

2 小島食品製造株式会社

小島食品製造株式会社
代表取締役 小島 一悦

1 果実加工品の種類

国産果樹を使用したジャム、フルーツソース

2 試作品の姿（写真等）

国産果樹を使用したジャム、フルーツソース



和歌山のみかんを使用したジャム：

ミネラルを与えて栽培されたみかんを使用しています。

今期はラインテストをかねた試験販売程度でした。

来期からはまとまった量の製造になる予定です。

みかん 76%の配合割合です。一瓶 570 g のジャムに 1 K g のみかんを使用しています。



愛知県半田の苺ジャム:

低農薬にこだわった苺を使用しています。

果実の配合割合は75%に上り、とても、高級な内容です。

ヘタ取りの作業に大変手間がかかり、量産が難しいのが今後の課題です。



愛知県蒲郡の苺ジャム:

果実の配合割合は75%に上り、とても、高級な内容です。

ヘタ取りの作業に大変手間がかかり、量産が難しいのが今後の課題です。



愛知県蒲郡のキウイジャム:

果実の割合を増やすと緑色がくすんでしまい、鮮やかな緑を残すのが今後の課題です。
果実の割合も通常のジャムよりは多いものの43%程度です。



愛知県安城のいちじくジャム:

皮を剥いた原料を使用してえぐみが無く、いちじく感たっぷりです。
弊社のNBとして販売を開始する予定です。

失敗例

果肉を多くというコンセプトから外れてしまいました。
一応、他社のブランドで販売されています。



愛知県蒲郡のみかんジャム:

蒲郡みかんを使用してつくりました。

煮詰めることにより色が褐色になってしまい、普通のジャムになってしまいました。



神奈川県小田原の梅ジャム:

小田原産青梅を使用したジャム。

クリアーな製品を目指して、梅の抽出液を使用したため、果実の使用量は普通並み。

その他、和歌山の夏ミカンジャムなど試作しましたが、特徴が出せませんでした。

3 原材料（うち果実の品目、果実の割合等）

和歌山のみかんのジャム	みかん 76%、砂糖、ミネラル溶液
愛知県半田の苺ジャム	苺 75%、砂糖、レモン果汁
愛知県蒲郡の苺ジャム	苺 75%、砂糖、レモン果汁
愛知県蒲郡のキウイジャム	キウイ 43%、砂糖、ペクチン、レモン果汁
愛知県安城のいちじくジャム	いちじく 66%、砂糖、レモン果汁
愛知県蒲郡のみかんジャム・	みかん 49%、砂糖、水飴、ペクチン、レモン果汁、 リン酸三カルシウム
愛媛の夏ミカンマーマレード	蜜柑果肉 33%、夏蜜柑皮 33%、液糖
和歌山の夏ミカンジャム	みかん 49%、砂糖、水飴、ペクチン、レモン果汁、 リン酸三カルシウム
神奈川県小田原の梅ジャム	梅 40%、砂糖、ペクチン、酸味料、香料

4 加工品のコンセプト（開発に当たっての新たな視点等）

- 生産余剰農産物を使用し、製品化、販路を開拓し、余剰農産品から高価値な加工品を作る。
- ・ 今まで使用できなかった農産物を多量(果実の割合を 60%以上、可能な果実については、100%フルーツ)に使用し、果物の特徴を強く感じていただける商品にしあげ、生食としては流通できない果実からでも、優良な加工品となる事を証明する。
 - ・ 余剰農産物を、生産者が特定できるような形で原料を確保する。
 - ・ 地域特産の果樹を使い、地域の特産品として販売できるようにする。
 - ・ 多品目少量の製品化を行い、在庫リスクを下げ、小売店との直接の取引も可能になるようにし、地域に密着した原料の仕入れ、製造、販売を行う。

5 加工品試作までの検討の経過、各種調査の内容

原料の確保

11月10日～12月22日

季節がら果実の種類が少なく、ややオーソドックスなものに偏ってしまった。しかしながらこだわりの栽培方法やあまりイメージの無い産地の果実の情報を得ることができた。また、季節がら柑橘系の原料が多くなった。

- ・こだわりの栽培方法
和歌山で栽培されたミネラルを与えたみかん
- ・産地のイメージが無かったもの
小田原産青梅、蒲郡のキウイ、苺
- ・柑橘系原料
三宝柑、デコポン、金柑、伊予柑、ポンカン、
蒲郡みかん、和歌山夏みかん、小田原完熟みかん

