

事業報告

会社名 株式会社越生特産物加工研究所
代表者名 代表取締役 田島公子
開発部署名 -
担当者 製造部長 酒本幸一

(1) 検討会
略

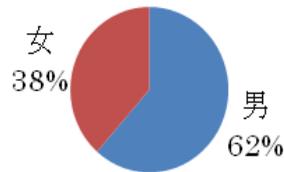
(2) 試作品開発に当たっての調査の実施（ニーズ調査、反応評価等）
略

(3) 調査結果の内容（評価）

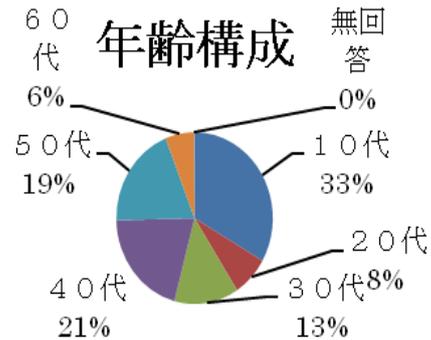
<試作品アンケート調査の集計結果>

回収枚数 870 回収率 97.2%

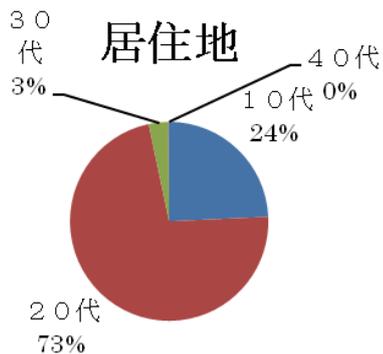
男女比率



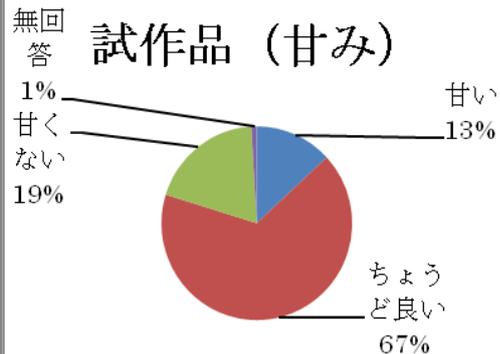
年齢構成

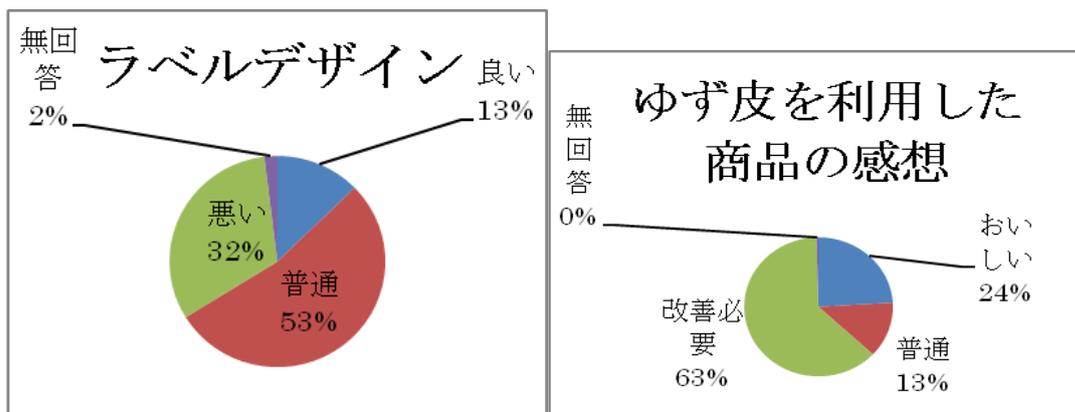
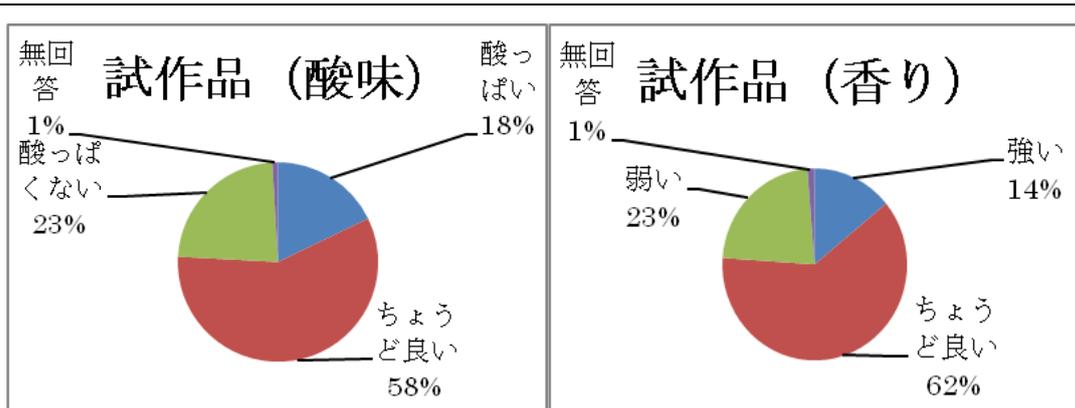


