

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・・・

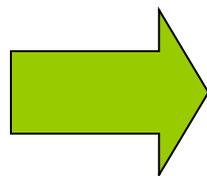
**消費者に興味を持たせ、
買いたいと思わせること**

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

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

記事に取り上げたいくなる「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

「山口五市新の大型ファーム(大西農場)では、二戸市(ニク)と、前出山庄老の山根智恵子(山根智恵子代表)が、高品質なタケノコを産出させて作ったアンチョビソース、野菜などを加えて作るイタリア産のソース「パーニナカウタ」を開発した。本場の山の幸と海の幸の長所を生かした新たな味わいは、両市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ウタをPRする(右から)大西美子さん、山根智恵子代表、五戸市知香さん

二戸市・大西ファーム開発

ニンニク×アンチョビ(宮古) 復興促進や交流に一役



パーニナカウタの味の決め手、山根智恵子の「山根智恵子のアンチョビソース」

「二戸市の農産物交流促進センター」にて、山根智恵子代表と大西美子さんが、パーニナカウタの味の決め手、山根智恵子の「山根智恵子のアンチョビソース」

「山口五市新の大型ファーム(大西農場)では、二戸市(ニク)と、前出山庄老の山根智恵子(山根智恵子代表)が、高品質なタケノコを産出させて作ったアンチョビソース、野菜などを加えて作るイタリア産のソース「パーニナカウタ」を開発した。本場の山の幸と海の幸の長所を生かした新たな味わいは、両市の交流や復興促進に役を果す。



二戸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

二戸市地区合同庁舎で業務をスタートする市職員ら。合同庁舎は、二戸市、三戸市、大内町の3市が連携して運営している。合同庁舎は、二戸市、三戸市、大内町の3市が連携して運営している。合同庁舎は、二戸市、三戸市、大内町の3市が連携して運営している。

三戸市の「三戸」

三戸市の「三戸」は、三戸市、三戸市、三戸市の3市が連携して運営している。合同庁舎は、二戸市、三戸市、大内町の3市が連携して運営している。

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。