

平成28年度第3回 上越ならではの産品開発検討委員会 次第

とき：平成29年2月20日（月）午後1時30分から

場所：上越市民プラザ 多目的学習室

1 開会

2 あいさつ

3 議題

(1) これまでの経緯、確認事項・・・資料1

(2) 産品候補品の試作について・・・資料2

(3) 産品候補品の試食・評価方法について・・・資料3

(4) 産品候補品の評価について

(5) 今後のスケジュールについて・・・資料4

(6) その他

4 その他

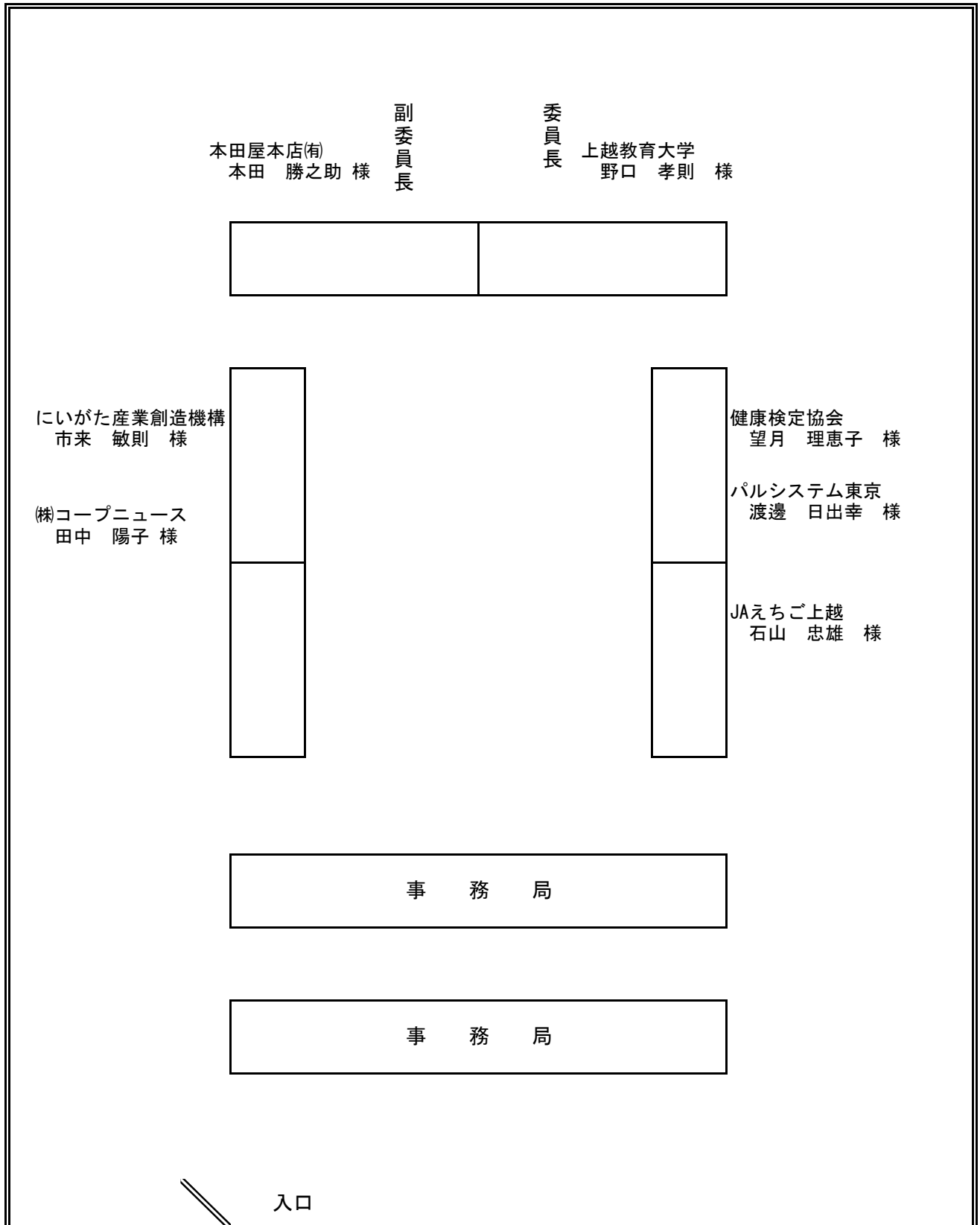
5 閉会

第3回 上越ならではの産品開発検討委員会 座席表

日時：平成29年2月20日（月）

13:30～16:30

場所：上越市民プラザ 多目的学習室



議題 1 これまでの経緯、確認事項

<本事業の目的>

- ・本事業は、平成 32 年に開催される東京オリンピックを見据えて、農・商・工に携わる方々のほか、市民など多くの方々からも参画いただき、地域の資源を活かし、消費者目線で捉えた上越ならではの売れる商品をつくりあげていこうという取組。上越市第 6 次総合計画の重点戦略の一つの取組として位置付け。

<目指す商品>

- ・地域で一定の質と量を確保できる資源（一次産品）を加工した売れる商品
- ・多くの主体が参画し、産業・観光・地域活動など様々な方面に展開できる商品

<これまでの本事業の流れ>

- 平成 27 年度 商品となりうる資源の選定 → 「米・大豆」を選定
- 平成 28 年度 商品アイデアの公募 → 116 件のアイデアの応募
- 商品候補品の絞り込み → 116 件から 10 件の商品候補品を選定
- 商品候補品の試作 → 市内事業者からの協力
- 商品候補品の試作評価・検討 → 商品候補品の開発の方向性 等

今後のスケジュール

- 商品候補品の発表 → 商品候補品の発表（公表）
応募アイデアの公表・表彰
- 商品候補品の試作研究 → 参画事業者の公募
- 首都圏での消費者調査 → 商品候補品の市内や首都圏などでの評価把握
- 商品化に向けてのルールづくり → 製造ルール、素材提供
- 商品の発表会 → 商品の発表
- 商品化に向けた磨き上げ → パッケージ等