販路確保のための、ウィンドベーカーリーに対する貸し棚の依頼活動

12月1日～19日

検討事項 店に迷惑をかけない範囲でスペースを貸していただけるのか。

売れ行きの悪いものは引き上げ、売れたものだけの代金回収という条件で、協力を得る。

ブランドオーナーの開拓と製品イメージの調査

- ・澤田農園 愛知県半田市板山長 11-49
農園でつくられた苺のみを使用して製品を作る。とにかく美味しいジャム希望。
- ・ミシマパン株式会社 愛知県蒲郡市拾石町塩浜 66
特産品の蒲郡みかんをアピールしたい。ラベルなども蒲郡と解るようにする。
- ・K社
小田原の青梅、完熟みかんで製品をつくる。
- ・G社
和歌山でミネラル水で育てたみかんをしようした製品をつくる。
こだわったもので、高付加価値、高価格の商品にしたい。
蜜柑の大きさにより、皮の厚みや果肉の味が違うため、Sサイズ、Mサイズのサイズごとに分けて蜜柑の処理を行う。製造をSサイズ、Mサイズ、両方を半々で使用したもので、サンプルを作る。皮の切り方はミンチ状にしたもの、1センチの角切りのもの、千切りにしたもの、これらを混ぜたものを作る。
色の変色が見られ、皮むき処理後の保存方法、保管期間等を考える。

製品の試作

手に入った果実の種類が少なく、ジャムとしてはスタンダードのものが多くなってしまう。ただ、柑橘類については、かなりの種類の試作ができ、また、色の問題で失敗を重ねながらも、最終的には成果が出せたものもあり、良い経験となった。

販路を確保した上での商品開発という流れにしたかったので、ブランドオーナーを探し、商品の提案を行っていったが、このため、弊社の開発の方向性と意見の食い違いが出てしまったものもあった。特に、果実の配合割合を上げることにより、優良なものができるも、高価格になってしまい、価格優先を希望される場合は普通のジャムになってしまった。また、原料の確保や処理の問題で小ロット生産しかできない果実も有った。今後は、自社のブランドとしてシリーズ化させ、内容優先で小ロットでもシリーズ化によりトータル量が動かせるようにしたい。

4-1. 苺

評価

苺自体がジャムに合うものなので、製品の開発は特に問題なく良いものができた。

問題点と対応

農家で生食として売れないものをジャムにしているが、ヘタ取りや洗浄の手間が大変で、コスト高になってしまっている。商品の内容を説明して、お客様に納得してもらおう。また、農園と直接の販売を行い、中間マージンをなくしている。

人手でのヘタ取りのため処理量も限られている。このため、製品の小ロットでの生産で対応する。

4-2. 柑橘類

評価

種類の豊富さが魅力。今後は愛知県の知多半島を中心に柑橘系のジャムをシリーズで作って生きたい。知多半島に限っても通年通して、さまざまな柑橘類があるようです。

味の方もやはりジャムにむいた果実で美味しいものができました。

問題点

種が入っているため実を裏ごしして使用する。このため、中の薄皮も除去され、柑橘類の持つペクチンが除かれてしまい、ジャム状にさせるのにかなり煮詰めなくてはならず、柑橘類の種類によっては製品の色が褐色になってしまう。

原料の鮮度にこだわったり、原料の処理から製品の製造までの時間を短くすることで対応していったが、それだけでは種類や果実の育ち方などにより完璧ではなかったため、裏ごしの目を大きめにし、種の除去での改良を行った。また、冷凍設備を大幅に改善して、冷凍保存をすることによって、冷凍焼けせずに鮮度が保てるようになった。今後もなるべく添加物を加えないなかで、良い製品を作っていきたい。



左 色が褐変してしまったもの。

右 完成品

4-3. いちじく

評価

やや、珍しいジャムになる。また、味もよく、添加物を使用しなくても良い感じのジャム状になる。今後は、弊社のブランドとして、ウィンドベーカリー向けに販売していく。また、日本の珍しいジャムとして中国向けの販売も考えている。

4-4. キウイ

問題点と対応

珍しいが、色が褐色になってしまい、緑色が残せない。とくに、たっぷり果実をいれて、じっくり煮込んでいくと、キウイの緑色のイメージがなくなってしまう。真空濃縮釜を使用したり、キウイの鮮度や熟度も検討したが、今回は良い結果とは行かなかった。このような果実に対しては、ペクチンの添加も検討して、製品としてよいものを作って行きたい。

6 消費者の反応（評価）

澤田農園での販売の状況、アンケート結果

場所：澤田農園

期間：2月中旬～12月下旬

販売方法：店頭販売

調査商品：澤田農園苺ジャム 200g入り

価格：500円



「店頭風景」

アンケート結果 128通

1. 好きなジャム、フルーツソースの種類（複数回答可）

いちご	103
ブルーベリー	65
カシス	6
みかん	13
オレンジ	24
レモン	4
キウイ	6
梨	5
バナナ	5
いちじく	28
マンゴー	13
桃	16
りんご	36
杏	17
パインアップル	3
葡萄	12
その他	ピーナツ、木苺、金柑 各1

