

小さな力の商品開発

(株)パイロットフィッシュ

五日市 知香

消費者が「買いたくなる」商品



「誰に」買っていただきたい商品なのか？



ターゲットを決める

「どんなシーンで」

買っていたただけか？



岩手県 二戸市 大西ファーム

- ・『ドライトマトの
オリーブオイル漬け』
120g 630円



- ・岩手県産
アンチョビ使用
『バーニャカウダー』
120g 1,050円

大西ファーム

岩手県産アンチョビ使用

『バーニャカウダー』のブルスケッタ



パッケージデザインの役割・・・

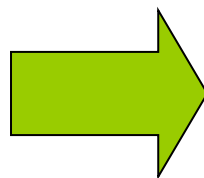
**消費者に興味を持たせ、
買いたいと思わせること**

魅力を一瞬で伝える

実例『山田の牡蠣くん』

(牡蠣の燻製のオリーブオイル漬け)

中味さえよければ・・・は通用しない
〈美味しそうに見えること〉！



水産加工品コンクール
岩手県知事賞受賞

小瓶(牡蠣 70g):1, 250円
大瓶(牡蠣150g):2, 500円

山田町の海



作業小屋を立派に



生産者(漁師さん)



雇用

2011 New Face



復興願うスポンジケーキ

【福島】お菓子のさかい(福島県片貝町、0120・26・2922)の「福平(ふくへい)ぶーど」

はるばるキャラメルクリームに包まれたアーモンドアラリスを混ぜ、ふんわりしたスポンジケーキではあるが、パッケージのデザインは向島の原田善治さんが依頼した。ふるさとを原風景を再現したまま作品の提供を受けた。原風景で表した地元を復興と幸福を願い、その一部を収益金として寄付する。インクジェットや電版で全国各地からの注文にも対応する。

11月14日、販売中

肌に優しい無添加シャンプー

【九州】シャンプー工場(大分県日田市、098・701・8181)の「無添加シリーズ」

アトピー性皮膚炎や敏感肌などが多く見られる。同時に刺激とすることで刺激の少ない無添加シャンプーを使用した商品。新たにシリーズ化した。シャンプーからボディーソープまでそろえる身体全体をケアできる。優しい心地を向上させるため、それを併せて天然オイルも配合した。全国ドラッグストアなどで販売。

《本体 911円から、税別中》

おしゃれな完熟梅飲料

【大分】おみやげ菓子工場(大分県日田市、0173・53・3000)の「おみやげ菓子完熟梅飲料」(240ml、1本)

原料の梅は大分県日田市大1町産の南高梅。梅上で完熟するのを待って収穫することにより、芳醇(ほうじゅん)な香りが実現した。雑味(ざつみ)や酸味は向早梅も相まって清涼感のある梅飲料に仕上がった。梅の「道の駅」などで販売し、レストランやブーティクなどへの売り込みも積極的に行っている。

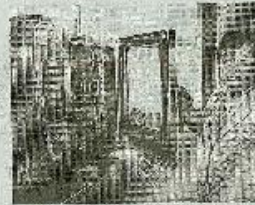
《1503円(税別) 420円(税別) 販売中》

「三陸の復興を支援する」として、復興支援基金の設立を呼びかけた。復興支援基金は、被災地の復興を支援するために設立された。被災地の復興を支援するために設立された。被災地の復興を支援するために設立された。

三陸のカキ、加工品製造を再開

原料調達、産地に奔走

復興支援基金の設立を呼びかけた。復興支援基金は、被災地の復興を支援するために設立された。被災地の復興を支援するために設立された。被災地の復興を支援するために設立された。



復興支援基金の設立を呼びかけた。復興支援基金は、被災地の復興を支援するために設立された。被災地の復興を支援するために設立された。被災地の復興を支援するために設立された。

2011年10月3日付
『日経新聞』朝刊(全国版)

岩手



岩手山の産物に生まれた東北、
1月1日から5月、新鮮に本来の姿を取り戻しながら
旬をたたくお取り寄せの高級品を使用している。
お取り寄せの高級品をお取り寄せして、
新しい年を始めてみてはいかが——
撮影／奥村和幸(料理)、スタイリング／矢崎洋子

新春お取り寄せ

東北にうまいものあり



おいしいお取り寄せ
お取り寄せの高級品
お取り寄せの高級品
お取り寄せの高級品



お取り寄せの高級品
お取り寄せの高級品
お取り寄せの高級品

花巻市

山田の牡蠣くん
山田の牡蠣くん

〒92500 (220g)
〒91250 (100g)
花巻市市二丁目1-1
3 F 1号室
TEL 0183-23-0722
FAX 0183-23-0722
E-MAIL

www.tokai-shokai.co.jp
TEL 0183-23-0722
FAX 0183-23-0722
HP http://www.wa
nyadonokikun.jp
kumajip/

