫で焼く、魚体の質、大きさ、焼き加減など随所にこだわり続けた鰹です。高知県産柚子入りの特製タレとともに弘化台、ひろめ市場、大丸、インターネット等で販売中。



明神水産
TEL.0880-55-2800
FAX.0880-55-3443
高知県幡多郡黒潮町佐賀763番地
<http://www.myojinsuisan.com/>

四万十ポーク【米豚のカレーうどんの素】

315円(税込)



うどんにかけただけ!米豚の うまみに生姜で味を引き締めた

土佐はちちん地鶏・土佐あかうしを使ったカレーうどんの素シリーズの第3弾!四万十川流域で「仁井田米」を食べて育った米豚のカレーうどんが登場。甘みがあり上質な脂が特徴の米豚に、高知県産の生姜を加え良いアクセントに。高知駅、龍馬空港、大丸などで販売中!



高知県特産品販売株式会社
TEL.088-832-1093
FAX.088-832-0093

さらに良い商品作りに、もっと売れるために①

「まるごと高知」で テストマーケティング

東京・銀座の「まるごと高知」では、県産品の商品価値向上を目指して、開発商品、改良商品のテストマーケティングを行う場を提供しています。

平成23年12月から、
試作段階の商品も
対象になりました。

味やパッケージなど、どれが良いのか
意見を収集したい場合に
便利です。

テストマーケティングって何？

商品を試験的に販売すること。特定の場所で実験的に販売することで、消費者のニーズやバイヤーの意見などを知ることができます。

テストマーケティングの流れ

お申込み

申込書、商品の台帳、商品規格書など必要書類により、
地産外商公社高知事務所まで応募してください。

店頭で、実験的販売

販売を通じたテストマーケティングのほか、
試作段階の商品(※1)も実施できます。
現地販売員による対応(※2)も可能になりました。

テストマーケティングの報告

テストマーケティングの結果を分かりやすく
まとめてお返しします。

テストマーケティングで得られること。

① 販売数、 購買層を報告

性別、おおまかな年齢を集計しご報告。好まれるターゲット層について知ることができます。(※1については対象となりません)

② 消費者の 意見収集

試食、実演販売時に、アンケートを行い、消費者からの生の意見を頂けます。

③ バイヤーや 専門家の商品評価

「見た目、食味、機能性、価格、市場性」などの専門的視野より評価が頂けます。

(※2については対象となりません)

お問い合わせ
お申込み先

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



さらに良い商品作りに、もっと売れるために②

ブラッシュアップで、 商品力アップ

高知県は、県産品の商品力の向上と販売拡大を促進する事業者を対象に、商品の磨きあげに関わる費用を補助しています。



この事業は、
商品を磨きあげながら、
商品作りのノウハウを
身につけてもらうことが
目的です。

今までは、「まるごと高知」でテストマーケティングをした事業者のみが対象でしたが、県や地産外商公社が県外で実施した商談会へ参加した事業者も対象とするなど補助対象となる外商活動も拡大しました。

ブラッシュアップの例

- パッケージ改良
- 商品コンセプト作り
- 市場調査
- 試作品作成 など

これらの磨きあげに要する経費に対して補助を行います。

(補助率: 1/2以内 補助金額10~100万円)

商談会やテストマーケティングなどでご意見を頂いたら、それを参考に、商品の磨きあげをしましょう。バイヤーやコンサルタント、パッケージデザイナーなどの専門分野のプロを巻き込んで、売れる商品を作りましょう。



テストマーケティングから ブラッシュアップを実施して

株式会社岡林農園 のむ土佐文旦・ゆず・しょうがジュレ

テストマーケティング(以下TM)を実施した商品は、ウイダーインゼリー(写真参照)のようなパッケージ、美容に良いコラーゲン入りのものでした。パッケージは、小ロットの場合、このようなタイプの容器しかなく大きな口がネックとなっていました。

TMの結果、お客様から、様々な意見を頂きました。例えば、「子どもが熱を出した時に手軽に飲ませたい」、「苦みのある文旦や辛いしょうがだけでなく、子供にも飲ませやすい味を求めます」などです。またバイヤーからは、店頭で売りやすい形状の助言を頂きました。

