

# 事業報告

会社名	株式会社 沢屋
代表者名	代表取締役 古越 道夫
開発部署名	レストラン部 製造部
担当者	製造部マネージャー三浦 英二

(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）

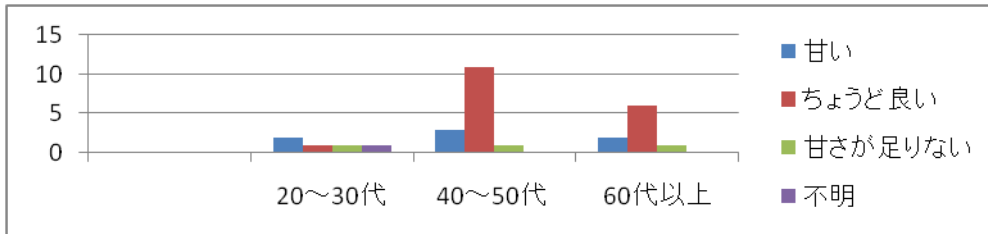
- ・概ねチョコとジャムを組み合わせた商品に興味を持たれる方が多かった。何との組み合わせに興味があるかの設問には、りんご、ブルーベリー、苺、の人气が高かった。
- ・これまでに無い商品の開発に対する期待も高かった。

<消費者意向調査の実施>

- ・通信、インターネット販売の顧客に試食品、アンケート用紙を添付し実施。
- ・発送数 100 件 ・回収数 29 件
- ・試食品内容 紅玉りんごチョコジャム、いちごチョコジャム  
(いずれもラミネート袋 30g 入り)

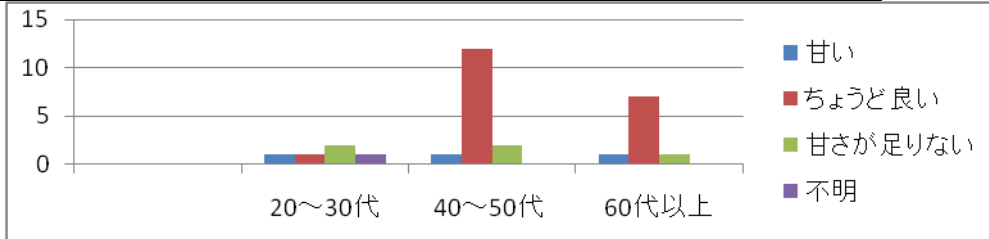
・・・消費者意向調査結果・・・

①甘さは?りんご	20～30代	40～50代	60代以上	統計
甘い	2	3	2	7
ちょうど良い	1	11	6	18
甘さが足りない	1	1	1	3
不明	1			
計	5	15	9	

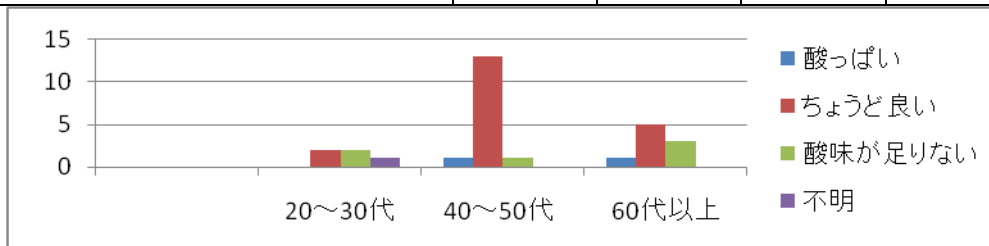


①甘さはどうか?イチゴ	20～30	40～50	60代以	統計
-------------	-------	-------	------	----

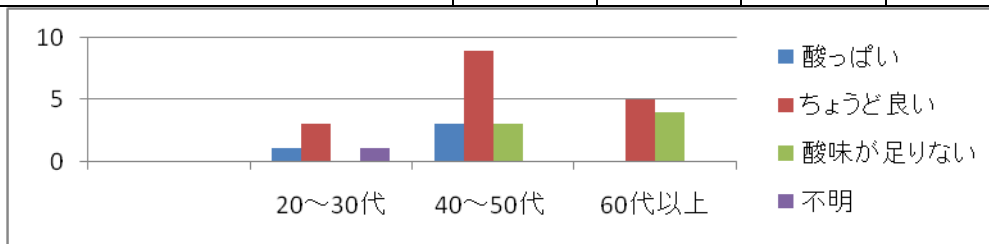
	代	代	上	
甘い	1	1	1	3
ちょうど良い	1	12	7	20
甘さが足りない	2	2	1	5
不明	1			1
計	5	15	9	



