

事業報告

会社名：有限会社 平田観光農園
代表者名：代表取締役 平田克明
開発部署名：農産 mgt.部
担当者：津川 春人

(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調査実施日：平成 22 年 2 月 14 日（日）

②場所：広島市内（ひろしま夢プラザ（物産館））


③調査内容：試食とアンケート調査（アンケート調査項目は別添のとおり）

④調査方法：対面によるアンケート

■ 調査結果 ■

- ・ 詳細の結果は別添資料のとおり
- ・ 試作品については「広島朝ご飯」をコンセプトとし、食材のほとんどを広島県の農産物や県内産の農作物を加工したものとした。なお、牛乳をかけて試食することから、当初予定のバー状ではなく、粒状のものとした。
- ・ 味覚的な面については概ね好感触を得ることができた。
- ・ 牛乳やヨーグルトとの相性についても違和感がないという反応であった。
- ・ 商品化した場合の購入意欲については、買ってみたいという回答を多く得ることができたが、価格次第という声も多かった。
- ・ 単価については、今回 150ml 入りのプラスチック容器に入れた場合、どの程度の金額であれば購入したいかという問い方にしたが、300 円未満であれば購入したいという回答が圧倒的に多かった。
- ・ その他、バー状の方がよい、小分けできて食べきりサイズがよいといった商品に対する感想を得た。
- ・ 今回のアンケート調査から、試作品に対する味覚や食感の評価についてはまずまずの結果を得ることができたが、価格については想定している販売価格に比べ非常に安価でなければ購入まで至らないという課題も浮かび上がり、今後の商品化に向けて大きな課題を残すこととなった。

(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)
H21.10 ～ H22.2	国産ドライフ ルーツ 100%使 用のフルーツ グラノーラ	<p>国産果実の需要を喚起するため、「もっと身近に果物を」をコンセプトに、「おいしく」、「自分のお好みの量(味)」、「手軽」に幅広い年齢層の方、とくに果物を敬遠する若い世代に国産果実及び国産穀類を食して頂くための食品として開発を進めた。</p> <p>また、付加価値を高めたり、インパクトをより強く出すため、ドライフルーツ以外の食材についても「国産」にこだわった。</p> <p>さらに日本の各地には様々な農作物や特産品があることから、「地域の農作物」と「地域」を PR していくことも考慮し試作品を開発した。</p>	<p>試作品については別添資料参考</p> 

(5) 試作品に係る原料価格、製造原価、小売価格の目標

<p>原料価格</p> <p>※上段：ドライ製品価格(製造価格)、中段：弊社果実取引価格、下段：一般的加工用果実取引価格</p> <p>①ドライフルーツ</p> <p>ア) ブドウ 3,500 円/kg (弊社加工用取引価格：350 円/kg) (一般的加工用取引価格：60 円/kg)</p> <p>イ) リンゴ 4,000 円/kg (弊社加工用取引価格：100 円/kg) (一般的加工用取引価格：70 円/kg)</p> <p>②穀類等</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 古代米 (米パフ用) 2,000 円/3kg ・ ピーナッツ (国内産) 900 円/0.5kg ・ 麦パフ 210 円/150g ・ 米粉 (クッキー用) 440 円/500g ・ もち粉 (クッキー用) 500 円/500g ・ 玄米粉 (クッキー用) 294 円/100g ・ エゴマ (クッキー用) 400 円/120g <p>③その他</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ バター 811 円/450g ・ はちみつ (広島) 1,200 円/600g ・ 砂糖 (三温糖) 288 円/100g ・ レモンピール 	<p>製造原価 (385g 当たり)</p> <p>①原材料費</p> <table border="0"> <tr><td>ドライフルーツ</td><td>169 円</td></tr> <tr><td>落花生</td><td>90 円</td></tr> <tr><td>穀物パフ</td><td>237 円</td></tr> <tr><td>米粉クッキー</td><td>255 円</td></tr> <tr><td>バター</td><td>36 円</td></tr> <tr><td>はちみつ</td><td>160 円</td></tr> <tr><td>三温糖</td><td>58 円</td></tr> <tr><td>レモンピール</td><td>36 円</td></tr> <tr><td>小計</td><td>1,041 円</td></tr> </table> <p>②人件費他 312 円</p> <p>製造原価 (①+②) = 1,353 円/385g</p>	ドライフルーツ	169 円	落花生	90 円	穀物パフ	237 円	米粉クッキー	255 円	バター	36 円	はちみつ	160 円	三温糖	58 円	レモンピール	36 円	小計	1,041 円
ドライフルーツ	169 円																		
落花生	90 円																		
穀物パフ	237 円																		
米粉クッキー	255 円																		
バター	36 円																		
はちみつ	160 円																		
三温糖	58 円																		
レモンピール	36 円																		
小計	1,041 円																		
小売販売目標額：700 円/100g																			

(6) 原料用果実調達の方え方 (果実の品質、購入先、生産コスト低減方法、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
フルーツ グラノーラ	ドライフルーツ (生食用の果実をドライフルーツに加工)	国産ドライフルーツは、長野県中野市の(株)果実企画から安定的に入手することが可能。(株)果実企画は JA 中野市から安定的にドライフルーツ加工用の果実を入手するルートが整備されている。)	

(7) ~ (8) 該当なし

(9) 製品化の方向 (販売先、販売方法等)

試作名	販売先	販売方法	備考
フルーツ グラノーラ	<ul style="list-style-type: none"> ・弊社自社販売 (観光農園内) ・ホテル ・物産館 ・飲食店 ・健康食品取扱店 等 	<p>製品については味や食感の改良を行いながら、更なるコストダウンを図り、製品を製造できる体制 (コスト、技術、人件) を組むことが可能であると判断すれば本格的に製品化する。</p> <p>製品については地域性を全面に出した「ご当地」素材を使用する製品と、全国の特産素材を使用した製品の大きく 2 種類の製品を製造する。</p> <p>販売については、ご当地素材を使用する商品に関して、JA や地域行政、メディアを巻き込みながら PR 活動を行い、想定される販売先へ営業活動を展開していく。また大都市 (首都圏や政令指定都市等) へは、ご当地素材での製品の他、全国の特産素材を使用した製品を主とし、パブリシティ媒体等へ PR 活動を行い、また規模の大きな商談会、また現在の取引先を中心に販売活動を展開していく。</p>	

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