議題 2 産品候補品の試作について

- ・平成 28 年 10 月 24 日開催の第 2 回開発検討委員会で、選定された産品候補品は 10 件。

○産品候補品（10 件）

NO	アイデア名・カテゴリー
1	大豆 de かりんとう
2	米粉（大豆粉）バウムクーヘン
3	豆腐・豆乳スイーツ 各種
4	米シリアル
5	白湯風豆乳ラーメン
6	ソイバター
7	味噌汁（フリーズドライ）
8	豆腐カツカレー
9	ライスペーパー
10	謙信粉

※NO, 10 の「謙信粉」について … 市内には、製粉事業者がない現状あり。

※アイデアの内容や前回の委員会でのコメントについては、別紙＜参考資料＞を参照。

○試作について

- ・市内の事業者（組合、団体等含む）に試作を依頼
- ・アイデアに基づき再現
 - 応募アイデアについては、アイデアレベルのものや抽象的な内容であったことから、試作においては、事業者で工夫を加えて試作することも可とした。
- ・試作事業者から、試作報告書を提出。
 - （レシピ、商品化に向けての課題、販売する場合の価格、その他（提言等）

○課題

NO, 7…味噌汁（フリーズドライ）

特殊な装置が必要であり、製造事業者が限られてしまう。

NO, 8…豆腐カツカレー

カレーの場合は、カレールーがその料理自体の評価を左右してしまう。

NO, 9…ライスペーパー

市内には、製造業者がない。

NO, 10…謙信粉

市内には、米粉、大豆粉の製造事業者がない。

議題 3 産品候補品の試食・評価方法について

○産品候補品の試食について

以下の順に、産品候補品の試食を提供します。

提供順	産品候補品
1	豆乳ラーメン
	ソイバター（豆乳ラーメン）
2	豆腐カツカレー
3	味噌汁
4	豆腐・豆乳スイーツ①
5	豆腐・豆乳スイーツ②
6	米シリアル
7	米粉バウムクーヘン
8	大豆 de かりんとう
9	ライスペーパー

○産品候補品の評価方法について

各産品候補品について、以下のとおり評価をお願いします。

- ・評価シートに記入をお願いします。
- ・上記の順に、試作品を試食 → 評価シートに記載。
- ・評価シートには、試作した事業者からの試作報告内容をそれぞれ記載してありますので、評価の参考としてください。

評価シートには、

- ① 試作品の評価（味、見た目、独創性、素材感、地域での展開イメージ 等）
- ② 改善点（コメント）
- ③ 産品候補品としての方向性

を記入いただくようになっています。

- ・全ての試作品を試食していただいた後、それぞれの委員の皆様から、産品候補品について、ご意見をいただきます。
- ・なお、評価シートについては、今後の取組の参考とするため、委員会終了後に回収いたします。

<評価にあたって心にとめておいてほしいポイント>

- ・地域への広がり … 多くの事業者が関わっていくことが前提
- ・商品化に向けたルール … 素材のみ、レシピの順守、使用名称、パッケージ等
- ・製品のコンセプト等 … ターゲット、物語、など

議題 5 今後のスケジュール、今後の展開について

<平成 29 年度（予定）>

内容	概要	2月～3月	4月～5月	6月～7月	8月～9月	10月～11月	12月
産品候補品の発表	<ul style="list-style-type: none"> 産品候補品の発表（ホームページ、広報上越） ※事業者、団体、組合への参画の打診も 	↔ HP	↔ 広報上越 (4/15)				
展開（方向性）の検討、整理	<p>平成 29 年度第 1 回産品開発検討委員会</p> <ul style="list-style-type: none"> アイデアの表彰 産品候補品の商品化に向けた検討 <p><検討事項></p> <p>テーマ：上越ならではの産品 原料としての上越の特徴「米・大豆」 気候や風土からの上越の特徴等 例えば、雪室、ヘルシー、健康志向、機能性</p> <p>ターゲット：世代、性別</p> <p>活用シーン：この地に来てもらい食べて、買ってもらう（料理での展開、お土産品での展開）、大消費地での販売</p>		↔ 5月中旬				
商品化に参画する事業者の募集	<ul style="list-style-type: none"> 産品候補品ごとに商品化に参画する事業者を募集 商品化に関するルール検討（参画事業者と一緒に検討） 		→ 広報上越 (5/1)				
研究開発～完成（消費者テスト）	<ul style="list-style-type: none"> 参画事業者の主体的な取組 消費者の意見の把握（市内各イベント、東京イベント、テスト販売など） 			→			
商品化に関するルール決め	<ul style="list-style-type: none"> 参加事業者が守るべき共通事項をどうするか（素材の使用、レシピ、名称、パッケージ等） 			→			
販売店の明確化	<ul style="list-style-type: none"> 料理…市内飲食店への打診 特産品…参画事業者店舗、その他小売店舗への打診 <p>（販売店、提供店舗の把握）</p>			→			
産品の発表会	<p>平成 29 年度第 2 回産品開発検討委員会</p> <ul style="list-style-type: none"> 産品の発表（共通ルールを含めて商品として完成） 						↔