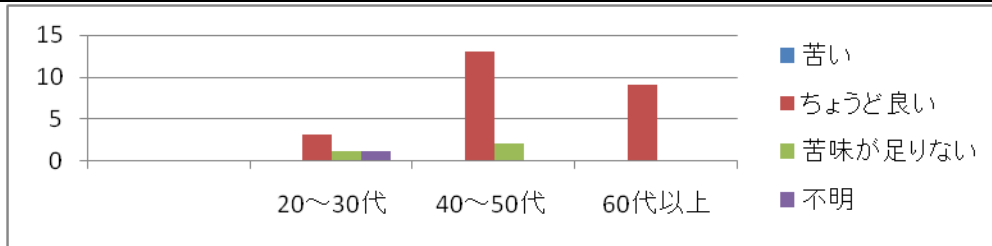
②酸味は?リンゴ	20~30代	40~50代	60代以上	統計
酸っぱい		1	1	2
ちょうど良い	2	13	5	20
酸味が足りない	2	1	3	6
不明	1			1
計	5	15	9	



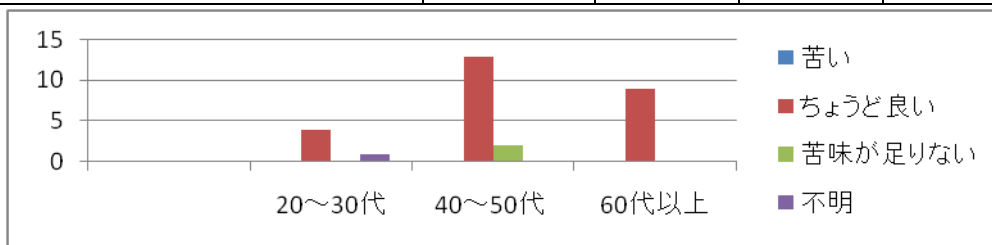
②酸味は?イチゴ	20~30代	40~50代	60代以上	統計
酸っぱい	1	3		4
ちょうど良い	3	9	5	17
酸味が足りない		3	4	7
不明	1			1
計	5	15	9	



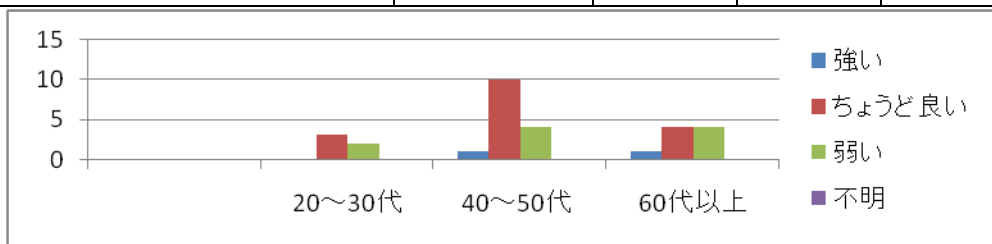
③苦味は?リンゴ	20~30代	40~50代	60代以上	統計
苦い				
ちょうど良い	3	13	9	25
苦味が足りない	1	2		3
不明	1			1
計	5	15	9	



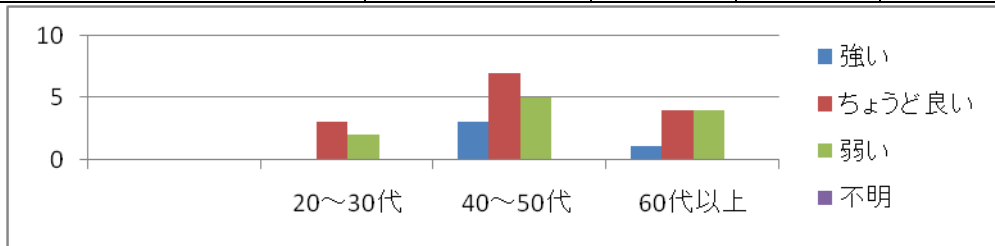
③苦味は?イチゴ	20~30代	40~50代	60代以上	統計
苦い				
ちょうど良い	4	13	9	26
苦味が足りない		2		2
不明	1			1
計	5	15	9	



④香りは?リンゴ	20~30代	40~50代	60代以上	統計
強い		1	1	2
ちょうど良い	3	10	4	17
弱い	2	4	4	10
不明				
計	5	15	9	

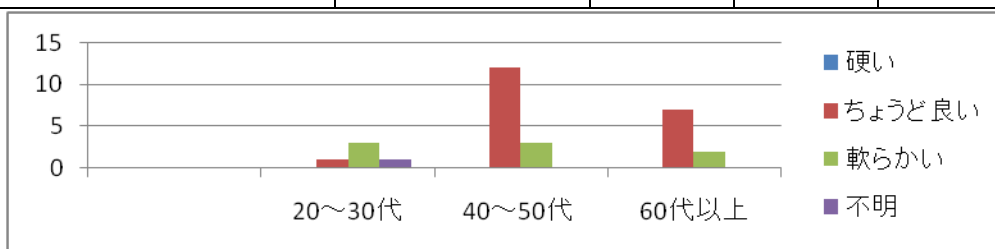


④香りは?イチゴ	20~30代	40~50代	60代以上	統計
強い		3	1	4
ちょうど良い	3	7	4	14
弱い	2	5	4	11
不明				
計	5	15	9	

