

事業報告

会社名	株式会社岡林農園
代表者名	岡林富士男
開発部署名	農業生産管理
担当者	岡智香

(1) 検討会

略

(2) 試作品開発に当たっての調査の実施（ニーズ調査、反応評価等）

略

(3) 調査結果の内容（評価）

①市場調査の結果（料理人・バイヤーの評価）

○ホテル西洋銀座 総料理長 広田シェフ様

食味は良い。形をそろえてチョコレートをつけることで、若年層と女性をターゲットとした高級品としての商品化の可能性がある。業務用としてはパネトーネ等に向いている。

○(株)松屋銀座 銀座本店 食品部 和洋菓子係バイヤー 専門課長補佐 今井克俊様

味がとても良い。松屋浅草店ではオレンジピールが人気商品として売れている実績がある。国産ピールとして商品化できれば面白い。菓子、ケーキの材料としても提案できるかもしれない。

○銀座レカン 高良シェフ様

とても面白い素材である。シロップ漬けのカットしない状態でいろいろな使い方ができると思う。小売用の商品化としては、仕上げ方で高級品としての販売もできるだろう。

○GINZA KANSEI オーナーシェフ坂田様

文旦の持ち味がよくでていて良い食味である。チョコレートと合う味である。紅茶、洋酒とも相性は良いだろう。焼き菓子、ケーキの材料としての可能性も大。

○六本木農園 舘野シェフ様

文旦のことを知らないが、おいしいピールである。菓子、アイスクリーム等と合わせてデザートに使うのに良い素材である。

○(株)NOPPO 代表取締役 脇坂真史様

個性的で大変おいしいピールだ。味、パッケージも商品として完成に近いレベルだと思う。すぐにでも商品化して販売してもいいのではないかな。

○(株)風土倶楽部 代表取締役 朝田くに子様

文旦の果皮をピール菓子として商品化するのは面白い。食味は少し甘すぎると思う。自然食を好む消費者からも甘みが抑えることができれば好まれる商品になると思う。

②モニター調査の結果（料理教室主催者の評価）

○同様・同類の商品を購入することはあるか

ある：5名

ない：4名

無回答：1名

*ある場合の同様商品名と比較感想

・ゆず茶

（甘みが全然違うので用途が違ってくると思います）

・毎年春に愛媛無農薬オレンジを購入してオレンジピールを作成

（自分で作るピールよりもしっとりとしておいしかった。以前文旦ピールも作ったが、そのときのものより苦味が少なかった。）

・フランス産サバトンオレンジピール

（文旦ピールは甘みと香りが控えめな感じがしました）

・オレンジピール、レモンピール、ミックスフルーツ、各種ジャム

（苦味がない、色が淡い、カットが大きい、ジューシーで水分が多い）

・オレンジピール

（今回のものは、無農薬で国産のものなので、とても安心して使用できました）

○商品を今後使いたいと思いますか

使いたい：7名

条件付で使いたい：1名

使いたくない：0名

無回答：2名

*使いたい理由（どんな時に使うか）

・日頃のお茶請け、ワインのおつまみに。また、デザート、煮物などのお料理にも使えます。

・思ったより甘さ控え目で、肉料理などにも使いやすいそうなので今度試してみます。

・お菓子作り・パン作り

・今回のようにパンに練りこんで使いたい。また、ゼリー等にして素材を楽しむ方法でも試してみたい。

・バレンタインのチョコレート焼き菓子里に仕込んでみたいです。チョコレートとオレンジはとても相性がよいので、文旦ピールも同じように使用できるとおもえます。ご家庭で簡単に使用するには、ヨーグルトに混ぜたりホットミルクをあわせても美味しいと思います。