第2回 開発検討委員会 産品候補品一覧

NO	産品候補品名	アイデア名	アイデア内容	委員会意見
1	大豆 de かりんとう	大豆 de かりんとう	<ul style="list-style-type: none"> 大豆（茹でてつぶす）100g 砂糖 25g 米粉 25g 混ぜて練り、7～8ミリの太さに細長くのばし、3～4cmの長さに切り、油で揚げる。 （2種類） <ol style="list-style-type: none"> 熱いうちに、きな粉をまぶす 砂糖と水あめと水を煮詰めたものにかめる 	<ul style="list-style-type: none"> 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。 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。
2	米粉バウムクーヘン	米粉バウムクーヘン （もしくは大豆粉バウムクーヘン）	<ul style="list-style-type: none"> 作り方は通常のバウムクーヘンと同じで粉を米粉にする（大豆粉も混ぜて） 	<ul style="list-style-type: none"> 上越では見かけない商品。米粉や大豆粉を活用する「上越バウム」としてブランド化が出来そう。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。
3	豆乳・豆腐スイーツ	フルーツ豆腐（N049）	<ul style="list-style-type: none"> いちごやいちじくなど上越の果物を豆腐に混ぜる。それぞれの味に合わせて色をつける。 例) いちご→ピンク、赤 いちじく→黒よりの赤豆腐にフルーツを混ぜるだけでなく、ソースやジュレにしてかける。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。
		スイーツ豆腐（N061）	<ul style="list-style-type: none"> 豆腐にいちごやいちじくの味を組み合わせる。 ～パッケージ～ パッケージの底に「上越の面白い方言」や「QRコード」などで、上越の名所や名店が調べられる。いちご味ならいちごの味に。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。
		ティラミス	<ul style="list-style-type: none"> 1段目：本来スポンジケーキのところは「おから」をしきつめます。 2段目：砕いたお麩にコーヒーを染み込ませて重ねます。 3段目：本来はマスカルポーネチーズだと思いますが、豆乳でチーズを作ったのせませます。 最後のココアパウダーは、醤油を粉末状にして少しだけときな粉をかけて完成です。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。
		77：新食感の豆腐ティラミス	<ul style="list-style-type: none"> ティラミスの白いところは食感の似ている豆腐で代用できないかと思った。ココアパウダーのところはきな粉を使って、タルト生地におからクッキーを使って新食感のティラミス（ヘルシー）を作ってほしい。 	
		80：豆腐ティラミス	<ul style="list-style-type: none"> 豆腐を使ったティラミス 下には米粉クッキーの生地をしきつめる。 	

NO	産品候補品名	アイデア名	アイデア内容	委員会意見
	豆腐・豆乳スイーツ	パフェ		
		76: 米と大豆を使ったミニパフェ	<ul style="list-style-type: none"> ・ボン菓子 ・豆乳プリン ・いちご風味の豆乳プリン ・いちごソース ・お米を使ったアイス 	<ul style="list-style-type: none"> ・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。
		83: The・パフェ	<ul style="list-style-type: none"> ・The・和パフェとして外国人の方にも、興味をもってもらえそう。 ・あまくなりすぎないので、お年寄りの方も食べられる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・「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。
4	米シリアル	米(まい)シリアル(甘いもの)	<ul style="list-style-type: none"> ・オートミールのかわりに米粉や豆乳を使用しシリアルを作る。上越産のいちご、いちじくをドライフルーツにして、シリアルにまぜる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・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。 ・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 ・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。
		米(まい)シリアル(甘くないもの)	<ul style="list-style-type: none"> ・オートミールのかわりに米粉や豆乳を使用しシリアルを作る。(市販のシリアルは甘いものが多いので甘くないシリアルを)上越野菜(カボチャとか?)を入れる。 	
5	豆乳ラーメン	白湯風豆乳ラーメン	<ul style="list-style-type: none"> ・米粉の麺を使って、スープは豆乳ベース。上越では魚介のとんこつラーメンが有名なので、豆乳に混ぜて、白湯風にする。 ・具材には、上越でとれた野菜をトッピング。チャーシューは入れず、野菜やスープの味、麺の食感を楽しんでもらう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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。 ・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。
6	ソイバター	ソイバター	<ul style="list-style-type: none"> ・歯ごたえとして、大豆を砕いたものを混ぜて入れてあると食べ応えがあっておいしそう ・甘い味付けのものとおかず系に使える味付けのものがあればいい。(大豆バター醤油味など) 	<ul style="list-style-type: none"> ・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えます。 ・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えます。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えます。(食べるラー油のように)
7	味噌汁	上越味噌汁セット(フリーズドライ)	<ul style="list-style-type: none"> ・スキー汁 ・たけのこ汁 ・くじら汁 <p>上越の代表的な郷土料理のお味噌汁3品をフリーズドライにして販売する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・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えます。 ・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。 ・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。

NO	産品候補品名	アイデア名	アイデア内容	委員会意見
8	豆腐カツカレー	豆腐カツカレー	<p>① 大豆のルー カレールーを大豆でできたらいいなあ。。ひよこ豆や他の豆を沢山入れてみたい。</p> <p>② 豆腐のカツ 豆腐を冷凍して解凍して水分を抜いたものを、おからをまぶして揚げたらカツみたいになるかなあ。。</p> <p>③ 玄米 カレールーや豆腐カツがやわらかい分、玄米でかみごたえをつけたい。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 料理でカレーは必須かなと感じました。 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
9	ライスペーパー	くるくる大豆チリコンカン	<ul style="list-style-type: none"> ベトナムの生春巻きのように米粉を使った薄い皮で大豆のチリコンカンをくるくると巻く。今回は、チリコンカンの辛味に妙高市名産のかんずりを使ってみましたがチリペッパーよりもむしろよくマッチしていました。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。 手軽に調理ができそうで、飲食店での広がり期待できる。
		ライスペーパーでスイーツ	<ul style="list-style-type: none"> ベトナムの生春巻きのように米粉を使った薄い皮で、いろいろな上越の特産品(いちぢくや栗、いちご)を包む。クレープや生八つ橋のようなイメージ。米粉・片栗粉を溶いた生地で薄い皮をつくりイチゴジャムやクリームを巻いてみました。作りたてはおいしかったです。特にバニラアイスを含んで上にきな粉と黒蜜をかけたデザートは絶品でした。時間がたってももちもちとした柔らかい皮を作ること、包み方等に課題はありますが、工夫すれば立派なスイーツになるのでは・・・と思います。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。 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
10	謙信粉	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	<ul style="list-style-type: none"> 上越市産の米粉を「謙信粉(けんしんこ)」と命名し、広く展開していく。 上越市産の大豆を「けんけん豆(けんけんず)」と命名し広く展開していく。 	<ul style="list-style-type: none"> 「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。 ネーミングが良く地元上越をPRする上でとても良い。 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っています。) 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。

