

(別紙)

事業報告

会社名	有限会社 オッティモ
代表者名	代表取締役 飯間広一郎
開発部署名	
担当者	飯間健太郎、飯間広太郎

(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県内調査（平成21年7月20日）

- ・試作品として、ももの果実本来の食味を活かしたもの（仮称：白）と酸味や色等を考慮してスモモを加えたもの（仮称：赤）の2つのタイプを用意。
- ・両方のタイプを試食いただき、食感や値段などについてアンケートを行った。
回答 317名（男性約3割、女性約7割 30～50歳台の家族連れが多い）
- ・味は、若干ではあるが赤タイプの評価が高かったが、もも自体の風味は薄くなる傾向となった。
- ・試作品の硬軟により、評価は分かれた（急遽、追加の試作を作ったため）ことやジェラートでの食べ方をもっと良く知ってもらふ意味から、商品の温度を判別できるサーマルシートの検討が今後の課題としてあげられた。

②県外調査（1回目：平成21年8月19日）

- ・アンテナショップでの調査は、試作品として、スモモを加えた赤タイプのみを用意。
- ・アンケートの結果（回収 101名）、食味等については、県内調査と同様な傾向となった。
商品化を進めていくことが申し合わされ、パッケージデザインや価格等の検討を図ることとなった。
- ・丸の内ホテル総料理長（山口シェフ）には2タイプを用意し、意見を伺った。
- ・試作品は、いずれも乳製品、香料、保存料を一切使っていないため、食味の限界がある。
その上で、利用したいものは白タイプであった。
- ・桃、キウイフルーツ、スモモのアイスは夏の定番で必ず売れており、食感を残しているものが、消費者の評価は高いそうである。
- ・今回の試作品は、丸の内ホテルにおいては、販路の開拓の可能性が残されたが、全国展開するデパートの本店級で扱うには、味を含めた訴求力がまだ弱く、時期尚早との印象がいなめなかつた。
- ・シェフの協力を仰ぎながら、全国区商材へ開発を進めることが現実的と思われた。

③全国の氷菓8種と試作品の比較検討（平成21年11月30日）

- ・ももを原料としているものや果実以外の原料あるいは製造方法が似ているものを中心に選定した。
- ・果実の風味を活かしたものは、思ったより少ないという印象であった。また、ももの果肉がそのまま入っているものも今回、購入したものの中にはなかつた。
- ・参加者の中の意見としては、香料を使っていないものの方が味の評価は高かった。
- ・パッケージについては、梅アイス（和歌山県）の評価が最も高く、特に外から内容物が見えるところは、参考にすることで意見の一致をみた。

④県外調査（2回目：平成22年1月13日）

- ・パッケージデザインコンペティション（平成21年12月に開催）を終え、その際に選んだパッケージを用いて、実際の容器に詰めて市場適正価格調査を実施した（回収64名）。
- ・パッケージデザインについては好評を得た反面、「文字が小さい」とか「パツと見、ももとは分かりにくい」等の意見があり、更に改良を加えていく必要があると考えられた。
- ・また、アンケート調査をもとに購買反応曲線をとったところ、価格的には350～400円が購買力のある価格帯であると考えられた。
- ・しかし試食時は冬であったことや、今回の内容量（146cc）が「多い」との意見もあったことから、今後も検討の余地があると思われた。

（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)
平成21年 6月～12月	果肉丸ごとの ジェラート	単なるもののジェラートやフルーツソースではなく、ももの果肉がそのままの塊で入って果肉の食感が残る無添加商品の開発	

（5）試作品に係る原料価格、製造原価、小売価格の目標

	試作品	生果実
・原料価格	40円/個	130円/個（市場出荷用）
・製造原価	150～200円/個	
・小売価格	300～500円/個	

※製造原価、小売価格については、販売先等により包装形態等が変更するため変動幅あり

（6）原料用果実調達の方

（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
讃岐ジェラート シリーズ 「ももジェラ」	ももの果肉がそのままの塊で入った付加価値の高い加工品に係る果実（熟度の進んだものではなく、ある程度の果肉硬度を備えたもの）	当社は、既に香川県農協との間でソフトクリーム用に加工する桃の取引を行っており、新たな試作品の原料については、同様なルートで確保を行う。但し、今回、試作を行った加工原料用の桃は、購入価格がほぼ選果経費と同等となり、生産者の手取りがないことから、樹上選果技術の開発普及により、なるべく選果経費のかからないように、原料を購入できるようにする。	

（7）栽培技術の実証

実証時期	実施場所	実証課題	実証内容・結果	備考

21年7月～ 22年1月	香川県 農業試験場 府中分場	加工用果実における 樹上評価技術の確立	<p>1. 果肉塊を残すプレザーブ加工については、地色2以下、果肉硬度3kg程度の果実が適した。 一方すりつぶし加工の場合は、果肉硬度1.5kg以下、果実地色5以上の完熟果実を用いることにより、よりペーストのなめらかな食感とフレーバーが評価された。</p> <p>2. 日川白鳳の相対的に糖度が低い果実は、樹冠下部の相対積算日射量が30%以下の日照条件下で生産されていた。このような果実は収穫が進むにつれて出現確率が多くなることから、生食に不適切な低糖度加工向け果実の樹上選別は最終収穫日の果実の中から、熟度が進んでいない果実を区分収穫することが効率的と考えられた。</p> <p>3. 加工向け果実の選果基準を作成し、農家が容易に判別できる基準をポスターとして、農家に配布した。</p> <p>4. 山梨県等主産県でも、温暖化に伴う果肉障害の発生が多く、発生原因は不明でこれらの対応に苦慮している。 加工品についてもこれらの果実は排除せざるを得ないとのことであった。</p>	詳細別紙 調査結果 報告書の とおり
-----------------	----------------------	------------------------	--	-----------------------------

(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
加工用果実の選果基準	加工用及び生食用果実の選果基準一覧の作成	関係もも生産農家及び指導関係機関等（JA 香川県、中讃農業改良普及センター）で300部を配布	

(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
讃岐ジェラート シリーズ 「ももジェラ」	<ul style="list-style-type: none"> ・自社店舗（県内外4店舗） ・県内百貨店及びせとうち旬彩館（東京都新橋にある香川県のアンテナショップ）：検討中 ・瀬戸内国際芸術祭 2010 の公式土産として、販売 	製品出荷（委託販売）	<p>※瀬戸内国際芸術祭については、平成22年7月19日～10月31日に高松市及び瀬戸内海の7つの島々で開催予定。</p>

(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