

技術開発事例

受託研究

栗菓子の製品企画支援

【受託研究先】

株式会社小田喜商店

【開発の背景】

対象企業は、栗加工品を製造し、大手菓子メーカーに原材料を供給するほど品質や信頼性が高い。また、栗の消費動向を探るための自社アンテナショップも開設しており、この店舗で販売する新たな商品について製品企画及びテスト販売を支援しました（右図）。

【開発の経緯・支援内容】

開発コンセプト「予定販売価格 500 円／個に適した仕様」に関し、先入観のフィルターを外し、マクロ～ミクロの眼で客観化しました。また、企業の意向を反映させながら菓子加工方法の具体的レシピ作成や菓子の風味を損なわない為の流通温度設定、賞味期限設定の試験を行いました。

【結果または今後の展開等】

テスト販売では、「濃厚で美味しい」「栗本来の味がする」「お使い物に利用したい」「小田喜商店なら間違いない」といった声があり、価格を優先しないユーザー像が読み取れました。

マーケティングでは、Product（製品）、Price（価格）、Place（流通）、Promotion（プロモーション）が重要とされています。来秋の発売に向け、4P と製造技術を更にブラッシュアップする計画です。

食品加工

1) 栗菓子の製造方法

2) 栗菓子の保存検査

デザイン企画

1) 特許電子図書館による商標検索

2) 消費動向の考察

3) 素材、機能、意味から導いたネーミングの検討

4) 包装形態の検討

5) 高級感を演出する印刷方法の検討



デザイン企画

①紙管で陳列効果を狙ったもの、②竹皮で安全性を訴えるもの、③不織布で風呂敷風のもの、④キャンディ風で親しみやすいもの、⑤新聞紙で手土産風のもの



テスト販売風景

期 日：2010年11月20日（土）～21（日）
場 所：岩間すずらんロード（JR岩間駅前）
事業名：岩間地区中心商店街活性化事業
販売数：初日24個、二日目19個
価 格：400円／個

写真左：小田喜社長談「旧・岩間町は農家の41.3%が栗を生産しています。栗密度は日本一だと思います（栗密度=栗栽培面積÷経営耕地総面積）」

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）
テーマ名「茨城栗ペーストの小売用栗菓子のデザイン企画」

担当部門

工芸技術部門 部門長 佐藤 茂 tel: 0296-72-0316
地場食品部門 主任研究員 吉浦 貴紀 tel: 029-293-8576