■ 産品候補品 試作報告書 (no, 1)

産品候補品： 白湯風豆乳ラーメン

【試作報告書】

試作品の概要	<ul style="list-style-type: none">・米を原料として、麺を試作しましたが、なかなか良いものができなかつた。結果、市販の“フォー”が一番いいと思われれます！
レシピ	<ul style="list-style-type: none">・スープを“メギス”から出汁を取り、カツオの出汁と合わせ豆乳で、白湯風に仕上げました。
販売する場合の想定価格	<ul style="list-style-type: none">・ 800 円位
試作における課題	<ul style="list-style-type: none">・米粒から麺を作りたかったのですが、なかなかいい結果にならず、市販の“米粒麺”もいまいちでした。
開発、製造、販売に関する課題や提言	<ul style="list-style-type: none">・上越の特産的なもので、スープを仕上げ、独自の麺と開発できればいいと思われれます。

※裏面が評価シートとなっております。試食の際に、コメントを記載ください。(会議終了後、回収します。この評価シートによる評価の集計は行いません。参考までに記載していただくものです。)

<評価シート (no, 1) >

委員名 : _____

【産品候補品としての方向性】

A 産品候補品とする	
B 産品候補品としては課題あり	
C 産品候補品としては難しい	

【評価】

評価の視点	コメント（選定時のイメージとの相違点、改良点や今後の展開に対する意見）
味	
見た目	
独創性	
素材感	
展開 イメージ	○コンセプト（テーマ）やターゲット
	○利用シーン（料理としての展開、特産品としての展開）
	○事業者の関わり（事業者の参画が見込まれるか）
その他	○改良点、懸念事項

【コメント】

--

■ 産品候補品 試作報告書 (no, 1-2)

産品候補品： 豆乳チーズの味噌風味 (ソイバター)

【試作報告書】

試作品の概要	<ul style="list-style-type: none">・ カマンベール風の豆乳から作ったチーズでカビの代わりに味噌を回りに漬けてみました。
レシピ	<ul style="list-style-type: none">・ 豆乳・ レモン汁・ 味噌
販売する場合の想定価格	<ul style="list-style-type: none">・ 200 円位
試作における課題	<ul style="list-style-type: none">・ 豆乳がレモン汁で凝固するのか心配だった。
開発、製造、販売に関する課題や提言	<ul style="list-style-type: none">・ 味噌の風味が豆乳に移るか？

※裏面が評価シートとなっております。試食の際に、コメントを記載ください。(会議終了後、回収します。この評価シートによる評価の集計は行いません。参考までに記載していただくものです。)

<評価シート (no, 1-2) >

委員名 : _____

【産品候補品としての方向性】

A 産品候補品とする	
B 産品候補品としては課題あり	
C 産品候補品としては難しい	

【評価】

評価の視点	コメント（選定時のイメージとの相違点、改良点や今後の展開に対する意見）
味	
見た目	
独創性	
素材感	
展開 イメージ	○コンセプト（テーマ）やターゲット
	○利用シーン（料理としての展開、特産品としての展開）
	○事業者の関わり（事業者の参画が見込まれるか）
その他	○改良点、懸念事項

【コメント】

--

■ 産品候補品 試作報告書 (no, 2)

産品候補品： 豆腐カツカレー

【試作報告書】

試作品の概要	<ul style="list-style-type: none">・すでに商品化されている「レルヒさんカレー」を使用。・地元の惣菜店で提供されている「豆腐カツ」（既製品）・国内産コシヒカリ（パックご飯）
レシピ	<ul style="list-style-type: none">・レルヒさんカレー →新潟県産牛肉を、上越産のコシヒカリの米粉と「岩の原ワイン」、「上越みそ」を加えたカレーソースで煮込んだ欧風カレー。・豆腐カツ →既製品を使用
販売する場合の想定価格	<p>（販売価格）</p> <ul style="list-style-type: none">・レルヒさんカレー 524 円（1 箱 200 g）・豆腐カツ（160 円/枚）・パックご飯（100 円/個）
試作における課題	
開発、製造、販売に関する課題や提言	<ul style="list-style-type: none">・カレーは、ルーの仕上がりによって左右される。

※裏面が評価シートとなっております。試食の際に、コメントを記載ください。（会議終了後、回収します。この評価シートによる評価の集計は行いません。参考までに記載していただくものです。）

<評価シート (no, 2) >

委員名 : _____

【産品候補品としての方向性】

A 産品候補品とする	
B 産品候補品としては課題あり	
C 産品候補品としては難しい	

【評価】

評価の視点	コメント（選定時のイメージとの相違点、改良点や今後の展開に対する意見）
味	
見た目	
独創性	
素材感	
展開 イメージ	○コンセプト（テーマ）やターゲット
	○利用シーン（料理としての展開、特産品としての展開）
	○事業者の関わり（事業者の参画が見込まれるか）
その他	○改良点、懸念事項

【コメント】

--

■ 産品候補品 試作報告書 (no, 3-1)