*条件付で使いたい理由

- ・普段は自家製を使用しているのですが、購入まではいきませんが、手間を省きたい時などに使用するかもしれません。

○文旦ピールを使った菓子・料理（レシピの詳細は別紙）

さわやかフレンチトースト

文旦ピールのチーズクリームボール

文旦とミントの香りのアルコールフリーワインカクテル

文旦ピール入りパンナコッタ i n 文旦ピールソーダ

エビとホテタの文旦ピールソース

文旦ピール入りマフィン

文旦ピールのマドレーヌ

文旦と鰹のスモーク

プティココアブレッド

文旦シフォン

○商品を使用する前の印象

- ・もう少し苦みが強いと思っていましたが、優しい味でした。
- ・甘さや苦みがもっと強いものかと思っていました。
- ・梱包は、サンプル用あるいは業務用ですよね？もし個人ユーザー向けにも商品化する場合は、100g 単位等で小分けされた方が使いやすいと思います。底の方を取り出す時にベタベタして取りにくいので。
- ・文旦の香りと甘さがもう少し強いイメージをもっていました。逆に苦みは想像していたより強くありませんでした。
- ・ジブロックのような透明袋に入ってきた。使い終わったら残りをそのままジッパーをとめて使えるのはそのまま冷凍もできるし、良いが、500g 入りだと最後の残り少しを取るのに、面倒というか手が汚れた。色合いも自然な感じで良い。
- ・シロップに浸かった状態で到着したので、もどす手間が省けました。ジャムのようになっていて、甘そうなイメージがありました。
- ・苦味の少ないところを生かして、パン・お菓子・などサブの役割になる食材だと思いました。少し乾燥させてチョコレートがけも試しました。食感は柔らかくて食べやすく、苦味も少ないので子供さんも大丈夫ですね。酸味が少ないところはレモンでカバーすると良いかなと感じました。
- ・商品としては、梱包が雑なイメージを受けました。
- ・カットが大きいので苦そうという懸念、黒く変色している部分はなんとかならないか、包材についてはできればビンのほうが使いやすい
- ・使いやすくパウチされており、中身がひとめでわかるのが良いと思います。ただ、少し殺風景かな。

○使用してみたの感想・評価

（見た目、風味、味、食感、また扱いやすさの点等、調理の時に気づいたこと）

- ・もう少し堅めの仕上げでも存在感があつていいと思いました。細かく刻んだタイプもあると使いやすい。文旦ピールのシロップもあると、使用範囲がより広がると思います。
- ・実際にいただいてみると甘みも苦みもやさしいお味でした。そのままでも美味しいので、お茶請けにもいいと思います。見た目は、鮮やかな色ではないので、飾りのアクセントに使ったりするには、少し弱い気がします。でも、最近は自然志向なので、あえて着色をする必要はないと思います。香りは柚子のように強くありませんが、後味が爽やかなのでむしろそちらを売りにした方がいいと思います。柚子茶のようにしていただいてもみましたが、比べると味も香りも薄いので、もしそのような用途で販売するなら、甘みや酸味を足す等の加工をほどこした方がいいと思います。
- ・文旦はあく抜きが大変なイメージなので、その手間がないので使いやすいと思いました。ただ、思ったより文旦特有の爽やかな香りが薄くなってしまっていたのが少し残念でした。
- ・刻みやすく、調理しやすかった。ピールも取り出しやすいく大きさになっていたので、サイズもよかった。もっと苦味が強いかと思ったが、丁度良かった。ケーキやチーズなどと混ぜてしまうと焼きたてだと苦味も全然なく、後味の柑橘の風味がとても良かった。冷めるとちょっと苦味がでてきますが、大人風で良いかな。色が薄いので、ケーキなど焼きあがり生地に若干ピールが入ってる感が出ないが、このくらいの色合いで自然ぽく良いと思う。クリームチーズと混ぜてクラッカーにのせたり、ベーグルにはさんだりといろいろ楽しめた。
- ・全体的にきつくない、優しい風合いでした。
- ・思ったより苦くなく、本当においしかったです。感動！！ 見た目は文旦自体が黒ずんでいる箇所があり、そこが気になる。(パンに練りこんでしまう分には問題なし)、カットが大きいので苦そうに思ったが苦くなく、逆にこの大きさをムシャムシャ食べたい感じ。パンに入れてもまったく問題なく、とてもなじんだ仕上がりになりました。
- ・香りがいいですね。甘みは強めだと思いました。もう少し甘みの弱いものなど、味の強弱をセレクトできればお料理にも使用できると思います。

○その他お気づきの点

- ・そのままでもお茶やコーヒー、ワインに合います。
- ・ジッパー付きの入れ物に入っているのがよいと思いました。商品としてはもう少し小分けのものがあるとよいと思います。多分冷凍できると思うので、小分けパックがいくつか入ったものがあると便利だと思います。
- ・文旦自体がないので、少し変わった商品を使ってみたいときなど購入したいと思った。文旦の身や文旦ジュースなどの加工品もあれば、一緒に使ってみたかった。やはりグレープフルーツジュースなどとは相性が良かった。
- ・ピールの大きさにバラつきがあったので、用途によっては扱いにくいと思いました。よって、大きさを揃えたタイプも商品としてラインアップしてあるといいかなと思いました。
- ・素材としての文旦ピールも、このまま是非残していただきたいと思います。ほかに加工品として、飲み物やアロマのエッセンスなどがあればステキだと思いました。

