

**実用化事例**

**福来みかんポン酢のワンストップ製品開発**

【相手先企業】 株式会社 沼屋本店

**【開発の背景】**

対象企業（つくば市谷田部）は創業約 140 年の醤油・味噌醸造元で、つくば地域に根差した商品開発に注力しています。今回、TX 開通以来、発展著しいつくば地域の新たな物産とすべく、筑波山の特産である「福来みかん」果汁を使ったポン酢醤油の開発の依頼を受け、配合～ラベルデザイン～プロモーション企画立案まで一貫して提案しました。

**【開発の経緯・支援内容】**

当センターでは具体的には以下の支援を行いました。その結果、企画段階の最初の打合せから約半年の開発期間で製品化・販売に至りました。

- 福来みかんのフレッシュな果汁感を活かすための配合を検討し、果汁の配合量を 15% に決定しました。
- フレッシュな果汁感を損なわないよう、加熱殺菌の温度を段階的に制御する殺菌方法に改良しました。
- 企画の初期段階からデザイン担当者が参画し、老舗のレトロ感をコンセプトにしたラベル案を作成しました。
- 消費者アンケートによりコンセプトが伝わるデザインを調査し、デザイン開発を支援しました。

**【開発した製品の紹介】**

開発品は「福来ポン酢」として、200m l 入り 各 347 円(税込)で 2010 年 11 月 7 日に発売されました。

＜製品の特長＞

- 国産丸大豆・木桶 2 年間熟成の自社醤油を使用
- 筑波山特産の福来みかん果汁を 15% 使用
- “二段階加熱殺菌” でフレッシュな果汁感を実現
- 老舗のレトロ感を意識したラベルデザイン

＜販売先＞

- 株式会社沼屋本店（つくば市谷田部 2970）
- つくばの良い品（TX つくば駅構内）
- わくわく広場 LALA ガーデンつくば店
- わくわく広場 荒川本郷店
- カスミ フードスクエアつくばスタイル店 他

＜記事掲載等＞

日本経済新聞（10/28）、常陽新聞（10/30）  
茨城新聞（11/1）、東京新聞（11/6）、朝日新聞（11/9）  
茨城放送（11/2）、つくばケーブルテレビ（11/3-11/5）



図 商品デザインとミニリーフレット

基礎となった事業	平成 22 年度	オンリーワン技術開発支援事業（受託研究）		
	平成 22 年度	県産農産品の機能性成分の試験研究事業（重点研究）		
現在の担当部門	地場食品部門	部門長	中川 力夫	tel : 029-293-8576
		技 師	坂井 祥平	
	紬技術部門	部門長	篠塚 雅子	
		主 任	石川 章弘	