産品候補品： 味噌汁（乾燥粉末）

【試作報告書】

試作品の概要	・ 上越老舗の味噌蔵の味噌を、乾燥し、それを粉末にして簡単にみそ汁が食べられるようにしたいと考えました。さらに、昔からこの地方で食べられていた特徴のあるみそ汁を再現できればと試作してみました。
レシピ	・ 甘エビのみそ汁 → 甘エビとネギの乾燥品と味噌粉末 ・ 野沢菜漬けのカス汁 → 野沢菜漬けを細かくカットし、乾燥、地元の酒蔵の酒カスの粉末と味噌粉末 ・ 冬野菜のあったかみそ汁 → ネギ、玉ねぎ、新潟レンコンと中郷産しょうがの粉末と味噌粉末
販売する場合の想定価格	・ 販売の形態にもよるが、1食分 180円～250円位
試作における課題	・ 味噌の量（塩分）の調整 ・ 味のバランス（出汁をどうするか、なにを使うか、どのくらい…） ・ 具材を何にするか、上越らしさを出すには
開発、製造、販売に関する課題や提言	・ お湯を注いですぐに食べるといった場合、野菜などはフリーズドライにした方がやわらかくなりやすく、食べやすいと感じました。今回の試作で用いた乾燥味噌は、香りは強いですが、お鍋で調理して味噌汁を作る場合（1～2分加熱）に向いていると感じました。

※裏面が評価シートとなっております。試食の際に、コメントを記載ください。（会議終了後、回収します。この評価シートによる評価の集計は行いません。参考までに記載していただくものです。）

<評価シート (no, 3-1) >

委員名 : _____

【産品候補品としての方向性】

A 産品候補品とする	
B 産品候補品としては課題あり	
C 産品候補品としては難しい	

【評価】

評価の視点	コメント（選定時のイメージとの相違点、改良点や今後の展開に対する意見）
味	
見た目	
独創性	
素材感	
展開 イメージ	○コンセプト（テーマ）やターゲット
	○利用シーン（料理としての展開、特産品としての展開）
	○事業者の関わり（事業者の参画が見込まれるか）
その他	○改良点、懸念事項

【コメント】

--

■ 産品候補品 試作報告書 (no, 3-2)

産品候補品： 味噌汁（フリーズドライ）

【試作報告書】

試作品の概要	・市内でフリーズドライの技術を持つ事業者様から、サンプルを提供いただきました。 味噌は、上越の味噌蔵の味噌を使用しています。
レシピ	
販売する場合の想定価格	
試作における課題	
開発、製造、販売に関する課題や提言	

※裏面が評価シートとなっております。試食の際に、コメントを記載ください。（会議終了後、回収します。この評価シートによる評価の集計は行いません。参考までに記載していただくものです。）

<評価シート (no, 3-2) >

委員名 : _____

【産品候補品としての方向性】

A 産品候補品とする	
B 産品候補品としては課題あり	
C 産品候補品としては難しい	

【評価】

評価の視点	コメント（選定時のイメージとの相違点、改良点や今後の展開に対する意見）
味	
見た目	
独創性	
素材感	
展開 イメージ	○コンセプト（テーマ）やターゲット
	○利用シーン（料理としての展開、特産品としての展開）
	○事業者の関わり（事業者の参画が見込まれるか）
その他	○改良点、懸念事項

【コメント】

--

■ 産品候補品 試作報告書 (no, 4)

産品候補品： 豆腐豆乳スイーツ① (和風ティラミス)

【試作報告書】

試作品の概要	<ul style="list-style-type: none">・和風ティラミスということで、米粉・豆腐・豆乳・大豆粉を使ってみました。
レシピ	<ul style="list-style-type: none">・米粉のココアスポンジ・豆腐と豆乳のマスカルポーネ風チーズ・大豆粉・ココア・かんてん
販売する場合の想定価格	<ul style="list-style-type: none">・350~400 円位
試作における課題	<ul style="list-style-type: none">・豆腐と豆乳でマスカルポーネチーズの代用としてみました。・「かんてん」の量がむずかしい。
開発、製造、販売に関する課題や提言	<ul style="list-style-type: none">・原材料の米粉、豆腐、豆乳、大豆粉全てを“上越産”で作れば良いですね。

※裏面が評価シートとなっております。試食の際に、コメントを記載ください。(会議終了後、回収します。この評価シートによる評価の集計は行いません。参考までに記載していただくものです。)

<評価シート (no, 4) >

委員名 : _____

【産品候補品としての方向性】

A 産品候補品とする	
B 産品候補品としては課題あり	
C 産品候補品としては難しい	

【評価】

評価の視点	コメント（選定時のイメージとの相違点、改良点や今後の展開に対する意見）
味	
見た目	
独創性	
素材感	
展開 イメージ	○コンセプト（テーマ）やターゲット
	○利用シーン（料理としての展開、特産品としての展開）
	○事業者の関わり（事業者の参画が見込まれるか）
その他	○改良点、懸念事項

【コメント】

--

■ 産品候補品 試作報告書 (no, 5)

産品候補品： 豆腐・豆乳スイーツ② (スイーツ豆腐)

【試作報告書】

試作品の概要	・現在普及拡大に努めているJAえちご上越奨励大豆品種「里のほほえみ」を使用し、大豆の風味、味わいを十分に感じられるスイーツ豆腐を目指した。おからを出さず大豆をまるごと粉碎したパウダーを使用し、大豆の栄養素がまるごと入ったスイーツ豆腐を完成させた。
レシピ	<ol style="list-style-type: none">① フードプロセッサーに大豆パウダーとその半量の水を入れ、3分間ミキシングする。(水→大豆パウダーの順に投入)② 鍋に火をかけ、中火で加熱し、沸騰しないよう火加減を調節しながら、10分間加熱する。③ 炊き上がった豆乳をこして、湯葉を取り除く。④ 十分に冷やした豆乳、生クリーム、グラニュー糖の半量を火にかけ、80℃まで温める。⑤ 全卵、卵黄、残り半量のグラニュー糖をすり合わせながら、温めた豆乳を合わせる。⑥ 裏ごししてカップに生地を充填する。⑦ オーブンで焼成。
販売する場合の想定価格	・ 260円 (税込) ※黒蜜、餡子、生クリームをトッピング。
試作における課題	・大豆の青臭さを解消しつつ、大豆の風味を活かすのに苦労した。また、大豆パウダーの粉っぽさを解消するため、ミキシング等、豆乳の製造方法を工夫した。
開発、製造、販売に関する課題や提言	・大豆の栄養素がまるごと入っていること、また大豆の栄養素についての情報を消費者にわかりやすく伝えながら販売する必要がある。大豆独特のにおいが苦手な方にも美味しく召し上がっていただくためには更なる商品開発が必要となる。