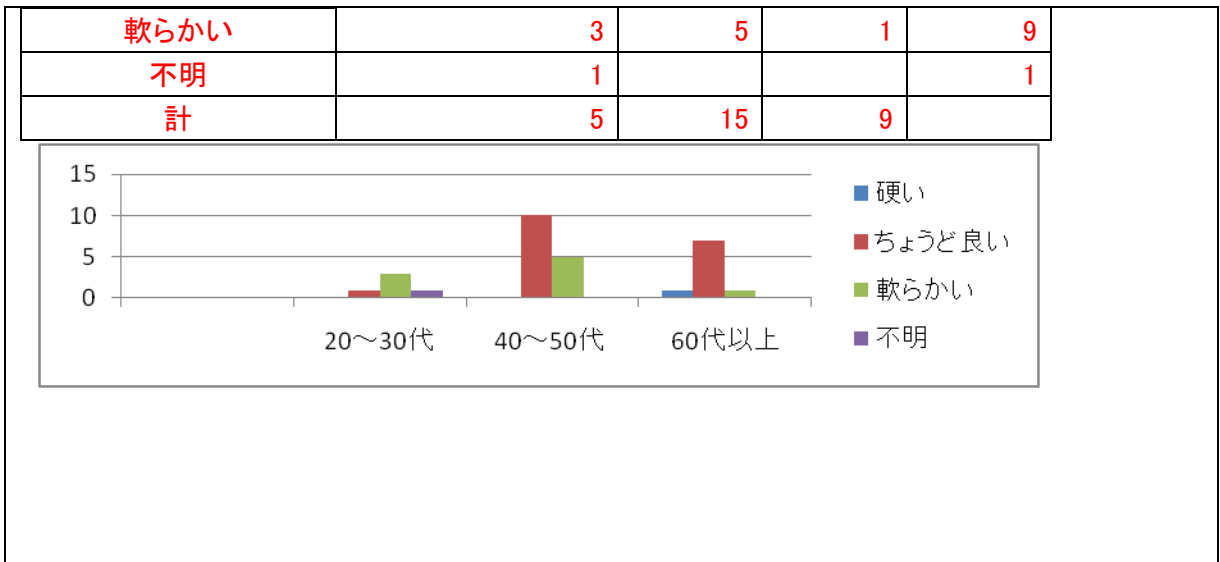


⑤ ④で何に○?	20~30代	40~50代	60代以上	統計
ジャム		(イチゴ)3		
チョコレート				
洋酒		(リンゴ)1		
その他				

⑥食感は?リンゴ	20~30代	40~50代	60代以上	統計
硬い				
ちょうど良い		12	7	20
軟らかい	3	3	2	8
不明	1			1
計	5	15	9	



⑥食感は?イチゴ	20~30代	40~50代	60代以上	統計
硬い			1	1
ちょうど良い	1	10	7	18



(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)
2010年10月～21年1月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・紅玉りんごのチョコジャム</li> <li>・オレンジママレードのチョコジャム</li> <li>・いちごのチョコジャム</li> <li>・いちごミルクのチョコジャム</li> </ul>	<p><b>【コンセプト】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・チョコと国産生果実を使ったこれまでに無い新商品。・30代以上の女性をターゲットとし新たな顧客開発を目指す。</li> <li>・フレッシュ感のあるフルーツ感覚の製品を目指す。・高級感のある、おしゃれ感のあるものにする。</li> </ul> <p><b>【改良・開発に当たっての新たな視点】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・チョコレートはカカオ分を変えて試作する。・新発売のチョコを試してみる。・水分をとばしジャムの糖度を上げてから使う。・リキュールのアルコールをとばしてから使ってみる。・果実の実を細かくする。</li> </ul>	

(5) 試作品に係る原料価格、製造原価、小売価格の目標

<p><b>【試作品に係る原料価格】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・紅玉りんご 1箱 2.200円</li> <li>・イチゴ 1箱 1.450円</li> <li>・オレンジ 1箱 1.800円</li> <li>・いちごミルク 270g 1470円</li> <li>・チョコレート 1kg 3.300円</li> <li>・カルバドス 700cc 3.990円</li> <li>・キルシュ 700cc 3.000円</li> <li>・グランマルニエ 700cc</li> </ul> <p>2.358円</p> <p><b>【製造原価】</b></p>
--

・リンゴ 200 びん 556 円 90 びん 250.2 円 ・いちご 200 びん 828.4 円 90 びん 372.78 円

【小売価格の目標】

・200 びん 2.000 円前後 ・90 びん 1.000 円前後

(6) 原料用果実調達の考え方 (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
・チョコジャム	「秀」クラス	・契約農家 及び JA 等	

(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
・チョコジャム	・弊社直営店	・店頭での小売販売、通信・インターネット販売	

(10) 加工品の試作、検討の経過、各種調査、事業の内容  
略