

事業報告

法人名	農事組合法人 ほづ
代表者名	代表理事 酒井省五
開発部署名	産品生産設計チーム
担当者	中野恵二、吉田実



(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）

<p>1. 商品コンセプトへの支持</p> <ul style="list-style-type: none"> ・当初より目的とした次の3つのコンセプトは、ヒアリング、アンケート結果とも高い支持がある。 <ul style="list-style-type: none"> ①環境や安全（無農薬、減農薬等）に考慮した原料を使用すること。 ②新鮮な旬の原料を使用、食品添加物の使用を極力抑えて素材の味を生かし、新鮮で美味であること。 ③京阪神のふるさと丹波、保津川下りの里、国産で地場であることの安心感と親しみを生かすこと。 <p>2. 個別商品への支持</p> <ul style="list-style-type: none"> ・上記のコンセプトにこだわり、かつ一般ではあまり量販されてない素材（いちじく、柿、柚子、キウイ、それらの組み合わせ）を活用し、その持ち味を生かしたことで、「他にはない特色あるもの」という評価を得た。（個別コンセプトは次項参照）
--

(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11月	いちじくジャム (レモン風味)	<ul style="list-style-type: none"> ・いちじくの果肉を荒つぶしにして果肉感を残し、いちじくの皮の色素でほんのりと透明感ある赤ワイン色に染めました。 ・レモン果汁をかくし味に生かし、くせのない味に仕上げました。 	
21年11月	いちじくジャム (柚子風味)	<ul style="list-style-type: none"> ・いちじくの果肉を荒つぶしにして果肉感を残し、いちじくの皮の色素でほんのりと透明感ある赤ワイン色に染めました。 ・かくし味の柚子果汁の味と香りがほのかに残る、和風タイプのジャムです。 	

21年11月	柿ジャム (レモン風味)	<ul style="list-style-type: none"> ・富有柿を口当たりのよいペーストにして、柿の味わいと色あいを生かしました。 ・レモン果汁を加えて柿色を強めるとともに、清涼感ある味に仕上げました。 	
21年11月	柿ジャム (柚子ピール)	<ul style="list-style-type: none"> ・富有柿を口当たりのよいペーストにして、柿の味わいと色あいを生かしました。 ・柚子果汁とともに柚子皮のピールを少々加え、味に独特の奥行きのある和風タイプのジャムに仕上げました。 	
21年12月	キウイジャム	<ul style="list-style-type: none"> ・キウイの果肉を荒つぶしにして、キウイの種や果肉の素材感、食感を活かしました。 ・キウイ独特の酸味が刺激的です。 	
21年12月	柚子マーマレード	<ul style="list-style-type: none"> ・柚子の皮を薄くスライス、デリケートでなめらかな食感、柚子の色あいを生かし、グラニュー糖の透明感ある味に仕上げました。 	
21年12月	柚子茶	<ul style="list-style-type: none"> ・柚子の皮を薄くスライス、はちみつのもろやかさと隠し味のしょうがの効いた、寒い季節に手軽でうれしいホット飲料の素です。 	
22年1月	季節の果物のタルト	<ul style="list-style-type: none"> ・季節のくだものやジャムをタルトに活かしました。 ・タルトの重厚な味わいに季節のくだものを添えて、シリーズ展開する予定です。 	
22年1月	保津小麦クッキー	<ul style="list-style-type: none"> ・保津小麦復活！ 麦芽の独特の甘みを生かした、素朴でなつかしい味に仕上げました。 ・季節のくだものやジャムとの組み合わせで変化が生まれます。口当たりのよいサクとした感触もお楽しみ。 	
22年1月	柚子皮甘煮	<ul style="list-style-type: none"> ・保津の伝統的な食材をふるさとの新しい産品に。各家庭の秘伝を持ち寄り、製法や隠し味に工夫をこらしました。 	
22年1月	六方焼	<ul style="list-style-type: none"> ・和菓子独特のしっとりとした食感とおちついた甘み。 ・季節のくだものを素材に活かして、四季折々のバリエーションをめざします。 	

(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	・加工用原料相場を目安に価格設定を行う。 大小混み、優・良無選別で、 柿 180～270 円、柚子 140～210 円、いちじく 200～300 円、キウイ 200～300 円
○ジャム類	・種類：柿ジャム、柚子マーマレード、いちじくジャム、キウイジャム、柚子茶 ・価格：製造原価 180g 380 円以下、小売価格 180g 480 円前後
○菓子類	・種類：上記果実・ジャム使用のタルト、クッキー、柚子皮甘煮、六方焼き ・価格：タルト 5 号サイズ 製造原価 2400 円以下、小売価格 3000 円前後 クッキー15 枚 70 g 製造原価 220 円以下、小売価格 280 円前後 柚子皮甘煮 120 g 製造原価 300 円以下、小売価格 380 円前後 六方焼き 6 個 90 g 製造原価 380 円以下、小売価格 480 円前後

(6) 原料用果実調達の見え方（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
ジャム類 菓子類	・大小混み、優・良無選別 ・但し、サイズが鶏卵以下、原料に不適な傷・腐れは排除したもの。	・地元生産協力者より、最盛期において相対取引 ・原料栽培・出荷マニュアルに生産・出荷要請を行う。	

(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

報告書等の名称	内容	配布先及び作成部数	備考
原料栽培・出荷マニュアル	・果樹栽培の手引き及び原料出荷基準	・80 部（現状把握アンケートやヒアリング等で出荷協力が得られた方に配布）	

(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
ジャム類 菓子類	・本法人直販所及び直販所ネットワーク ・京都学園大学食堂、学校・保育所等の給食への供給	・直販所販売及び販売委託 ・京都学園大学食堂、保津保育所等給食等の相対取引	

(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