※裏面が評価シートとなっております。試食の際に、コメントを記載ください。(会議終了後、回収します。この評価シートによる評価の集計は行いません。参考までに記載していただくものです。)

<評価シート (no, 5) >

委員名 : _____

【産品候補品としての方向性】

A 産品候補品とする	
B 産品候補品としては課題あり	
C 産品候補品としては難しい	

【評価】

評価の視点	コメント（選定時のイメージとの相違点、改良点や今後の展開に対する意見）
味	
見た目	
独創性	
素材感	
展開 イメージ	○コンセプト（テーマ）やターゲット
	○利用シーン（料理としての展開、特産品としての展開）
	○事業者の関わり（事業者の参画が見込まれるか）
その他	○改良点、懸念事項

【コメント】

--

■ 産品候補品 試作報告書 (no, 6)

産品候補品： 米シリアル【完成まで至らず】

【試作報告書】

試作品の概要	・「米だけど美味しい」ではなく、「米だからこそ美味しい」シリアルを目指し、米の甘味とまた、焼成した時の香ばしさを感じられるシリアルになるよう試作を行った。
レシピ	<ol style="list-style-type: none">① ボウルに米粉 200g、卵 2 個、牛乳 440ml、粗糖大さじ 4 を入れ混ぜ合わせる。② 生地を 20 分ねかせ、フライパンにバターをひき、生地を流し込む。③ 薄く焼き、クレープを完成させる。④ クレープをオーブンで焼き、カリカリになるまで焼成する。⑤ カリカリになったクレープを砕き、完成
販売する場合の想定価格	
試作における課題	・ 香りと味は問題なかったが、食感が固く、歯にくっつくような米特有の重さを感じられた。クレープの薄さもいくつか試したが、軽い食感にするためには原料の配合も工夫する必要があるように思われ、商品化にはまだ至らない。
開発、製造、販売に関する課題や提言	・ 上越産の米粉を使用している点、また 100%無添加である点を PR する必要がある。 地場産のドライフルーツとミックスして販売する方法が望ましいと思われる。

※裏面が評価シートとなっております。試食の際に、コメントを記載ください。(会議終了後、回収します。この評価シートによる評価の集計は行いません。参考までに記載していただくものです。)

<評価シート (no, 6) >

委員名 : _____

【産品候補品としての方向性】

A 産品候補品とする	
B 産品候補品としては課題あり	
C 産品候補品としては難しい	

【評価】

評価の視点	コメント（選定時のイメージとの相違点、改良点や今後の展開に対する意見）
味	
見た目	
独創性	
素材感	
展開 イメージ	○コンセプト（テーマ）やターゲット
	○利用シーン（料理としての展開、特産品としての展開）
	○事業者の関わり（事業者の参画が見込まれるか）
その他	○改良点、懸念事項

【コメント】

--

■ 産品候補品 試作報告書 (no, 7-1)

産品候補品： 米粉バウムクーヘン

【試作報告書】

試作品の概要	<ul style="list-style-type: none">・ 上越の特産の米をお菓子にどう生かせるか？ 食感をかろくソフトな感じに仕上げるために、米粉をどう使うか。
レシピ	<ul style="list-style-type: none">・ 卵、塩、上越産米粉、バター、はく力粉、ショートニング、コーンスターチ、砂糖、膨脹剤
販売する場合の想定価格	<ul style="list-style-type: none">・ 1カット（個包装） 119 円（税別）
試作における課題	<ul style="list-style-type: none">・ 米粉の配合と焼き具合
開発、製造、販売に関する課題や提言	<ul style="list-style-type: none">・ 大きさと価格設定・ 米粉のお菓子は既にたくさん存在しているので、上越の特徴的なものをどう目立たせることができるか？

※裏面が評価シートとなっております。試食の際に、コメントを記載ください。（会議終了後、回収します。この評価シートによる評価の集計は行いません。参考までに記載していただくものです。）

<評価シート (no, 7-1) >

委員名 : _____

【産品候補品としての方向性】

A 産品候補品とする	
B 産品候補品としては課題あり	
C 産品候補品としては難しい	

【評価】

評価の視点	コメント（選定時のイメージとの相違点、改良点や今後の展開に対する意見）
味	
見た目	
独創性	
素材感	
展開 イメージ	○コンセプト（テーマ）やターゲット
	○利用シーン（料理としての展開、特産品としての展開）
	○事業者の関わり（事業者の参画が見込まれるか）
その他	○改良点、懸念事項

【コメント】

--

■ 産品候補品 試作報告書 (no, 7-2)

産品候補品： 米粉バウムクーヘン【完成まで至らず】

【試作報告書】

試作品の概要	・専用の機械がなくとも作ることでできるバウムクーヘンを目指し、生地を何層にも分けて焼成する板状のバウムクーヘンの試作を行った。生地には、上越産の米粉を使用し、お子様にも安心して召し上がっていただける安全安心なバウムクーヘンを目標とした。
レシピ	<ol style="list-style-type: none">① 米粉 100 g、ベーキングパウダー5 g、アーモンドプードル 30 g を混ぜ合わせる。② 卵 2 個に粗糖 40 g を加えて混ぜ合わせ、泡立てる。③ 生クリーム 70 g と溶かしたバター30 g を②に加え混ぜ合わせる。④ ①と③を合わせ均一になるよう混ぜる。⑤ オープン天板に生地を薄く流し込み、何枚も焼く。⑥ 薄く焼いた生地の表面に、④の生地を塗り、重ね、更に焼成する。
販売する場合の想定価格	
試作における課題	・もったりとした食感で、小麦粉で作った時のような軽い食感のバウムクーヘンができなかった。また、生地を 2 回焼成することになるため、火が入りすぎたり、逆に中心部が生であったりと、安定しなかった。板状のバウムクーヘン完成までには、生地の配合、焼成方法等、課題が多く、商品化には程遠い。
開発、製造、販売に関する課題や提言	・専用機が無くとも安定して製造できるバウムクーヘンは、板状のものをキューブ状に切り分けて販売する「キューブクーヘン」が望ましいと考える。焼き上がり時間等を消費者に伝えながら、出来立てのものを召し上がっていただきたい。

