

新商品の開発及びブランド化

ビジネス科 3年 谷口 舞 藤島瑠夏 船坂文乃

1 はじめに

私たちは総合選択における商品開発の授業で新商品の開発に携わりました。先輩方の思いを受け継ぎ、新しい商品を開発しブランド化したいという思いで取り組んでいます。ただ商品を開発するだけではなく、商品を通して伝えるべきことを明確にするストーリー性や、地域活性化を前提として、商品開発に携わる全ての方々が満足いくアイデアを提供することなどを目標としています。今回は飛騨産ほうれん草を使用し、地域と連携しながらブランド化を進めていますが、1年間授業で行ってきた取り組みと、成果・課題を報告します。

2 連携企業紹介

ビジネス科では、2年前から「ミチナル株式会社」と連携して商品開発を進めてきました。同社は「捨てない農業」を合言葉に、傷がついたり、規格外となって通常では出荷できない農作物を回収し、2次加工を行って違う形で商品提供をしている、全国的にもあまり例のない食品加工会社です。連携初年度には、トマトを使用した中華まん「茜小町」を開発しました。地元の農家および日本の農業の常識を変えていこうとする、未来志向型の取り組みを次々と展開しています。

3 商品開発のあらすじ

昨年度卒業した先輩方が、新たな商品開発を目指してミチナル株式会社の工場見学を行いました。食品加工を行う様子を拝見したり、商品を試食させていただきながらアイデアを膨らませました。その中で、ほうれん草をパウダー状にした「飛騨抹茶」(ひだまっそう)と出会いました。この商品をお湯に溶かしたり、様々な食品に練り込むことで、「抹茶」に近い味になることが分かりました。そもそも飛騨産ほうれん草は、市町村別生産量日本一にもかかわらず、イマイチ地元が盛り上がっていないことに気付かされた私たちは、このほうれん草を生かしたスイーツを是非とも作り上げようという強い気持ちに変わりました。その後、地元のほうれん草について研究を深め、大福に仕上げられないかという結論に至りました。ですが、残念ながら商品開発までには至らず、今年度に引き継ぐことになりました。

今年のメンバーは、そんな先輩方の熱い気持ちを受け継ぎ、様々な取り組みを強化しました。まずは新たな連携先を見つけることです。幸い、高山市菓子組合の会長を務めておられる「和菓子処稲豊園」(とうほうえん)の社長が我々の取り組みを聞きつけ、是非とも若い人たちのアイデアを取り入れたいとともに、和菓子の常識を覆していきたいという熱い思いをいただき、快く商品開発していただけることになりました。様々な困難を乗り越え、何度も試作を重ねて仕上がったのが、日本一のほうれん草を使用した大福「飛騨ほりん」です。ぜひ、みなさんも召し上がってみてください。

