

平成28年度第2回 上越ならではの産品開発検討委員会 次第

とき：平成28年10月24日（月）午後2時から

場所：上越市民プラザ 多目的学習室

1 開会

2 あいさつ

3 協議

(1) アイデアの選定・検討について・・・資料1

(2) 今後の事業スケジュールと具体的な取組方針について・・・資料2

(3) その他

4 その他

5 閉会

上越ならではの産品づくり アイデア選定について

○アイデア応募について

- ・募集期間 平成28年8月1日から平成28年9月30日まで
- ・応募件数 116件

○アイデアの選定方法について

- ・事前選定の状況

_____件

・アイデアの評価の視点

- ① 市場性はあるか。(ターゲットやマーケットが十分に想定され、一定量の市場規模が見込まれるか)
- ② 商品に魅力があるか。(上越らしさ、個性、希少性など)
- ③ 地域での広がりが期待できるか。(製造事業者の参画のしやすさ、市民の愛着が期待できるか 等)
- ④ 実現の可能性 (技術的に商品化が可能かどうか) 等

加えて

- ・応募のアイデアについて、工夫・改善することでより一層売れる、競争力のある産品になる可能性を秘めているものも選定対象とする。

今後の事業スケジュールと具体的な取組方針について

○今後の流れ

平成 28 年度

① 第 2 回開発検討委員会

- ・ アイデアの選定（産品候補品の 1 次選定） おおむね十数件程度
- ・ 選定結果の公表

第 2 回開発検討委員会での選定結果については、産品候補品として、1 次選定結果を公表する。なお、平成 29 年度に表彰するアイデアは、第 3 回開発検討委員会で 2 次選定で選定されたアイデアを対象とする。

↓

② 産品候補品の試作研究と検証

- ・ 選定されたアイデアは、アイデアレベルのものもあり、実現可能性を含めた検証が必要なため、地元の団体や料理専門家に協力を仰ぎ試作研究を行う。試作研究が進んだ段階で、レシピやカロリー等の付加情報の整理を行う。

↓

③ 第 3 回開発検討委員会（産品候補品の 2 次選定）

- ・ 産品候補品からの絞り込み おおむね数件程度
- ・ 産品候補品の試食・評価を行い、産品の絞り込みを行う。

※試作研究の段階で、課題がある場合は、その旨、委員会に報告。

- ・ 今後の改善点などのアドバイスを受け、今後試作を進める産品を選定する。
- ・ ここで選定されたアイデアを表彰対象アイデアとして、平成 29 年度に表彰。

↓

④ 絞り込まれた産品の試作着手（地元事業者との連携）

(参考)

平成 29 年度以降

- ・ 開発検討委員会は継続。平成 29 年度 2 回予定。

① 産品候補品の発表（アイデアの表彰と試作品の試食）

↓

② 消費者調査（地元及び首都圏等）

↓

③ 産品候補品の改良

↓

④ 産品の完成

地域ルール（製造方法・パッケージ・表示方法等）

地域での展開

- ・ 販売、料理提供店のマップ作製
- ・ 産品パンフレットの作成
- ・ PR イベントの開催

●製品の展開イメージ

【特産品について】

地域の製造事業者が、選ばれた産品に統一ルールを設け、それに自社の伝統や技術を付加し、それぞれ特色をもたせた産品の展開を目指す。

(イメージは、笹団子のような展開)

- 具体的な取組 (案)
 - ・メイド・イン上越の認証
 - ・製造販売店舗のマップの作成

【料理について】

料理レシピ集を作成。地域の飲食店の他、市民に公開。地域に広がるような展開を目指す。(ご当地○○ラーメンのような展開)

