

## 5 (有) 柚冬庵

有限会社 柚 冬 庵  
代表取締役 榊野 瑞恵  
担当者 榊野 瑞恵

### 1 果実加工品の種類

ゆず果汁少量瓶詰め・ゆず果汁のかきまぜ(五目寿司)セット

### 2 試作品の姿(写真等)

ゆず果汁100%のすし酢と具材の五目寿司セット‘かきまぜ’



手づくりの試作品(2,300円と  
2,800円のセットをネットでお  
試し販売 )



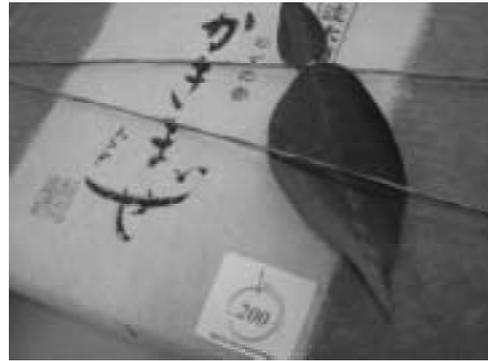
デザイナーによるパッケージ  
試作品



デザイナーによるパッケージ  
完成品



ゆずのお寿司‘かきまぜ’



完成したパッケージに「毎日200グラム運動ロゴマーク」を添付

### 3 原材料（うち果実の品目、果実の割合等）

品質が高く全国的にも有名である地元産の木頭特産ゆずを使用する。原料果実は、柚冬庵メンバーの農家で栽培したものの中から、良品質のゆずを直接仕入れる。（自家製ゆず100%）。このゆずを使用したゆず果汁100%のすし酢を開発した。ゆずの通常の出荷価格は160円/kgであるが、直接仕入れることにより、原料価格を150円/kgに押さえた価格に設定している。

### 4 加工品のコンセプト（開発に当たっての新たな視点等）

- ・ ゆず果汁を寿司や酢の物に利用してもらい、ゆず果汁のおいしさを認識してもらい、常備的にゆず果汁を使用してもらうことを見据えた商品開発。
- ・ 伝統の味、田舎の味を手軽に楽しむことができる。
- ・ 地元ブランド「木頭ゆず」を全国に発信するためのアイテムになる。
- ・ 家庭で1回分使い切りサイズにし、買い求めやすくする。
- ・ 具材には四季折々の山の幸を使い、ゆず果汁の五目寿司のバリエーションを楽しんでもらう。
- ・ 柚冬庵顧客とインターネット販売用として商品開発を行った。

## 5 加工品試作までの検討の経過、各種調査の内容

‘かきませ’の試作	
ゆず果汁100%のすし酢と具材をセットにした商品の試作に取り組む	
(企画検討会の開催)	
と き	平成20年11月7日
と ころ	徳島県那賀町木頭 商工会会議室
出席者	那賀町商工会 島本 康治指導員 阿南農業支援センター 野村 恵子主査兼係長 柚冬庵 榊野 瑞恵代表取締役
内 容	・商品開発のコンセプトについて ・商品開発のスケジュールについて
結果概要	・商品開発のコンセプトについては、4加工品のコンセプトの6項目について確認 ・商品開発については、柚冬庵において試作品を作成、11月15日の農業研究所一般公開で実演とアンケート調査を行う。 地元町役場や商工会、生活改善グループの協力を得て、試食会を実施、調味料の割合等について検討する。
と き	平成20年11月11日 12月2日 12月9日 平成21年1月27日 2月17日
と ころ	徳島県那賀町木頭 商工会会議室
内 容	‘かきませ’試食検討会
出席者	那賀町役場木頭支所 谷 次郎係長 那賀町商工会 島本 康治指導員 柚冬庵 榊野 瑞恵代表取締役他4名 木頭地区生活改善グループ 中山 鈴代会長他3名 (根っこの会) 那賀町商工会会員 神代 晃滋他2名
結果概要	・ゆず果汁に入れる砂糖と塩の割合、塩の種類を変えて試食検討会を実施、地元木頭地区では、砂糖は入れないが、11月11日、12月2日、12月9日、1月27日の検討会では、一般請けするという理由から、砂糖の割合を変えて、試食検討を行った。 試行錯誤した結果、2月17日の検討会において、砂糖は入れず塩だけを入れた果汁を製品化することに決めた。

と き 平成21年1月9日  
ところ 徳島市住吉‘デザインオフィス アーツ’  
出席者 デザインオフィスアーツ 立花 かつこ代表  
阿南農業支援センター 野村 恵子主査兼係長  
柚冬庵 榊野 瑞恵 代表取締役  
内 容 ・パッケージデザインの検討  
検討結果 試作品を基に、環境に優しく、木頭のイメージがわく、多くの消費者である女性の感性に訴えるデザインにする。  
ゆずの葉っぱをあしらひ、ゆずを印象づける。



と き 平成21年1月14日  
内 容 検討後手直しをした試作品をデザインオフィスアーツに発送

と き 平成21年2月2日 2月13日 2月21日  
ところ 徳島市住吉‘デザインオフィス アーツ’  
出席者 デザインオフィスアーツ 立花 かつこ代表  
柚冬庵 榊野 瑞恵 代表取締役  
結果概要 試作品の箱、包装資材の材質、色合い等について確認作業。  
報告書2 試作品の姿、デザイナーによるパッケージ試作品について検討、  
デザイナーによるパッケージ完成品ができあがる。

(消費者調査の実施)

と き 平成20年11月15日  
ところ 徳島県名西郡石井町 農業研究所 農業研究所一般公開会場にて  
内 容 ‘新鮮なっ!とくしま号’で‘木頭ゆず’PRと‘かきませ’実演と試食後の感想等を調査