このような課題を一つ一つ改善していくために、ブラッシュアップ支援事業を活用し「飲むジュレ」という商品ができました。ブラッシュアップには、パッケージ業者、デザイナー、コンサルティング、バイヤー、消費者などと一緒に取り組み、マーケットインの視点から商品力アップへつなげました。

味に関しては、ゆずを仲間入り。一目で味をイメージできるように、例えば文旦なら「苦みの土佐文旦」というコピーを入れました。こうすることで、文旦を知らずとも、なんとなく商品が分かるように工夫をしました。また、同じカップを購入し、種類ごとの紙サックを巻くことで経費削減にもつなげました。

この事業に参加して最も良かったことは、TMのみならず、ブラッシュアップのサポートが受けられたことです。小さな店こそ、マーケティングが重要だと思います。今後も、こういった事業を活用しながら、お客様に求められる商品づくりを心がけたいと思います。



Before



After



お問い合わせ
お申込み先

高知県地産地消・外商課 〒780-8570 高知市丸ノ内1-2-20 3階

TEL.088-823-9753 FAX.088-823-9262 E-mail:120901@ken.pref.kochi.lg.jp

高知県食品産業協議会 商品開発(改良)支援事業の報告

事業内容

高知県食品産業協議会では、高知県から2ヵ年間の委託を受けて県内の食品製造企業等を対象に、高知県産の一次産品を加工した新商品の開発・販売展開の支援を実施しました。

支援にあたっては、商品企画や販売等に精通する専門家「ものづくりプロデューサー」、
「販路開拓等アドバイザー」が対象企業を訪問し、商品企画のアドバイスや販路展開などについて助言・提案を行いました。

⇒2年間で県内57企業・団体の訪問面談と助言を実施。

支援内容

●商品開発(改良)

- 商品アイデア、レシピ提案
- パッケージ、ネーミング助言・提案
- 食べ方、使い方助言・提案 ほか

●販売展開

- マーケット、ターゲット分析
- 営業先助言・提案
- 営業手法助言・提案 ほか

専門家の助言・提案を受けて、各企業・団体が商品開発(改良)や販売展開を実施。

【食産協のアシスタントが取り組みをサポート】

「ものづくりプロデューサー」、「販路開拓等アドバイザー」プロフィール



●ものづくりプロデューサー

中村 裕子氏

料理雑誌「オレンジページ」副編集長を経て独立。食品企業とのタイアップ企画や飲食店のメニュー提案等を手がけ、多数の食品関係企業・人材との交流がある。主な企画書籍「とりあえずこの料理さえ作ればシリーズ」など多数。



●販路開拓等アドバイザー

榊 博史氏

(有)榊経営研究所代表。
1985年株式会社阪急百貨店に入社後、経営コンサルタントとして独立開業。小売業・飲食業・サービス業400社以上のマーケティングコンサルタント実績があり、食品分野の市場調査・販路開拓手法などに精通する。

事例①



水産物加工・卸業を営む

有限会社 タカシン水産

課題

しめ鯖や切身の商品しかなく、
新たな商品開発の必要性を感じていた。

商品開発担当 中村さん…鮮度にこだわった「胡麻漬けさば」の提案。
販路開拓担当 榊さん…フェアへの参加を提案。
(季節毎の魚種。数種類の商品、レシピも一緒に)