- 具体的な取組 (案)
 - ・レシピ集の作成
 - ・提供する飲食店マップの作成

上越ならではの製品づくり 応募アイデア事前集約一覧（33件）

NO	アイデア番号	アイデア名	評価コメント	備考	選定委員
				・ターゲット ・商品化に向けての工夫・改善が必要な点 ・アイデアを元にした展開等	
1	1	ライスペーパー ・くるくる大豆リボン	・ライスペーパーでのグルメは惣菜、スイーツ共に広げられやすい。ライスペーパーの種類や料理のバリエーションなど展開イメージが付きやすい。		本田委員
			・手軽に調理ができそうで、飲食店での広がりが期待できる。		市来委員
2	2	ライスペーパー ・ライスペーパースイーツ	・ライスペーパーでのグルメは惣菜、スイーツ共に広げられやすい。ライスペーパーの種類や料理のバリエーションなど展開イメージが付きやすい。		本田委員
			・国産のライスペーパーは市場にも少ないので、特産となる可能性があると思います。他にもライスペーパーの提案がありましたが、スイーツという部分で女性層からの支持を期待して選定しました	・女性層 ・外国産と比べた場合のコスト ・ライスペーパー単独での販売展開	渡邊委員
3	4	米粉肉まん	・肉だけではなくいろいろなソースが考えられそう。		本田委員
4	5	とうふうどん	・「とうふうめん風」という商品は見たことがあるが、豆腐と米粉で技術的に作られるのであれば面白い商品と思う。		市来委員
5	7	市が購入を決めた 刀にちなんだ名前	・地元で育まれた加工食品を利用し、大人から子供まで幅広く食べられそうである。地元上越をPRする上で良い商品と思う。		石山委員
6	8	上越市産の米粉と大豆のブランド化を目指すためのネーミング	・「謙信粉」というキャッチーなネーミングがブランド感を出しており、そこから派生する特産品が多数産出できる期待ができると感じます。	・上越の日常としても、お土産用のブランド粉としても、あらゆる層のターゲットが期待できます。 ・小麦粉のように汎用性あるものとしての活用。また、上杉謙信の「武力が高く、義に厚い」ということから、縁起用、験担ぎとしても活用できると思います。（111のアイデア：国産ライスペーパーなども謙信粉を使ったもので作成ができるかと思います。）	望月委員
			・上越産をわかりやすくすることは、その食材（米、大豆）を用いて開発した商品のPRにも活用出来る。	・名称については要検討ではあるが、知名度のある既存のキャラクター等を活用するアイデアは良い。 ・けんけんに限らず、上越市内の各区のゆるキャラをもっと活用すべき。	野口委員
			・ネーミングが良く地元上越をPRする上でとても良い。		石山委員
7	9	大豆と野菜たっぷり ビーガンプレート	・手軽に調理ができそうで、飲食店での広がりが期待できる。		市来委員
8	12	大豆deかりんとう	・すでに流通されている商品ではあるが、油で揚げずに作るなど、健康志向をアピールすれば可能性があるのではないか。		市来委員
			・大豆・米粉の消費拡大を図る上で、幅広い年代で楽しめる商品である。		石山委員
9	15	上越産にこだわったパン。「米粉～蒸しパン」	・製造事業者が参画しやすい商品だと思います。「高橋孫左エ門の栗飴」や「義の塩」を使うというののもいいと思うが、コストが少し心配。	・ネーミングは、もう少し考えましょう。	市来委員
10	16	米粉パン ショパンシリーズ	・当生協の産地である青森県の「JA津軽みらい」でも米粉を使用したクロワッサンを生産→地元の小売店で販売して好評を得ています。米粉ならではの美味しさが出れば売れると思います。	・上越市内 ・米粉ならではの良さ（モチモチ感）が出しやすいパンにすべき	渡邊委員
11	19	米シリアル （甘いもの）	・ダイエットの為に「食事はシリアル」という層が購入することによって、米の消費量向上に繋がると思いました	・子供、女性 ・既存品に対しての値ごろ感 ・デザートメニューへの展開	渡邊委員
			・手軽な朝食として、おやつとして最適。 ・シリアルが流行っているので、おみやげ品としてもおしゃれで手軽でよい。	・女性向け（20代～50代）上越市のおみやげ品として ・「米粉と豆乳…」とあるが玄米と大豆で作るシリアル ・「上越の大地の恵み」のようなシリーズで自然・ナチュラルを訴求。	田中委員