(4) 試作品の内容

試作品の 製作時期	試作品の種類	試作品のコンセプト (改良・開発に当たっての新たな視点等)	備考 (試作品の姿)
2009年8月～2009年11月	<p>土佐文旦の皮の砂糖漬け菓子</p> <p>①文旦ピール業務用(1kg・ウェット)</p> <p>皮の形状が2種類(スライス・ブロック)</p> <p>②文旦ピール小売り用(1個・75g・乾燥)</p> <p>パッケージのパターンが3種類(プラ容器・ビニールパック・紙の箱)</p>	<p>①業務用は乾燥せずしっとりとした状態 一般小売用は乾燥させてグラニュー糖をまぶしているが、お菓子づくりに使う業務用は、乾燥レーズンと一緒に乾燥したままでは使わないため、シロップ煮の状態パッケージする。ただし、乾燥に比べ保存性は悪くなるため、冷凍保存する。一般小売り用は乾燥させたものを販売する。</p> <p>②カットの大きさはスライスとブロック(大きな状態) お菓子を作る側から考えると、作るお菓子の種類によってスライスや刻みなどカットの大きさが違うので(結局は小さくカットするが)、スライスだけでなく、大きくカットした形状のものも用意しておく。</p> <p>③農薬不使用の文旦・ビート糖を使用し国産原材料100% オーガニックのお菓子を作る人は、白砂糖を使わないので、当然ピールも通常の砂糖煮は購入せず、自分で手作りしている。そのため、北海道産のビート糖を使用し、白砂糖が苦手な人もターゲットに取り込む。また原材料の文旦の皮も農薬不使用の物を使い、国産原材料100%とともに消費者にPRする。</p> <p>④ピールを使用したお菓子・料理の提案 文旦ピールの使用例として販売先や消費者にPRするため、料理人のモニターに使用感の評価をいただくとともに、文旦ピールを使ったお菓子・料理のレシピ製作を依頼した。 *モニター評価とレシピ集は別紙</p>	写真は別様

別様：試作品の姿（写真等）

①文旦ピール業務用（1kg・ウエット）



上写真

右がスライスタイプ、左がブロックタイプ



右写真

業務用の商品シールラベル

②文旦ピール小売り用（1個・75g・乾燥）

②-1 プラケースタイプ



・パッケージは筒状のプラケース

・スライス、乾燥タイプのピール 75gが3つに小分けされ入っている。



②-2 ビニールパックタイプ



- ・ 内容量はプラケースタイプと同様。小分けになっていない。

②-3 ギフト用箱タイプ（箱デザイン）

- ・ オレンジの箱に黄色いリボン

KAWAII BUNTAN PEAL (70×200×40 mm)

箱：オレンジ 印刷：茶色箔 リボン：黄色



・黄色い箱にオレンジのリボン

KAWAII BUNTAN PEAL (90×170×30 mm)

箱：黄色 印刷：茶色箔 リボン：オレンジ



(5) 試作品に係る原料価格、製造原価、小売価格の目標

①試作品に係る原料

原材料：土佐文旦の皮（高知県産・農薬不使用のもの）、ビート糖（北海道産）

国産原材料100%

糖度は55~60度

*文旦の皮はこれまで廃棄処分されていた。

②原料価格、製造原価、小売価格の決定

○業務用（1kg）

ビート糖 1kg 300円

文旦皮（加工費用） 1kg 260円

光熱費・人件費（袋つめ） 1kg 200円

包装資材 1枚 60円

製造原価 計820円

販売価格：1,500円（卸し価格）

○小売用（1個・75g・乾燥）

容器 50円

ラベル 10円

文旦ピール（業務用） 60円

乾燥・人件費（袋つめ） 200円

製造原価 計320円

販売価格：336円（卸し価格） 小売価格：480円

(6) 原料用果実調達の方考え方 (果実の品質、購入先、生産コスト低減手法、栽培指導内容、価格変動リスクへの対応方法等)

試作品名	原料用果実の品質	調達方法 (生産コスト低減手法等)	備考
菓子用文旦ピール	土佐文旦 (農薬不使用)	ピールの原料となる果実は、無農薬文旦のうち、傷果や規格外など生食用としては出荷できないものを使用し、岡林農園で文旦果汁を絞った際に発生する廃棄処分の果皮を有効利用した。 このため、既に国産原料が調達できる体制が整備されている。	

(7) ~ (8)
該当なし

(9) 製品化の見込み (販売先、販売方法等)

試作品名	販売先	販売方法	備考
① 業務用文旦ピール	洋菓子店・レストラン・業務用卸等	1月から本格的に商談及び販売活動を開始する。販売先は見積もり・サンプル依頼があった先に営業をかけるとともに、岡林農園の既存の取引先にも新商品として提案する。 業務用は高級フレンチレストラン・銀座マキシムドパリに2月より納品決定 また、銀座松屋 (百貨店・東京)、レカン (フレンチ・東京)、東海澱粉 (業務用卸し・東京) から見積もり・サンプル依頼あり。	
② 小売用文旦ピール	百貨店・高級スーパー・食品卸・県内土産物店等	小売用は、大町 (小売用卸・岡山)、田村魚屋 (卸し・秋田) から見積もり・サンプル依頼あり。	

(10) 加工品の試作、原料の栽培方法の検討までの検討の経過、各種調査、事業の内容
略