

# 事業報告

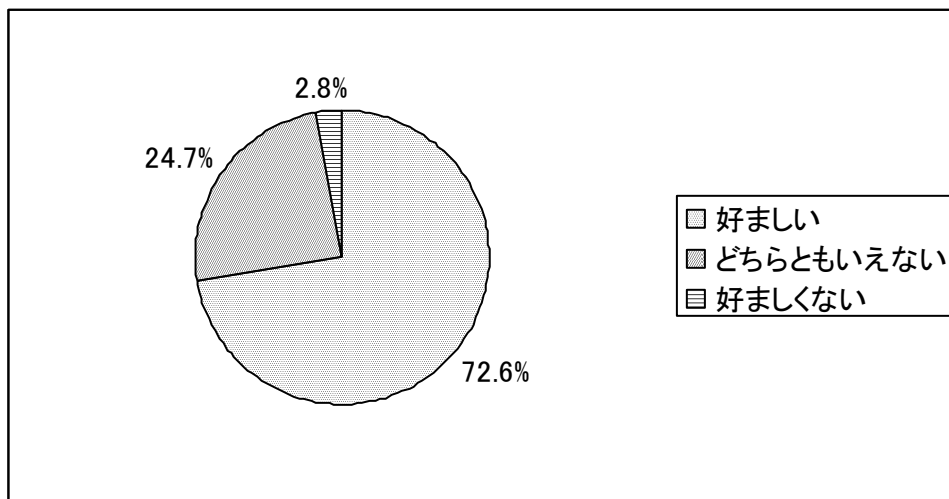
会社名 株式会社オレンジブロッサム  
代表者名 代表取締役 村上淳子  
開発部署名  
担当者