居住地



試作品（甘み）





<まとめと考察>

・試作品 (ゆず飲料) の評価

甘み、酸味、香りについては、ほぼ6割の方から良い評価を受けることができた。一方、一部の方からは、「甘みが少ない」、「後味にやや癖がある」「もっと薄めがよい」「炭酸と組み合わせたほうがよいのでは？」など意見もあり、個人的な嗜好の違いも見られた。実際の商品化に向けては、これらの意見を参考に改善点をより明確に絞り込みを行い改良を進めていきたい。

今回試作に取り組んで、調査した消費者や各方面からの反響もあり、「早く商品化をして欲しい」との要望もあったので、弊社の総力を挙げて商品化に取り組みたいと考えている。また、実際の商品化段階では、製造コストを下げるため弊社が所有している梅ジュースの製造ラインに一部施設整備を行い活用する方向で自社生産を進めていく考えである。

・ラベルデザインの評価

消費者からの評価としては、「普通」と回答した評価者が半数を超えたが、「良い」と回答した評価者は約1割しかなく、地域の特産果樹の商品の顔としては問題と思われた。「インパクトがない」などの意見も多くあり、再度、商品名を含めたデザインの再検討・見直しを行う必要があると思われた。実際の商品化に向けて、公募などの手法も取り入れて再度の検討を進めていきたい。

・副産物であるゆず皮を利用した商品の評価

商品化推進会議の協議の過程で、生産者からゆず原料を買い付ける価格を高く維持していくためには、搾汁後のゆず皮等の処分経費を削減することが必要で、副産物としての有

効利用の方向性を検討することが必要となり、消費者の反応を得るため調査を実施した。既存のゆず皮を利用したチョコ菓子の評価は予想外に低く、「硬い」「中途半端な商品」「歯切れが悪い」「見た目が美味しそうでない」「食感が良くない」など、6割以上の方から改善を求める意見があった。消費者の評価は一様に厳しいものの、「オレンジピールのような高級菓子のようにしてはどうか」など提案もあり、果実の有効活用の方法については、今後も引き続いて菓子類だけでなく、あらゆる角度から模索していく必要があると思われた。

今回の試作品開発に当たって、消費者の調査を実施したことにより、貴重なデータと意見を得ることができた。これらを今後の地域特産果樹のゆずを活用した商品開発に役立てていきたいと考えている。

(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)
21年12月 ～ 22年2月	2種類 ①ストレートタイプ ②希釈タイプ	・越生地域の特産果樹「ゆず」を使った特徴のあるゆず飲料。 ①一般に広く、手軽に飲んでもらうためのゆず飲料としての「ストレートタイプ」 ②好みの濃さに薄めて、業務用、家庭用として利用してもらう「希釈タイプ」 上記のコンセプトを念頭に、果汁の混合割合、甘み、酸味、香りなどを他の先行産地のゆず飲料商品と比較検討して、「本物志向のゆず飲料」として開発に取り組んだ。また、保存料や添加物の有無についてなど多岐にわたって検討をすすめた。	写真は別添

(5) 試作品に係る原料価格、製造原価、小売価格の目標

原料価格	65円/kg (生ゆず1キロ当たりの買い付け価格)
製造原価	100円 (原材料費 65円 労務費30円 経費5円)
小売価格の目標	150円/本

(6) 原料用果実調達のコエ方 (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
------	----------	-------------------	----

ゆず飲料 「おごせの 柚子」	生食用など市場出荷にするもの以外全て （市場出荷規格に満たないもの全て） 但し、腐敗しており品質が著しく低下したものはのぞく	従来から、特産果樹であるゆずを地域から買い付け、搾汁を行い果汁として加工業者に販売しており、ゆず生産者と取り引きを行っている。 コスト低減策としては、コンテナ出荷として段ボール等の梱包資材のり用を削減するほか、生産者から直接ゆずの搬入を受け、輸送等の経費をかけないようにしている。	
----------------------	--	---	--

注：上記2の（1）の事業のみを行った場合は、調達方法欄には既に国産原料が調達できる体制が整備されている旨を記載するとともに、その内容を記載する。

（7）栽培技術の実証

該当なし

（8）栽培マニュアル・報告書等の作成及び配布

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
ゆず飲料 「おごせの 柚子」	町内の商業者の店舗 観光施設、土産物販売所 県内の各地域直売所 やデパートなど	①ストレートタイプ 店舗での直接の対面販売を基本。また、不特定多数の人にも購入してもらうため自動販売機利用も今後検討を行う。 ②希釈タイプ 個人向けには、店舗で直接の対面販売 業務用には、営業員を通じての販売	試作品の反響が高く、早期の商品化を望む声が多い。

（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

別添 試作品の写真



ストレートタイプの試作品

内容量 200ml

原材料 ゆず、はちみつ



希釈タイプの試作品

内容量 1200ml

原材料 ゆず、ぶどう糖果糖液糖