

(別紙)

事業報告

会社名	株式会社ベジフル・アート
代表者名	山本 純
開発部署名	
担当者	

(1) 検討会

検討会名	開催時期	検討項目及び内容	参集者の構成及び人数	備考
石垣島パパイヤの商品化検討会	平成20年7月	石垣島産パパイヤの商品化及び販売方法の検討会	立教大学教授 萩原氏 石垣島パパイヤ代表 玉城氏 他5名	

(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）

調査時期	実施場所	回数	調査対象及び人数	調査内容	備考
平成20年12月	埼玉県内及び東京都内企業 埼玉県内弊社店舗	2回	消費者 約300名 消費者 約100名	パパイヤを試食させてのアンケート調査	
		1月間	約90食分の陳列	店舗での陳列販売	

(3) 調査結果の内容（評価）

まず初めに、そもそもの予定では首都圏のスーパー、量販店において試食販売会開催のお願いをしたが今般の不況の影響によりどこの企業も青パパイヤの取り扱いに対して良い返事がもらえなかった。実績のない商品は取り扱いたくないことがはっきりと判明した。

又、生産者の事情により夏場のパパイヤの出荷が出来なかったことも今回の調査対象数を激減させた大きな原因となった。（無農薬栽培の為スリップス（ダニ）が大量発生し花芽が落ちて収穫量が一時激減し生産者サイドより出荷停止の願いが出た。）

この2点により計画していた調査対象時期、人数の変更を余儀なくされた。

調査については埼玉県熊谷市玉井自治会の協力のもと、青パパイヤの試食調査ができた。約300人を対象に試食会をした。まず食べてもらう事、それからアンケート用紙に記入という作業を弊社従業員と玉井自治会の方が担当してやってもらったがアンケートの回収は約25%程度になってしまった。アンケートを書いてもらう事の大変さを実感した。


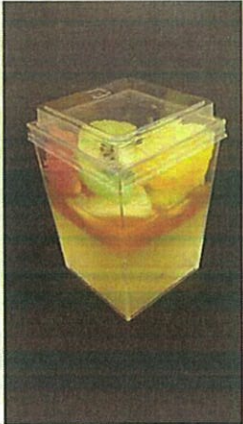
フルーツパパイヤについては美容に関する事業を展開している企業の従業員の方々をお願いをしてアンケート調査を遂行することが出来た。

結果をみていると青パパイヤについては非常に明るい結果がでた。食べさせて初めて美味しい事を理解してもらうことが出来た。この結果を提示すれば販売を了承してくれる企業も現れると思う。不況の為売れるか売れないかわからない商品は取り扱いたくないとい

う小売業側に十分に売れると説得できる調査結果が得られた。

フルーツパパイヤを原料としたスイーツ商品は対面式で販売した為客の反応はよかった。92%の販売率であった。

(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)
20年 7月～ 20年 12月	青パパイヤのカット済商品 フルーツパパイヤを使ったスイーツ	青パパイヤは調理時に下処理が必要なので簡単に調理できる事が食べてもらう為の重要条件。 収穫と需要のタイミングが合わなくても果肉をロスさせない為の商品試作をした。(収穫後果肉を冷凍保存し必要時に加工できるようにした。右写真の赤い部分がフルーツパパイヤの果肉)	 

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。

(5) 試作品に係る原料価格、製造原価、小売価格の目標

今回の試食アンケートより販売価格を298円(200g)と想定。

①青パパイヤ 250円/kg 歩留率75% 輸送コスト170円/kg これより原材料コストを560円/kg 製造諸経費を加えた卸価格を200円～220円位にする。卸価格に対して原材料比率が50%となるため実際の販売には量目を減らすか売価を上げなければならないと考えられる。

--

注：1 原料価格については、生果やジュース原料等の価格との比較ができるよう、これらの価格も記載する。
 2 実施計画書2の(2)の事業のみを実施した場合は、既存の試作品について記載する。

(6) 原料用果実調達のコ考え方(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
カット済青パイヤ	未熟果を使用するので特に糖度や熟度、皮目などは問題としない。	産地からのネックは物流費、空輸、船便の2通りがあるが生鮮品である為空輸となる。その為どうしてもkg当りの物流費がかさんでしまう。	

注：上記2の(1)の事業のみを行った場合は、調達方法欄には既に国産原料が調達できる体制が整備されている旨を記載するとともに、その内容を記載する。

(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
2004年	石垣島内	パイヤの安定栽培	栽培特許取得済み	

注：実施計画書2の(1)の事業のみを行った場合は、記載は不要である。

(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
石垣島パイヤについてのアンケート調査	青パイヤについての消費者意識の調査	中央果実基金 10部	

(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

おかずで食べるパイヤ	自社直営店 希望企業	陳列販売	
------------	---------------	------	--

注：実施計画書2の（2）の事業のみを実施した場合も記載する。

（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

時期	取組内容	
	新たな加工品の試作	原料の栽培方法の検討
21年		本来は特許取得済みの栽培方法なので弊社が栽培方法についての検討はしないが21年は下記のような被害が出た為経過を記載しておく。
6月		
7月	首都圏での青パイヤの消費現状を 検討会で話合った。	スリップス（ダニ）による被害が出始める。
8月	試食販売会場の交渉	無農薬栽培の為対策が出来ない状態が続く。花芽が落下し結実しない状態になる。
9月		
10月	フルーツパイヤスイーツのテスト販売	ようやく無農薬でのスリップス対策が出来るようになる。
11月		
12月	試食会開催	
22年1月		
2月	報告書作成	
3月		