※裏面が評価シートとなっております。試食の際に、コメントを記載ください。(会議終了後、回収します。この評価シートによる評価の集計は行いません。参考までに記載していただくものです。)

<評価シート (no, 7-2) >

委員名 : _____

【産品候補品としての方向性】

A 産品候補品とする	
B 産品候補品としては課題あり	
C 産品候補品としては難しい	

【評価】

評価の視点	コメント（選定時のイメージとの相違点、改良点や今後の展開に対する意見）
味	
見た目	
独創性	
素材感	
展開 イメージ	○コンセプト（テーマ）やターゲット
	○利用シーン（料理としての展開、特産品としての展開）
	○事業者の関わり（事業者の参画が見込まれるか）
その他	○改良点、懸念事項

【コメント】

--

■ 産品候補品 試作報告書 (no, 8-1)

産品候補品： 大豆 de かりんとう

【試作報告書】

試作品の概要	<ul style="list-style-type: none">・応募アイデアを、再現。・「きな粉味」と「砂糖味」の2種類。
レシピ	<ul style="list-style-type: none">・大豆（茹でてつぶす）100 g・砂糖 25 g・米粉 25 g 混ぜて練り、7～8ミリの太さに細長くのばし、3～4cmの長さに切り、油で揚げる。 (2種類) <ul style="list-style-type: none">① 熱いうちに、きな粉をまぶす② 砂糖と水あめと水を煮詰めたものにかからめる
販売する場合の想定価格	
試作における課題	
開発、製造、販売に関する課題や提言	

※裏面が評価シートとなっております。試食の際に、コメントを記載ください。(会議終了後、回収します。この評価シートによる評価の集計は行いません。参考までに記載していただくものです。)

<評価シート (no, 8-1) >

委員名 : _____

【産品候補品としての方向性】

A 産品候補品とする	
B 産品候補品としては課題あり	
C 産品候補品としては難しい	

【評価】

評価の視点	コメント（選定時のイメージとの相違点、改良点や今後の展開に対する意見）
味	
見た目	
独創性	
素材感	
展開 イメージ	○コンセプト（テーマ）やターゲット
	○利用シーン（料理としての展開、特産品としての展開）
	○事業者の関わり（事業者の参画が見込まれるか）
その他	○改良点、懸念事項

【コメント】

--

■ 産品候補品 試作報告書 (no, 8-2)

産品候補品： 大豆 de かりんとう【完成まで至らず】

【試作報告書】

試作品の概要	<ul style="list-style-type: none"> ・ 米粉と大豆を同量使用して、食感を第一に。 ・ 加工法は、油揚げ、オーブンにて行っていく。 ・ 米粉は上用粉、大豆は生おからを使用。
レシピ	<p>(蒸す場合)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 上用粉、おから、砂糖を水ごねし、20 分間蒸し～成形～加工。 <p>(蒸さない場合)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 水ごね ・ 湯ごね
販売する場合の想定価格	
試作における課題	<p>(蒸した場合)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 新粉餅のようになり、加工しづらい。 ・ 生地が厚くなり、薄くしづらく、熱が通りづらい。(中心が生っぽい) <p>(蒸さない場合)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 水ごねは、粘りがなく、成形しづらい。 ・ 湯ごねは、粘りが出て、蒸したよりも作業性は良いが、大変。 <p>どちらも、中心が生っぽくなってしまう。</p> <p>(検討課題)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 厚さ ・ 食感が良くない ・ 膨らみがなく硬い ・ 生地加工では水分量がみんな違うので難しい。 ・ おからは水分を含んでいるので問題。
開発、製造、販売に関する課題や提言	<p>(開発に関する課題)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 大豆は、おからを水分の含まないきな粉を使用することで、加工しやすいし、味覚も良くなるのではないか。 ・ 生地の厚さの違いが、品質の違いになるのではないか。 ・ 生地作りは、水ごねが良いと思うが、情報を仕入れる必要がある。 ・ 中心が生っぽいのは、どのように加工したら良いのか。 ・ 膨脹剤の使用も考え中。

※裏面が評価シートとなっております。試食の際に、コメントを記載ください。(会議終了後、回収します。この評価シートによる評価の集計は行いません。参考までに記載していただくものです。)

<評価シート (no, 8-2) >

委員名 : _____

【産品候補品としての方向性】

A 産品候補品とする	
B 産品候補品としては課題あり	
C 産品候補品としては難しい	

【評価】

評価の視点	コメント（選定時のイメージとの相違点、改良点や今後の展開に対する意見）
味	
見た目	
独創性	
素材感	
展開 イメージ	○コンセプト（テーマ）やターゲット
	○利用シーン（料理としての展開、特産品としての展開）
	○事業者の関わり（事業者の参画が見込まれるか）
その他	○改良点、懸念事項

【コメント】

--

■ 産品候補品 試作報告書 (no, 9-1)