ゆず果汁100%のすし酢利用の  
五目寿司‘かきまぜ’の実演と  
試食

アンケートもたくさんの方が協力  
してくれました。  
(アンケートのお礼には、ゆず玉を  
1ヶずつあげました。)

と き 平成21年2月15日～2月25日

内 容 木頭地区地域振興会を通じて県外5名にDMによるアンケート調査を実施  
調査結果 ・味等についてはおおむね好評であった。

- ・ゆずの香りや味のすばらしさを認識してもらえた。
- ・総合評価

配達日指定	5.0 問題なし
梱包状態	4.0 良い
価格	2.6 高い
味	4.2 美味しい
総合評価	3.6 合格

(個別の商品感想は別添)

と き 平成20年12月15日～12月20日

内 容 別添ちらし‘柚冬庵の冬の贈り物’により村内顧客へのお試し販売とモニタ  
ー調査

調査結果

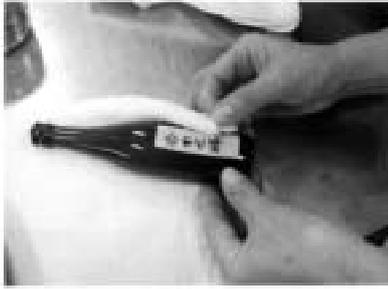
発送した相手

県外 県内

19名 8名

‘かきまぜ’を送られた27名の意見

- ・ゆず果汁を使用したことがありますか。 ある20名 ない7名
- ・ゆず果汁のかきまぜを食べたことはありますか。 ある20名 ない7名
- ・かきまぜを購入したいですか。 はい22名 いいえ3名



お試し販売のための商品作り  
と荷造りの様子

と き 平成20年12月15日～

内 容 ネットによるお試し販売

申し込み状況

東京都2名、奈良県1名、兵庫県1名、大阪府1名の計5名の申し込みがあった。お試し価格2,300円3ヶ、2,800円(米入り)2ヶを販売した。

と き 平成21年2月8日

と ころ 東京国際フォーラム

内 容 青空市場において、試食品の提供とアンケート調査  
試作品の販売



ごはんミュージアムでご飯を炊いて  
ゆず果汁のお寿司‘かきまぜ’の試食

来場者に試食品を食べてもらい、アンケートに答えてもらう。

アンケートのお礼には、ゆずカンロ(ゆず皮をピール状にしたお菓子)をあげた。

(市場調査の実施)

と き 平成20年12月19日~22日

ところ 大阪 阪神デパート

調査結果 ゆず果汁を使ってみたいが高価で手が出ない。ゆず果汁を使うためのレシピが欲しいなどの意見が聞かれた。一般に、ゆず果汁の使い方が知られていない。

ゆず果汁の利用方法を 知ってもらうアイテムとして、'かきませット'は必要である。

写真：市場調査の状況



ゆず果汁を試験的に置いてもらい、反応をみる。





オレンジやグレープフルーツの加工品はあるが、ゆずの加工品はない。  
酢のコーナーにゆずの酢はない。  
ぼん酢などの製品にも、ゆず果汁 100%のものはない。

## 6 消費者の反応（評価）

### （消費費アンケートの結果）

徳島県名西郡石井町 農業研究所 農業研究所一般公開会場での

‘木頭ゆず’ PR と ‘かきませ’ 実演後のアンケート調査結果

徳島県内ということもあり、木頭ゆずについては、知っていると答えた人が 87 名中 59 人と 7 割近かった。

試食品の感想として、89人中83人がおいしいと答えている。おいしくないと答えたのは、男性20歳以下と男性40～59歳の2人であった。

ご飯2合分ぐらいが買いやすい分量と答えた人が、62人と多かった。

ゆず果汁を使いたい料理としては、酢の物、ゆずみそ、すし、なべもの、ジュースゼリーなどたくさんあげられた。

味については、試作品でほぼ良いという結果を得た。分量については、ご飯2合分ぐらいで販売することにした。

（アンケート調査内容と詳しい結果については、別添）

平成21年2月8日 東京国際フォーラム ‘青空市場’

‘木頭ゆず’ PR と ‘かきませ’ 使用区品提供後のアンケート調査結果

‘かきませセット’ は、家庭用に使いたいという人が、67人、進物用に使いたいという人が6人であった。農産加工品を買う時の基準として、手作り感と答えた人が58人、値段が34人であった。

イベントということで、特別に1,500円のセットを用意し販売したが、売れないので1,000円に値下げして売った。イベントでは、1,000円ぐらいまでの物でないと売れないことがわかった。

ゆずについては、皮を使うという認識で、果汁を使うことが知られていない。

ゆず果汁の良さを知ってもらう必要がある。

（アンケート調査内容と詳しい結果については、別添）

## 7 製品化の見込（価格設定、販売先、販売方法等）、方針

‘木頭ゆず’ブランドと手づくりということで、高級感のある商品(贈答用)として、顧客への販売とインターネットによる販売を行う。

今回開発した商品を基にゆず果汁の良さを認識してもらい、ゆず果汁やゆずのファンを増やしていく。今回開発した商品を今後もイベント等で紹介、ゆず果汁を楽しんでもらう。

ゆず味噌、ゆず皮の佃煮、ゆずカンロ、ゆずぼん酢、ゆず入り焼き肉のタレなど他の商品も今回開発した商品のイメージと統一、ブラッシュアップを図り、インターネットによる販売等積極的な販売展開を行う予定。

## 8 協力機関等

那賀町役場木頭支所

那賀町商工会

阿南農業支援センター