

いわき6次化産品試作プロジェクト クラスター分科会ニュース 第3号

平成24年11月28日に開催した第3回分科会の内容をお届けします。

ー第3回クラスター分科会を開催しましたー



第3回クラスター分科会の様子

11月28日(水)15:00から、県いわき合同庁舎3階第2会議室にて、「いわき6次化産品試作プロジェクト 第3回クラスター分科会」を開催しました。

市内の農林水産業者、福島県の担当者、総勢9名が参加しました。

前回の分科会では、13種類のジェラート試作品を試食評価し、今後の開発商品として4種類に絞り込みました。

今回の第3回分科会では、この4種類について、材料の処理方法・配合率・ブレンド比率などを変え試食評価を行い、本プロジェクトで製造する試作品2種類を決定しました。

また、パッケージデザインについても検討・協議を行い、本試作品のデザインを決定しました。

ー分科会の内容①ー

前回の分科会において、特に評価の高かった下記の4品について、処理方法・配合率・ブレンド比率などを様々な組合せた試作品を試食評価しました。

今回検討したジェラート試作品4品

①日本酒 + 酒粕

②椎茸焼酎

③梨 + 醤油

④ネギ + 味噌



本プロジェクトで製造する試作品2品が決定しました！

①「日本酒」+「酒粕」

- ・福島県オリジナル米「天のつぶ」の日本酒及び酒粕を使用する。
- ・配合は、日本酒(加熱処理)10%+酒粕7.5%。
- ・ジェラートとの相性が良く、話題性も高い。

②「いわき産梨」+「醤油」

- ・いわきの代表的な特産品である梨を使用する。
- ・季節を考慮し、梨はジャムを使用する。
- ・配合は、いわき産梨ジャム15%+醤油0.2%。
- ・梨の風味を引き立てる醤油との組合せが好評。

－分科会の内容②－

商品購入決定の大きな要因となる「パッケージデザイン」についての協議を行いました。

パッケージデザインの「役割と効果」及び「種類」、また、実際に「売れているデザイン」を分析した後、本プロジェクトで製造するジェラート2種のパッケージデザインについて検討を行いました。

◇◇本プロジェクトで製造する試作品2品のパッケージデザインが決定しました！◇◇

①「日本酒」+「酒粕」



②「いわき産梨」+「醤油」



【コンセプト】

いわきの特産物を、写真を使用して前面に掲出するとともに、どこか懐かしくほっこりとしたイメージ。

【ターゲット】

一般消費者。コアターゲットは20代～30代の女性。

【制作意図】

全体的にどこか懐かしく、ほっこりした味を楽しむイメージを表現。「ほっこり」のイメージでは、アイスの「冷たさ」に反した「温かさ」をあえて表現し、意外性と強い印象から購買意欲へつなげます。

また、深みのある赤を使用した配色で「ノスタルジー」を表現しています。この2つのイメージの融合により他の商品との差別化がされ、存在感とブランド力UPへの効果が期待できます。

さらに、アイスのブランド名とデザインを統一しシリーズ化することにより、今後新製品を出した場合でも消費者が一目で、「いわきのはっこりジェラート」の認知度が高まり、いわきの土産品としてのブランド力としても期待できます。

また、アイス商品は冷たさゆえに手に取らず目で見て選ばれがちですが、商品名を若干小さめに表示することで、興味をもたせ手に取り選択へつなげる効果が期待できます。

－今後のスケジュール－

試作品を製造後、東京都内にて一般消費者の方々への試食モニター調査を行います。

調査分析結果は第4回分科会にて報告し、課題抽出後、今後の取組みや方向性を検討します。

H 25. 1月下旬

- 試作品本生産（10～15日程度）
ジェラート2種類の試作品を、各200個製造します。
パッケージも反映されます。

H 25. 2月上旬

- モニター調査（2日間実施予定）
東京都内にて実施。
実際に試食して頂き見た目・香り・味・価格等について調査します。

H 25. 2月中旬

- 調査結果の集計・分析
モニター調査の結果を集計・分析。
調査結果より、評価と課題の洗い出しを行います。

H 25. 2月下旬

- 第4回分科会開催
モニター調査の集計分析結果を報告。
今後の課題抽出と取組みの方向性について協議します。

【クラスター分科会に関するお問合せやご意見等は以下にご連絡ください】

福島県いわき農林事務所 企画部 TEL：0246-24-6197

（編集：株式会社福島インフォメーションリサーチ＆マネジメント）