大抵生産できない
ひとつずつ手詰めた
こだわりの服詰
花巻市の北東にある山田
湾は、全国でも有数のオリーブ
産地。今も大きく育ちつつあり
たオリーブを搾り、オイルした後
塩漬けにしてオリーブオイルに
漬けておくと、天然塩で漬けてし
ている。
漁師でもある代々の産物
を愛する人は、産地で美味しいか
が重要。そして自然を失
った。今に上場オリーブオイルから
花巻市に移し、地元のオリーブを
仕入れるが、山田の牡蠣くん
を一つ一つ詰めている。
もう一度、自分が育てたオ
リーブを一つ一つ詰めている。
花巻市産のオリーブに合わせる
お取り寄せの高級品

※金額は送料を別にする。送料別です(送料別の場合、別途送料を要します)。◎は注文方法です

2011年12月末

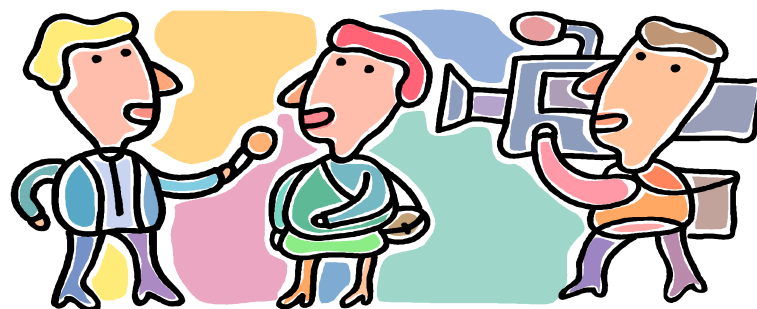
『週刊現代』に掲載

商品名のつけかた・・・

- ・子供でも、高齢者の方でも覚えられる名前
- ・地名を入れる

話題をつくる

記事に取り上げたくなる「価値」を...



バイヤーさんが興味を示すのは
話題の商品

未利用食材の商品開発

『宮古湾で水揚げされた
カタクチイワシのアンチョビ』



35g 1,500円

さらに…

アンチョビを使って農家さんが商品開発

『バーニャカウダー』



130g 1,050円

→
連携

山海の幸ソースに

「山口五市新の大同フアーム」(大同製菓)は、二市五市と、前山田庄老の山根博一(山根製菓)代表が、高麗カキ、クワシ、ワシを素材として作ったアンチョビソース、野菜を素材に作られたイタリア産のソース「パーニナカワタ」を開発した。本県の山の幸と海の幸の長所を生かした新たな味わいは、同じの交流や復興促進に役を果す。



山の幸と海の幸の長所を生かしたパーニナカワタをPRする(右から)大西美子さん、山根博一さん代表、五市市知事さん

二門市・大同フアーム開発

ニンニク×アンチョビ(高古)

復興促進や交流に一役



「パーニナカワタ」の味の決め手、山根博一の「高古産のニンニク」。

「二門市の農産物が約産地から出てくる。山根博一の「高古産のニンニク」。

山口五市新の大同フアーム(大同製菓)は、二市五市と、前山田庄老の山根博一(山根製菓)代表が、高麗カキ、クワシ、ワシを素材として作ったアンチョビソース、野菜を素材に作られたイタリア産のソース「パーニナカワタ」を開発した。本県の山の幸と海の幸の長所を生かした新たな味わいは、同じの交流や復興促進に役を果す。



二門市地区合同庁舎で業務をスタートする市職員ら

行政の業務連携密に

山口五市新の大同フアーム(大同製菓)は、二市五市と、前山田庄老の山根博一(山根製菓)代表が、高麗カキ、クワシ、ワシを素材として作ったアンチョビソース、野菜を素材に作られたイタリア産のソース「パーニナカワタ」を開発した。本県の山の幸と海の幸の長所を生かした新たな味わいは、同じの交流や復興促進に役を果す。

山口五市新の大同フアーム(大同製菓)は、二市五市と、前山田庄老の山根博一(山根製菓)代表が、高麗カキ、クワシ、ワシを素材として作ったアンチョビソース、野菜を素材に作られたイタリア産のソース「パーニナカワタ」を開発した。本県の山の幸と海の幸の長所を生かした新たな味わいは、同じの交流や復興促進に役を果す。

2013年4月2日付 『岩手日報』



一戸町の産直で 『産直奥中山高原 おばあちゃんの糠床』 を販売開始！！

※産直奥中山高原のおばあちゃんたちに
糠床マイスターになっていただき、
糠床の問い合わせ、ご相談等対応
いただいています。



商品開発のキーワード

商品価値を高める重要な要素

UNIQUE

大げさなものでもなく、
そこにある「個性」「自信」を形に

STORY

その商品がどうして生まれたか
どんな特色、特徴があるのか
どんな方に利用してもらいたいのか



具体的な販路や、パブリシティを「商品特性」に合わせて
プログラムしていく、総合プロデュースが重要です。