

## 事業報告

会社名	青森県農村工業農業協同組合連合会
代表者名	越田 栄秋
開発部署名	生産部 技術管理課
担当者	齊藤 あゆみ 、 井口 真吾

- (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)

★モニタリング結果 ((有)良品工房) 別紙 2-1  
(高齢者向けりんごとりみジュースについてのモニタリング)

全体的に味の評価は高く、とろみ、色共に好評であった。しかし、チアパックという容器形態が高齢者向けでなく、容器の素材に抵抗があり、キャップを開けることも難しかった。また、内容量も多く、容器の見直しが必要であった。

しかし、容器が若者向けであり、子供に飲ませたいという意見や、実際に飲ませたら好評であったという意見が多く、安全・安心をアピールし、子供や幼児向けの商品が望まれた。

以上のことから、今回の容器を用いる場合、商品対象を小さな子供を持つ母親向けにすることが適当であると判断できた。



★モニタリング実施(弘前子供コミュニティ・ぴーぷる) 別紙 2-1  
(小さい子供をもつお母さん向けりんごドリンクゼリーについてのモニタリング)



#### 1. 味・とろみについて

- (1) 美味しい、丁度良いとの高評価を得た。中身に関しては現時点で変更する必要はないと思われる。
- (2) 器にあけて食べさせた時に、りんごパルプ由来の黒い粒が気になるというお母さんがいた。りんご果実由来のものだと注意文に記載する必要があると思われる。
- (3) 始めに果汁が飛び出し、びっくりする方やこぼしてしまった子供がいた。注意文に揉みほぐして食べる等の記載が必要かと思われた。

#### 2. パッケージデザインについて

- (1) 圧倒的にAを選択する方が多かった。小さい子供を持つお母さんは、見た目の可愛さよりも安全・安心、分かり易さを優先して選択することが分かった。
- (2) りんごのイメージ色は赤で、黄色はりんごとしてなかなか受け入れられない事が分かった。

#### 3. 表示について

- (1) 葉とらずについて知っている方は美味しいというイメージがあり、初めて目にした方も「なんだろう？」と興味を持って手にする事が分かった。ただ、説明文はもっと簡潔に短くした方が良いと思われる。
- (2) 「ふじ使用」と品種まで明記する必要があるのか。葉とらずりんごだけでいいのではないかと思う。
- (3) 「果汁60%」表示を、他社製品の様に100%表示出来るのか確認する。
- (4) 栄養成分表示に「糖分」も表記して欲しいという声があった。今後検討していく。

#### 4. 価格について

- (1) 自分や子供のために購入する時150円は高いと感じ、お土産等にする場合は丁度良いと感じる事が分かった。
- (2) 本会でのコンセプトが普段飲んでもらうものなのか、またはお土産等特別な時に購入してもらう物なのか、それによって価格の設定は違ってくる。
- (3) 本会としては、お母さんと子供が普段飲む商品を作って行きたい。よって、価格は110～120円くらいに設定したい。

#### 5. 容器について


- (1) 吸い口の付いた容器は初めての子供もいたようだが、多くの子供が自分で容器を持ち、

上手に吸いながら飲んでいた。予想より器に移して食べる子供は少なかった。  
 (2)お母さん方にも吸い口付の容器は、服を汚すことなくゼリーが食べれることから好評であった。  
 (3)小さい子供の手には容器が大き過ぎると感じた。  
 (4)子供たちは、丈が長い分最後まで吸い出す事が出来ず、お母さん達が容器を巻き上げて飲ませていた。  
 (5)キャップが小さく、誤飲の心配があった。注意文に追加する必要がある。

上記を受けての改善点

- ・内容量について、100gとする。
- ・容器について、現在の容器をカットし、丈の短いものにする。
- ・「お土産」ではなく、お母さんと小さい子供が普段飲む商品を目指す。
- ・上記にある注意文を追加する。

(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)
平成 21 年 7 月～9 月	ドリンクゼリー 「飲む、葉とらずりんごゼリー」	<p>①デザートや水分補給として、お母さんが小さい子供に買い与えたいくなるようなりんごドリンクゼリー。</p> <p>②原料には青森県産りんごの中でも、濃い味わいの「葉とらずふじ」を選び、環境に配慮した栽培をするエコファーマーが育てた自慢のりんごを使用。          (「葉とらずふじ」は加工用のものを県内 JA 組織より購入、本会通常搾汁ラインにて原料果汁を製造した。)</p> <p>③青森県産りんごストレート果汁 60% 配合。出来るだけ本物の味に近づけるため、果汁をたっぷり使用。</p>	<p>写真</p> 

(5) 試作品に係る原料価格、製造原価、小売価格の目標

<p>①原料りんご (葉とらずりんご)          @700 円/20kg (ふじ)</p> <p>②製造原価</p>	<p>・生果@3,300 円</p> <p>・ジュース原料通常品@500 円</p>
--	--

@46 円(製造委託費、原料費) ③目標小売価格 @120 円	
---------------------------------------	--

(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
ドリンクゼリー 「飲む、葉とらずりんごゼリー」	葉とらずりんご規格外品	系統 JA 経由で 栽培農家(エコファーマー) と取引契約	

(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
ドリンクゼリー 「飲む、葉とらずりんごゼリー」	①量販店 ・ドリンクゼリーの棚 ・飲料の棚等  ②子育て支援施設	・ばら売り ・箱売り(5個または10個の手土産用) ・ギフト商品(本会缶または瓶製品とのギフトセット)	

(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