

柳川オリジナル商品開発

「うまかもんつくりぐっちょ4」 参加店舗説明会資料



いちじく



海苔



芝エビ

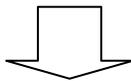
平成 25 年 6 月 26 日

主催：柳川ブランド推進協議会

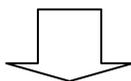
1. ブランド事業

＜柳川市の現状＞

少子高齢化・人口流出・空き店舗の増加。農漁業での商品価格の低迷・就業者の高齢化など課題を抱えています。



経済的な基盤を安定させる産業への取り組みが重要



＜柳川市地域ブランド戦略構想＞

柳川の地域固有の資源を見直し、地域の固有資源（柳川らしさ）を活用した「差異化した商品やサービス」を創出し、良好な地域イメージ形成と結びつけ、好循環を生み出し、地域外の資金や人材を呼び込む。

（プロジェクト）

- (Ⅰ) 他地域の商品と明確に差異化できる柳川らしいブランド商品づくり
→※うまかもんづくりぐっちょ、消費者モニター事業
- (Ⅱ) 柳川の固有資源を活用した商品（サービス）の認定品と推奨品づくり
→※ブランド認定事業
- (Ⅲ) 効果的な情報発信と販促活動
→※商談会・物産展、ホームページ開設
- (Ⅳ) 柳川の地域イメージを向上させる取組み
→※よかばんも～体験、おいでメッセ柳川運営

2. 「うまかもんづくりぐっちょ」の目的

柳川のイメージは、「川下り」や「うなぎめし」が強く、基幹産業である農水産業のイメージは発信できていない状況です。

柳川を代表する農水産物を使い、柳川らしい商品を開発して、参加店舗から柳川の新しいイメージを発信することにより参加店舗の PR 新規顧客の獲得を目的としています。

- 既存の観光だけではない新たな観光資源の開発
- 市内の農水商工連携強化
- 地産地消の推進
- 新たな食文化の構築

3. 材料

(1) 「いちじく（^{ますい}榊井ドーフィン）」

柳川市では、主に「榊井ドーフィン」という品種が栽培されています。この「榊井ドーフィン」は、「^{ほうらいし}蓬莱柿」「とよみつひめ」と比べ、きめが細かく滑らかなのが特徴です。柳川市のいちじくの出荷量は、平成24年度で93.4トン、そのうち77.5トンが「榊井ドーフィン」。県内の「榊井ドーフィン」の出荷量は柳川市が1番目です。（作付面積5.2h、農家数34戸）

(2) 「海苔」

有明海では、多くの河川から流れ込む真水と海水が混ざり適度な塩分濃度で、柔らかい旨味がある海苔が作られます。また、最大6mといわれる干満の差のため、海苔は、満潮時は海中で養分を吸収し、干潮時は海上で、日光を浴び光合成により生育します。平成24年度の柳川市の海苔生産枚数は、全国2位で約11億枚。全国82億枚の13.4%を占めます。

(3) 「芝エビ」

柳川市では、方言で「マエビ」と言われ親しまれている「芝エビ」は、クルマエビ科に属し、クルマエビより小さく体長10cm～15cm程度です。有明海を代表するエビのひとつで、漁期は周年で、刺し網漁法により漁獲されます。一般的に塩ゆで、煮つけ、天ぷらで食されます。平成23年度の柳川市の漁獲量は約9トンです。

4. 開発商品の条件

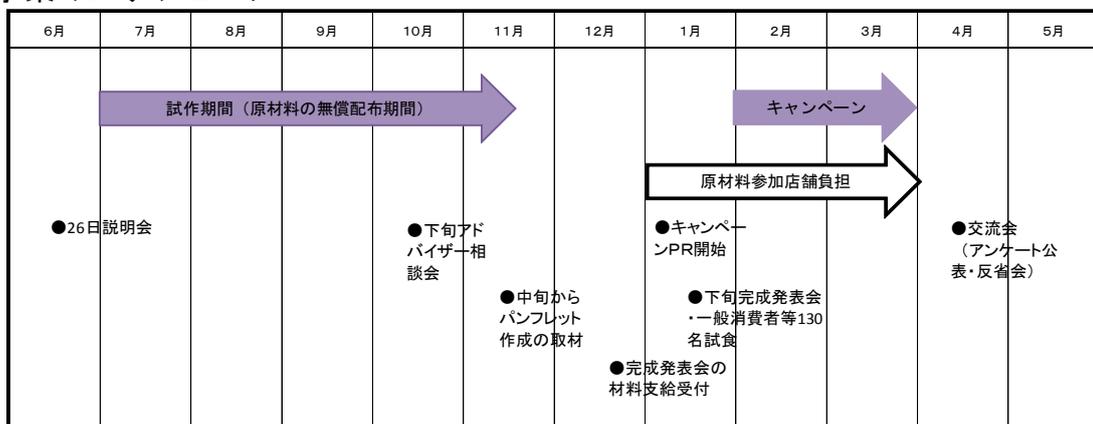
- (1) いちじく、海苔、芝エビを1以上、材料の一部として使った商品である。
- (2) その店のオリジナリティあふれる新商品である。
- (3) 商品名をつける。