NO	アイデア番号	アイデア名	評価コメント	備考	選定委員
12	20	米シリアル（甘くないもの）	・ダイエットの為に「食事はシリアル」という層が購入することによって、米の消費量向上に繋がると思いました	・子供、女性 ・既存品に対しての値ごろ感 ・デザートメニューへの展開	渡邊委員
			・手軽な朝食として、おやつとして最適。 ・シリアルが流行っているため、おみやげ品としてもおしゃれで手軽でよい。	・女性向け（20代～50代）上越市のおみやげ品として ・「米粉と豆乳…」とあるが玄米と大豆で作るシリアル ・「上越の大地の恵み」のようなシリーズで自然・ナチュラルを訴求。	田中委員
13	21	米粉（大豆粉）パウダー	・上越では見かけない商品。米粉や大豆粉を活用する「上越パウダー」としてブランド化が出来る。東京オリンピックの際のドイツ体操チームの合宿地としての新商品として展開する。	・若い女性を中心として、高齢者や観光客。 ・ドイツとの関係をPRできる。Oct. Fesとも連携。 ・米粉や大豆粉をふんわりしっとりさせる技術開発。 ・作っている様子を見せ、匂いを広げるべき。	野口委員
14	22	大豆まん	・手軽に調理ができそうで、飲食店での広がりが期待できる。特産品の場合は、チルド・冷凍、真空パックなど検討が必要と思います。		市来委員
15	31	サメの味噌漬	・「サメを食べる」ということ自体が珍しいので、話題にもなる1品だと思います。	・上越の方の常食として、また、旅館やホテルでの上越特産品のみを具材として入れ込んだり、上越らしさをより一層出すと良いと思います。	望月委員
16	34	上越味噌汁セット	・今年、大豆部門にて農林水産大臣賞を受賞した産地でもある上越産の大豆を使用した味噌汁であれば、秋田の「芋の子汁」のような特産品になりえると思います。	・全国 ・一般的な即席味噌汁の感覚ではなく、具材も工夫して高級感を出したほうがよいのでは。 ・「上越汁」としてメニュー展開。	渡邊委員
			・フリーズドライが出来れば何処でも誰でも好きな所で味噌汁が飲める。		石山委員
17	38	上越カウスエ	・東京以外では馴染みがないミャンマー料理なので、上越産米粉麺と野菜を使うことで意外といけるかも感じました。		市来委員
18	40	笹にぎり	・すでに笹団子や笹寿司など確立している商品があるので、その応用として笹にぎりを作れば、時間がかからず世の中に浸透できると思います。	・ごはんによもぎを混ぜ込んだり、上越特産品のみを具材として入れ込んだり、上越らしさをより一層出すと良いと思います。	望月委員
19	44	麴を使ったお茶漬けのもと	・有りそうで無い商品と思いますが、製造事業者への広がりが無いような気がします。		市来委員
20	49	フルーツ豆腐	・上越市ならではの美味しいスイーツとして、クリーミーなデザート用豆腐を使ってイチジクソースや枝豆ソース、いちごソースを使う。 ・給食にも良い。	・上越市内の飲食店で「上越ならではのデザート」として「トーフデザート」を出す。インバウンド向けにもよい。 ・ネーミングと商品設計を決める。	田中委員
21	57	酒粕パック	・上越市の日本酒蔵のイメージを大切に、見せ方を工夫すれば人気のおみやげになり得る。	・インバウンド及び女性観光客。 ・上越市酒造組合が作った…というストーリーができればよい。	田中委員
22	59	美肌せっけん	・上越市の日本酒蔵のイメージを大切に、見せ方を工夫すれば人気のおみやげになり得る。	・同上	田中委員
23	61	スイーツ豆腐	・上越市ならではの美味しいスイーツとして、クリーミーなデザート用豆腐を使ってイチジクソースや枝豆ソース、いちごソースを使う。 ・給食にも良い。	・上越市内の飲食店で「上越ならではのデザート」として「トーフデザート」を出す。 ・インバウンド向けにもよい。 ・ネーミングと商品設計を決める。	田中委員
24	70 77 80	ティラミス 70：和風 77：新食感の豆腐 80：豆腐	・米や大豆を原料とする食材や加工品を有効活用したデザートが魅力的。食べたことがないからこそ、食べてみたい。多様なアレンジが可能で、オリジナルを作りやすい。	・若い女性を中心として、子供から大人の女性。 ・作ることが出来るのか？美味しいのか？ ・作ることが出来たら「面白い」。 ・調理を容易にするための加工技術を要検討。	野口委員
25	72	豆腐カツカレー	・料理でカレーは必須かなと感じました。		市来委員
			・男性層に人気のあるカツカレーのカツを大豆カツにすることで、女性層や高齢者へも訴求できると思いました。	・高齢者を含めて全ての層	渡邊委員