結果

「胡麻漬けさば」は、高知県漁協との連携で
回転寿司の大手企業へ提案。
約3トンの大量受注へつながる。



今後の展開

「室戸の活魚シリーズ」として、
鯖・鰯・鯛・金目鯛などの商品を増やし、
県外へと販路を拡大。

事例②



塩乾物・鰯の丸干しの製造

岡岩商店

課題

中土佐町で水揚げされる鰯を生かした
商品開発と販路開拓を求めている。

商品開発担当 中村さん…鰯のすり身の食感と、
鰯鍋用の出汁について提案。
販路開拓担当 榊さん…岡岩商店のショップブランドを確立。

結果

鰯のすり身や出汁等を盛り込んだ
鰯のセットの発売。



今後の展開

脂ののった冬場の鰯をブランド化し、
認知度をアップ!
今回開発の商品をギフト商品、ネットでの販売商品として販路を築き、
ショップブランド「岡岩商店」を構築。

事例③



駄菓子・焼き駄・生駄の製造、販売

有限会社 横山製駄所

課題

バイヤーの要望に
対応できる商品の
骨組みを作りたい。

商品開発担当 中村さん…新しい
アイデアによる商品開発。
販路開拓担当 榊さん…常に商
品開発をし続けるべき、市場に
望まれるモノづくりが大切。

感想

現在、商品開発中。
助言を受けたこと
で、商品開発や提案方
法などの考え方が変
わった。

平成23年度食産協視察研修レポート

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



日時／平成24年2月1日～3日
場所／東京ビッグサイト

●上：第46回スーパーマーケット・トレードショー2012
●右：第7回こだわり食品フェア2012
(来場者：3日間で84,360人)

視察スケジュール

1月31日(火)

・「まるごと高知」と近隣の他県アンテナショップ視察
・高知県地産外商公社との意見交換会

2月1日(水)

・「スーパーマーケット・トレードショー」
・「こだわり食品フェア」視察



1月31日(火)

「まるごと高知」と他県アンテナショップ視察、高知県地産外商公社との意見交換会

「まるごと高知」を中心に、近隣にある他県のアンテナショップを視察しました。



参加者

〈参加者の声〉

- ・お客様に「県」そのものを売り込む雰囲気づくりが必要だと実感しました。
- ・意見交換では、地産外商公社の取り組みがよく理解できました。



2月1日(水)

「スーパーマーケット・トレードショー」、「こだわり食品フェア」視察

「スーパーマーケット・トレードショー」、「こだわり食品フェア」を開催初日に視察しました。



参加者

〈参加者の声〉

- ・毎年開催されるイベントですが、1年の間に商品開発は何歩も先に進み、会場内では目新しい商品が目を見ました。
- ・出展商品の傾向から、今求められている物が何なのか、全国的な傾向を知ることができました。

会場には、様々な地域の様々な商品が陳列され、大変なごわい。その場で食べられる出展には、試食に長蛇の列ができていました。「スーパーマーケット・トレードショー」には、高知県ブースが設けられ、「こだわり食品フェア」にも、食産協会員企業をはじめ、高知県から数社が出展していました。



事務局職員



(有)高知アイス



(有)横山製菓所



ひまわり乳業(株)



(有)いずま海産



森田製菓(株)



特産品販売(株)

※久保田食品(株)、
(株)けんかま、
(有)吉永経節店
も参加。

高知県食品産業協議会が運営する 「土佐食彩物語」をご紹介します

「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/>

CLICK!



食品表示アドバイスのお知らせ

食産協では、県内食品関連事業者からの食品表示に関するお問い合わせに対してアドバイスを行う窓口を設けています。
食品の自主回収の多くは、食品表示の誤りによるものです。
食品表示は商品の顔です。ぜひ、パッケージ作成前にご相談ください。

お問い合わせ先

高知県食品産業協議会

〒780-8570 高知市丸ノ内1-2-20 3階 (高知県地産地消・外商課内)

TEL.088-855-5634

FAX.088-823-9262

E-Mail:kochi@shokusan-kochi.jp

あとがき

平成23年度事業も、会員の皆さまのご協力により、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。
本紙では、平成22年度から2年間に渡り高知県から受託した「商品開発(改良)支援事業」のご報告を掲載しましたが、当協議会ではこの他、「マーケット・イン型商品開発(改良)支援事業」や「食品表示アドバイス事業」を行ってまいりました。
食品表示に関するアドバイスにつきましては、平成24年度も継続して実施して参りますので、どうぞご活用ください。
会員の皆さまには、今後とも協議会活動へのご協力の程よろしく願いいたします。

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No78

平成24年3月30日発行