産品候補品： ライスペーパー（くるくるチリコンカン）

【試作報告書】

試作品の概要	<p>(アイデア提案の内容)</p> <ul style="list-style-type: none">・ベトナムの生春巻きのように米粉を使った薄い皮で大豆のチリコンカンをくるくると巻く。今回は、チリコンカンの辛味に妙高市産のかんずりを使ってみましたがチリペッパーよりもむしろよくマッチしていました。 <p>(試作品)</p> <ul style="list-style-type: none">・市販のライスペーパーを使用（ベトナム産）・中身には、通常のチリコンカン。
レシピ	<p>(大豆のチリコンカン)</p>
販売する場合の想定価格	
試作における課題	
開発、製造、販売に関する課題や提言	

※裏面が評価シートとなっております。試食の際に、コメントを記載ください。（会議終了後、回収します。この評価シートによる評価の集計は行いません。参考までに記載していただくものです。）

<評価シート (no, 9-1) >

委員名 : _____

【産品候補品としての方向性】

A 産品候補品とする	
B 産品候補品としては課題あり	
C 産品候補品としては難しい	

【評価】

評価の視点	コメント（選定時のイメージとの相違点、改良点や今後の展開に対する意見）
味	
見た目	
独創性	
素材感	
展開 イメージ	○コンセプト（テーマ）やターゲット
	○利用シーン（料理としての展開、特産品としての展開）
	○事業者の関わり（事業者の参画が見込まれるか）
その他	○改良点、懸念事項

【コメント】

--

■ 産品候補品 試作報告書 (no, 9-2)

産品候補品： ライスペーパーでスイーツ

【試作報告書】

試作品の概要	<p>(アイデア提案の内容)</p> <ul style="list-style-type: none">・ベトナムの生春巻きのように米粉を使った薄い皮で、いろいろな上越の特産品(いちじくや栗、いちご)を包む。クレープや生八つ橋のようなイメージ。 <p>米粉・片栗粉を溶いた生地で薄い皮を作りイチゴジャムやクリームを巻いてみました。作りたては美味しかったです。特にバニラアイスを包んで上にきな粉と黒蜜をかけたデザートは絶品でした。時間がたっても、もちもちとした柔らかい皮を作ること、包み方等に課題はありますが、工夫すれば立派なスイーツになるのでは・・・と思います。</p> <p>(試作品)</p> <ul style="list-style-type: none">・ライスペーパーは市販のものを使用(ベトナム産)・中身には、上越産のいちじくをつかった餡を巻いてみました。
レシピ	
販売する場合の想定価格	
試作における課題	
開発、製造、販売に関する課題や提言	

※裏面が評価シートとなっております。試食の際に、コメントを記載ください。(会議終了後、回収します。この評価シートによる評価の集計は行いません。参考までに記載していただくものです。)

<評価シート (no, 9-2) >

委員名 : _____

【産品候補品としての方向性】

A 産品候補品とする	
B 産品候補品としては課題あり	
C 産品候補品としては難しい	

【評価】

評価の視点	コメント（選定時のイメージとの相違点、改良点や今後の展開に対する意見）
味	
見た目	
独創性	
素材感	
展開 イメージ	○コンセプト（テーマ）やターゲット
	○利用シーン（料理としての展開、特産品としての展開）
	○事業者の関わり（事業者の参画が見込まれるか）
その他	○改良点、懸念事項

【コメント】

--

■ 産品候補品 試作報告書 (no, 9-3)

産品候補品： ライスペーパー (シート) 【試作品なし】

【試作報告書】

試作品の概要	<ul style="list-style-type: none">・ 提案いただいたアイデアのように活用できるか、ライスペーパーの特徴を探ることを目的とした
レシピ	<ul style="list-style-type: none">・ 上越市産米粉を原材料とした米粉ペーパー (ものづくり振興センターから直接受け取った) <ol style="list-style-type: none">①ゆでる②蒸す③揚げる
販売する場合の想定価格	—
試作における課題	<ul style="list-style-type: none">・ 調理方法としては①ゆでるが一番簡単である。ゆであがったペーパーに何か食材を巻き付けようとしても、表面がツルツルしているので、持つことも、巻くこともできなかった。一方で、食感はとても面白いため、タピオカやフルーツ白玉のようなイメージで食べるととても美味しい。しかし、春巻きではない。②蒸した場合、時間がかかることと、一度は柔らかくなったとしてもすぐに硬くなるのが課題である。③揚げるについては、ほどよく揚げるのが出来たが、そもそものアイデアとは違う。
開発、製造、販売に関する課題や提言	<ul style="list-style-type: none">・ 保存方法が冷蔵であるのが残念。・ ライスペーパーとして活用するためには、今回用いた米粉ペーパーは厚いため、もっと薄いものが出来ればよいと思う。(一方で、春巻きではなく、新食感を活かした新しい食品として活用できる可能性が高い)・ ライスペーパーそのものの味はあまりない。春巻きにするのであれば、本来のごはんの味がもっとあっても良いと思う。 <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none">・ はじめからライスペーパーを存在させることも大切かもしれないが、米粉や大豆粉を水で溶かしてクレープのように焼いて、それを巻いて食べることを広めることも面白いと思う。お好み焼きっぽいイメージで、謙信粉を使った「上越焼き」や「上越クレープ」など。

※裏面が評価シートとなっております。試食の際に、コメントを記載ください。(会議終了後、回収します。この評価シートによる評価の集計は行いません。参考までに記載していただくものです。)

<評価シート (no, 9-3) >

委員名 : _____

【産品候補品としての方向性】

A 産品候補品とする	
B 産品候補品としては課題あり	
C 産品候補品としては難しい	

【評価】

評価の視点	コメント（選定時のイメージとの相違点、改良点や今後の展開に対する意見）
味	
見た目	
独創性	
素材感	
展開 イメージ	○コンセプト（テーマ）やターゲット
	○利用シーン（料理としての展開、特産品としての展開）
	○事業者の関わり（事業者の参画が見込まれるか）
その他	○改良点、懸念事項

【コメント】

--