※商標登録については、特許庁・無料商標検索（下記URL）で確認できます。

URL：http://www1.ipdl.inpit.go.jp/syutsugan/TM_SEARCH_A.cgi

- (4) 売価は、参加店舗で自由につける。
- (5) 賞味期限・販売数量は、問いません。
- (6) 品質表示ラベルを明示すること（表示義務のない商品は不要です）。

5. 事業のスケジュール



6. 試作期間の材料支給（7月～11月） 及び試作期間以降の材料取扱い窓口

試作期間中は、協議会から「いちじく」「海苔」「芝エビ」のみ材料支給します。

試作期間以降は、下記表の窓口から材料の購入をお願いします。産地証明が必要な場合は発行できます。

材料	試作期間の窓口（7月～11月）	試作期間以降の窓口（1月以降）
<p>■いちじく</p> <p>○支給量：1 kg単位</p> <p>○価格（税込）： 420 円/kg</p> <p>○状態：皮むき、冷凍、 ハーフカット</p> <p>※殺菌処理をしていないので加熱処理が必要</p>	<p>柳川市 柳川ブランド推進室 大和庁舎 2階</p> <p>TEL：77-8722、FAX：76-1135</p> <p>●支給限度：5 kg</p>	<p>柳川農業協同組合 営農センター 営農部 流通企画課</p> <p>柳川市大和町栄 360-2</p> <p>TEL:76-5270、FAX:76-5270</p> <p>※配達は水曜、金曜のみ （2日前までに注文）。</p> <p>※直接購入は、平日の午前9時～午後4時30分</p>
<p>■海苔</p> <p>●焼き海苔（全形）</p> <p>○支給量：50 枚単位</p> <p>○価格（税込）： 750 円/50 枚</p> <p>●焼き刻み海苔</p> <p>○支給量：100 g 単位</p> <p>○価格（税込）： 200 円/100 g</p> <p>●海苔パウダー</p> <p>○支給量：100 g 単位</p> <p>○価格（税込）： 1,200 円/100 g 5,000 円/500 g</p>	<p>柳川市 柳川ブランド推進室 大和庁舎 2階</p> <p>TEL：77-8722、FAX：76-1135</p> <p>●支給限度： 焼き海苔 100 枚 刻み海苔 300 g 海苔パウダー 200 g</p>	<p>●焼き海苔（全形）、焼き刻み海苔 （株）丸川海苔</p> <p>柳川市本町 43 番地</p> <p>TEL:73-3648、FAX:72-1732</p> <p>※配達は平日の午前9時～午後5時 （3日前までに注文）</p> <p>※直接購入は、月～土の午前9時～午後6時30分（3日前までに注文）</p> <p>●海苔パウダー</p> <p>（有）国蔵 柳川市本町 135 番地 6</p> <p>TEL:73-8230、FAX:73-8230</p> <p>※配達は平日の午前8時～午後6時 （前日までに注文）</p> <p>※直接購入は、平日の午前8時～午後6時（前日までに注文）</p>
<p>■芝エビ</p> <p>●殻付き</p> <p>○支給量：500 g 単位</p> <p>○状態：冷凍</p> <p>○価格（税込）： 504 円/500 g</p> <p>●剥きエビ</p> <p>○支給量：1 kg単位</p> <p>○状態：冷凍</p> <p>○価格（税込）： 1,260 円/kg</p> <p>※自家用冷蔵庫では、1 カ月保存可能。</p>	<p>柳川市 柳川ブランド推進室 大和庁舎 2階</p> <p>TEL：77-8722、FAX：76-1135</p> <p>※支給限度：合わせて 5 kg</p>	<p>（株）中水</p> <p>柳川市筑紫町 492 番地 1</p> <p>TEL:73-5188、FAX:73-5189</p> <p>※配達は、平日の午前9時～午後2時 （前日の午後2時までに注文）</p> <p>※直接購入は、平日の午前9時～午後2時</p>