ジャム、フルーツソースを使用する頻度

ほぼ毎日	14
週2、3回	39
月2、3回	43
ほとんど食べない	29

ジャム、フルーツソースを買う時の重視する事（複数回答可）

味	98
販売者、ブランド	15
果実の配合割合	29
果実のこだわり	31
内容量	12
価格	47
パッケージ	12
その他	
甘すぎないもの	2
果肉の大きなもの	2
買わない	2
添加物不使用	1

商品「澤田農園苺ジャム」について（55通 複数回答可）

果実が多く使われていて良い	13
味が良い	22
果実の生産者が解るので良い	16
栽培方法にこだわりのある果実が使用されていて良い	8
パッケージデザインが良い	2

価格

お値打ち	12
適当	31
高い	12

内容量

多い	4
適当	40
少ない	4
無回答	7

以下は、OEM 先の反応、弊社での試作結果

和歌山のみかんのジャム	味は商品化できる。 色の変色についてもクリアーした。 皮のカットにコストがかかるため、価格が割高。 来年度、本格的に商品化する。
愛知県蒲郡の苺ジャム	味、色、食感などは良い。 ヘタ取りの処理が大変なため、量産に問題がある。
愛知県蒲郡のキウイジャム	味はまずまずだが、色が悪く緑を出せるものが欲しい。 砂糖以外に加糖液糖、還元水あめ、その他糖関係の見直しを行ったが、現段階では色の問題がクリアーになっていない。
愛知県安城のいちじくジャム	色の褐変が多少気になるものの、今後売り出してみる予定。
愛知県蒲郡のみかんジャム	色の褐変を防止するために、煮込みの時間をとれず、ゲル化剤により、粘度をだした。 普通のジャムの配合に近いものの、ご当地の果実を使用したものということで、拡販していく予定。
愛媛の夏ミカンマーマレード 和歌山の夏ミカンジャム	色々の蜜柑の果皮を使用したマーマレードをシリーズ化していくにあたり、スタンダードな夏蜜柑の果皮を利用したもので試作を行った。 蜜柑の熟し方、果皮の量、処理により、苦さやえぐみ、色の変色、製品のムラといった問題がある。
神奈川県小田原の梅ジャム	満足していただいているが、ごく普通のジャム。 先方の要求する価格に合わせたため。

7 製品化の見込（価格設定、販売先、販売方法等）方針

アンケート結果より、ジャム、フルーツソースの種類で、ブルーベリーに人気があることは予想されていたが、りんごが予想外の人気であった。また、いちじく、桃、ぶどうといったところである程度の人気があることがわかり、今後、夏、秋にこれらの果実を使用した今回のコンセプトの商品開発を行いたい。

購買時に重視するところで以外に感じたものは、販売者・ブランドにあまりこだわっていないことでした。今回の取り組みでは地域特産の果樹を使い、地域の特産品として販売することを1つの目標としており、それぞれの地域の販売者をさがして、製造委託を受けるという方向での活動をメインにしており、結果として、販売者の商品イメージと弊社の取り組みにギャップが生じてしまった。今後の活動としては、弊社のブランドにおいて、各地の地域特産品を利用した商品づくりをしていきたい。

今回の活動時に地元知多半島の商工会議所、JA様などとのパイプができてきており、弊社のブランドで知多半島の柑橘類を利用したジャムをシリーズ化して立ち上げていくことになっている。柑橘類は今回多くの失敗もしており、製造に対する経験がつかえたと思う。販路としては県下のウィンドベーカリー、道の駅、お土産屋をてはじめにして、セントレア内の協同ブースにも地元の商品として販売する予定。販路が確定していけば、柑橘以外のフルーツにおいても、シリーズで商品化していく予定。

また、中国の高所得者向けに中国内での販売を考えている。メイドインジャパンの高付加価値商品として売っていきたい。関税等の問題で価格的にかなり高価なものとなり、実際販売できるのかどうか、現段階では、サンプル出しまでだが、好評を得ている。

試作品の販売動向の報告

製品で販売中のもの

商品名	2月分	備考
澤田農園 苺ジャム	1152本	
ミネラル育ちみかんジャム	238本	皮の切り方別に3種類製造の合計本数

来期販売開始をする製品

商品名	使用果実	果実割合	備考
ミネラル育ちみかんジャム	みかん	76%	
安城いちじくジャム	いちじく	66%	
伊予柑ジャム	伊予柑	60~70%	3/6 原料入荷後、試作・製造