(1) 検討会  
略

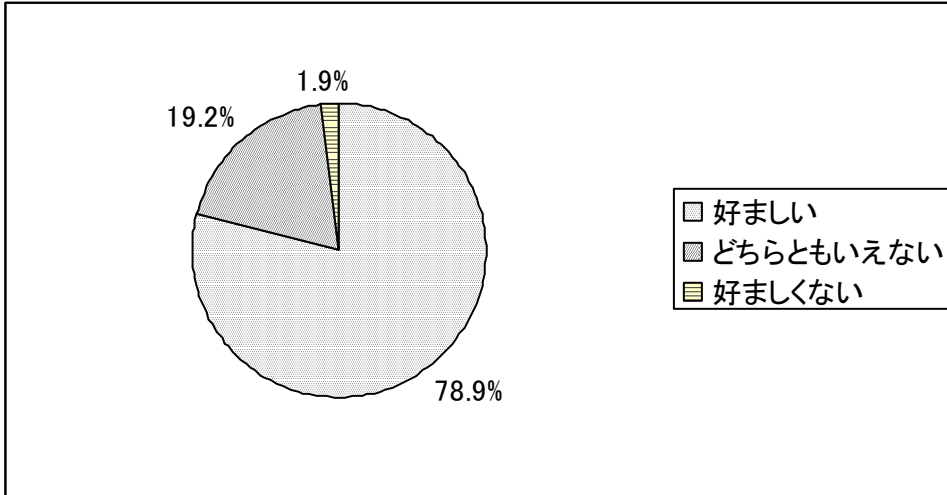
(2) 試作品開発に当たっての調査の実施（ニーズ調査、反応評価等）  
略

(3) 調査結果の内容（評価）

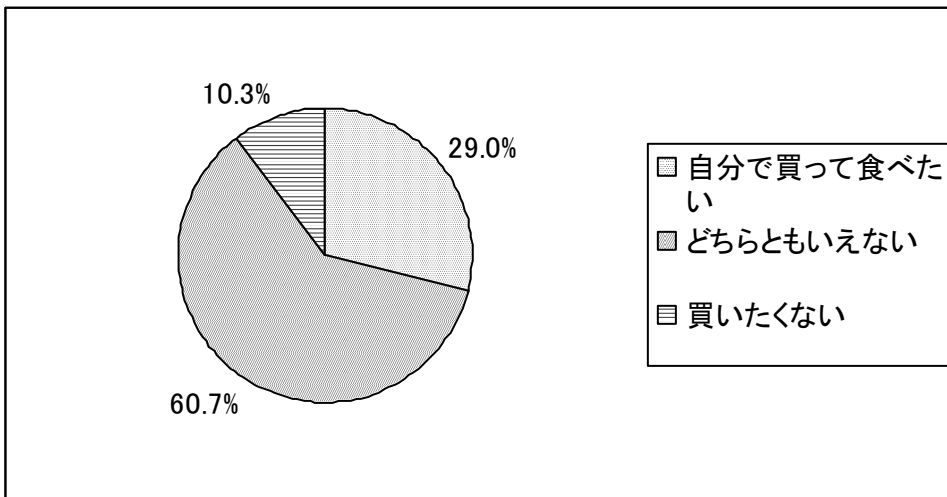
(1) 味覚について



(2) 形状について



(3) 商品性について



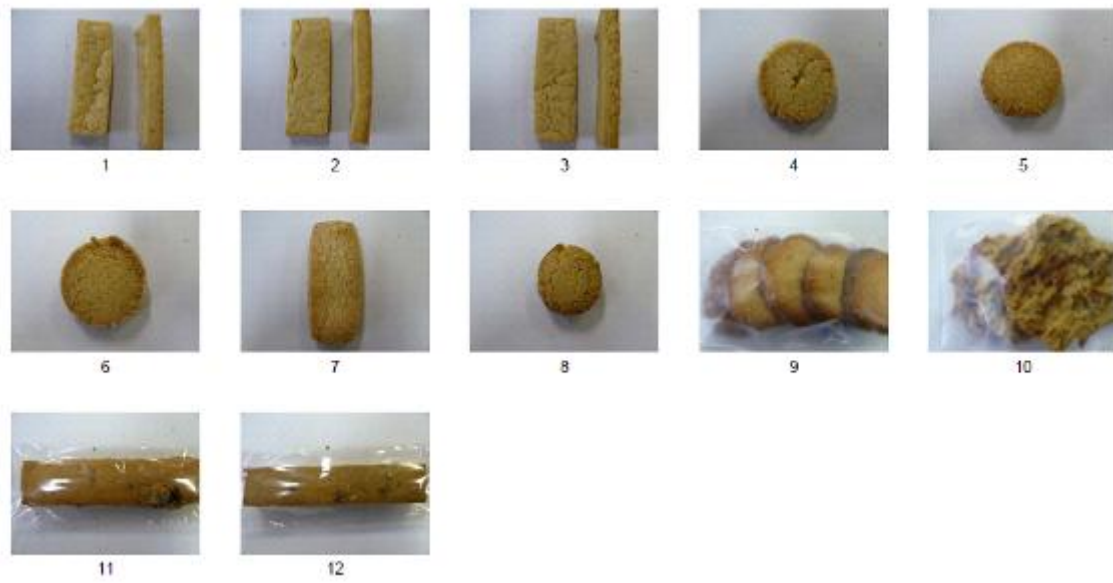
(4) 試作品の内容

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)
2009年6月～7月	焼き菓子①	青みかんの粉末をできる限り加えて、どの分量なら食味が耐えられるのかを検討	下記
2009年7月～8月	焼き菓子②	1回目の試作品を踏まえて、3種類の試作品をブラッシュアップ	下記
2009年9月	焼き菓子③	1回目・2回目の試作品を踏まえて、食味をより柑橘類の風味を生かす商品に変えて試作	下記

注1：実施計画書2の(2)の事業のみを実施した場合は、既に試作済みである旨を記載するとともに、既存の試作品の概要を記載する。

注2：備考には、試作品の姿(写真等)を添付する。記載スペースがない場合別葉でも可。

焼き菓子①



焼き菓子②



焼き菓子③



(5) 試作品に係る原料価格、製造原価、小売価格の目標

当社の青ミカンジュースを搾取する時に発生する果皮を、乾燥粉末に加工。  
これを菓子類に混ぜて商品を作成する。  
現在のジュース原料価格 100 円/k g (青果)  
果皮の乾燥粉末加工を前提としたジュースの原料価格として 120 円/k g を設定。  
(通常青果で@200)  
搾取後の果皮歩留まり 35% \* 乾燥粉末化後の歩留まり 20%  
青果 1 k g 当たり 70 g の乾燥粉末の作成。これを 1 商品 (袋) に使用すると仮定。

お菓子の製造原価は 200 円 (袋) 小売り価格の目標を 600 円 (単品の場合)  
さらに商品をセットで販売するとして 2 商品セット+α で 2,000 円の目標を設定。

(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
青みかん (みかん摘果果実) の乾燥粉末を食べやすく加工した食品 (菓子類)	有作くん (熊本県指定特別栽培農産物)	自農園ならびに、提携農園がありそこから安定して入手することが可能である。	

(7) ~ (8)

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
青みかん (みかん摘果果実) の乾燥粉末を食べやすく加工した食品 (菓子類)	地域資源、地産地消に関心の高い小売業 (スーパー・百貨店等) 健康でおいしいものが好きな消費者	スーパー・百貨店については、直接ならびに、東京太田市場経由で販売する健康でおいしいものが好きな消費者に対しては、インターネットによる直接販売を実施する	

(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