NO	アイデア番号	アイデア名	評価コメント	備考	選定委員
				・ターゲット ・商品化に向けての工夫・改善が必要な点 ・アイデアを元にした展開等	
26	73	米てんぷら	・てんぷら粉を大豆に。また、ライスコロケのよう で中の具材もバラエティー考えられる。		本田委員
27	76	パフェ	・米や大豆を原料とする食材や加工品を有効活用した デザートが魅力的。食べたことがないからこそ、食 べてみたい。	・若い女性を中心として、子供から大人の女性。 ・味はもちろんのこと、色、形、硬さ、柔らか さ、香りなどの調整が自由自在。 ・若者を中心とした考案チームを編成する。	野口委員
	83	76：米と大豆を使 ったミニパフェ 83：The・和パフェ	・多様なアレンジが可能で、オリジナルを作りやすい。 ・「こめまめパフェ」として、市内観光地、道の駅な どで ・「上越スイーツ」としてカップ入りで売れる商品づ くり。	・市民と観光客。 ・ポン菓子を使うより、玄米フレークを使う方 がヘルシーなイメージ。 ・カップ入りで販売。	田中委員
28	84	白湯風豆乳ラメ ン	・米粉の麺に豆乳の組み合わせで、季節の野菜や畜産 品や海鮮ものなど上越の旬の食材も入れやすい。		本田委員
			・日本人が好きな料理ベスト3にも入るラーメン。特 に近年は、外国人の方に、日本のラーメンが人気に なっているので産品には良いと思います。	・白湯風をあえて「上越風」「謙信風」などのネ ーミングにすることで、観光客へターゲット を向けられそうです。(66の鯛ラーメンとコラ ボできたら良さそうです。)	望月委員
			・ラーメンは若い人から高齢まで好きな方が多い。又、 米粉の麺+上越野菜とのトッピングも好感触である。		石山委員
29	88	塩こうじ豚の大豆 揚げ	・大豆を衣にするのは新しい発想と思います。飲食店 で毎度作業することは手間になりそうなので、製造 事業者で可能なところがあればいいと思います。		市来委員
30	90	お豆ナゲット →枝豆ナゲット	・ナゲットなら手軽に、おやつとしても食べられ、大 豆（枝豆）でヘルシー訴求もできる。	・地元で愛されるおやつとして、上越市民に広 めたり、給食でも出せる。 ・商品化する場合は冷凍する。 ・具材で上越産の野菜を合わせても。	田中委員
31	92	ごはんのお好み焼 き風	・ごはんを美味しく食べるアレンジ。簡単に多様なア レンジが可能。米粉を利用することや、大豆粉を利用 することも可能。	・子供から大人まで幅広いターゲット。 ・上越では米（大豆）が美味しいのだから、お 好み焼きにしても美味しい、とPR。 ・気軽なスナック感覚、B級グルメとしての展開。	野口委員
32	93	豆乳ピザ	・生地が豆乳でも米粉であっても、ピザ自体で上越の 様々な発酵調味料や旬の食材が乗せられてコミュ ニティーとして広がりやすい。		本田委員
33	99	ソイバター	・バター＝体に悪いというイメージがありますが、大 豆ということで健康的なイメージになるかと思ひ ます。	・調味料は汎用性があるので、特産品として活 用できやすいと思います。ご飯のお供として そのまま食べられるようにするのも良いかと思 います。(食べるラー油のように)	望月委員

○事前集約の結果

- ・選定されたアイデアは、33アイデア
うち、複数の委員(2名以上)が選定したアイデアは10アイデア
さらに、3名の委員が選定したアイデアは2アイデア