7. アドバイザー相談会

専門のアドバイザーによる相談会を実施します。

○日程：10月下旬

○アドバイザー：フードコーディネーター デザイナー等

○内容：

①午前中に、アドバイザーに試食してもらい、評価をまとめます。

②午後から、アドバイザーの個別相談会を実施。

※試作品を5人分程度（見本用+アドバイザー用）を無償提供をお願いします。

8. パンフレットの作成

11月中旬からキャンペーンのパンフレット作成にかかります。商品の撮影などを行いますので、これまでに商品の完成をお願いします。取材の日程については、決まり次第連絡いたします。

9. 完成発表会

キャンペーンのオープニングイベントとして、商品のPRにつなげるために、一般消費者等130名を対象に、完成品の試食会を開催します。

○日程：1月下旬 ※場所・時間は未定。

○内容：一般消費者等130名に試食してもらい、一番美味しかった商品に投票してもらいます。（投票結果は、キャンペーン後に発表します。）

※試食用として130人分の無償提供をお願いします。試食用なので、1口程度でかまいません。

※材料は、支給限度内で12月末までに連絡ください。

10. キャンペーン

事業のPRのため、開発された商品と協力店舗を紹介したパンフレット(40,000部)を作成し、スタンプラリーなどのキャンペーンを実施します。

(1) 期間（予定）

平成26年2月1日（土）～3月31日（月）の2カ月間

(2) 広報

市報や市ホームページを始め、各報道関係や関連団体にお知らせします。作成したパンフレットは、市内全戸に配布するほか、協力店舗、市の公共施設、観光客の立ち寄る施設、西鉄駅等に設置し、キャンペーンのPRを行います。

11. 交流会

4月中旬頃に、アンケート結果を基に今回の事業の反省や今後の事業展開等を参加店舗及び関係者で話し合います。（参加費は、2,000円程度）

1 2. 開発のポイント

(1) 商品名

安易なネーミングだと他店と同じ商品名になったり、消費者の目にとまらない可能性があります。商品名をつける時は他店と重ならないようオリジナリティあふれる商品名を考えてください。

(2) 差異化

他の商品と明確に区別される特徴を有していること

(3) 約束性

品質を保証すること（米トレーサビリティ制度がスタートし流通ルートの記録が義務づけられています。お米に限らず、使用する材料の産地情報を確認するなど取引の記録を作成し品質を保証に努めてください。）

(4) 満足感

自分だけが満足するのではなく、人に安心して薦められる何かがあること

(5) ストーリー化

商品をどういったイメージで作ったのか、消費者へのメッセージが必要です。消費者に対し、いかに心に響き、印象に残るメッセージを届けるかで売上げが異なってきます。仮に同じ品質・味の商品があっても、「この商品は、〇〇をイメージして作りました」、「〇〇にこだわって開発しました」といったメッセージがあれば、ストーリーのある商品を消費者は選択します。つまり、その商品のストーリー化は、消費者により充実した時間や商品を提供し「満足度」につながります。

1 3. 参加資格

市内に営業所を持ち、次の条件に該当する事業者。

- 税（国税及び地方税）を滞納していない法人その他の事業者
 - 会社更生法（平成 14 年法律第 154 号）、民事再生法（平成 11 年法律第 225 号）の規定による更正又は再生手続きを開始していない事業者
 - 暴力団関係者でない事業者
 - 食品衛生法、JAS 法（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）など関係法令を順守する事業者
 - PL 保険（生産物賠償責任保険）か、それに準ずる保険に加入している事業者
 - 食品衛生責任者を置いている事業者
 - 営業所には店舗と分かる看板を設置している事業者
 - 「応募条件」に同意していただける事業者
- ※応募多数の場合は、参加申込用紙にある「開発商品の案」により参加店舗を選択することがあります。

14. 参加条件

- 試作期間中（7～11月）、いちじく、海苔、芝エビを1以上、材料の一部として使い、自由な発想で商品を作る。ただし、協議会から無償で支給する材料は、いちじく、海苔、芝エビのみとし、その他の材料費は負担しません。
- 出来上がった商品は、その店のオリジナル商品として最低限、キャンペーン期間（2月～3月）は販売する（販売価格は各店の自由とします）。
- 原材料の無償支給は、試作期間中だけとし、キャンペーン期間とその後（平成26年4月以降）は、店の負担とする。
- 協議会が実施する10月下旬のアドバイザー相談会に試作品を5人分程度、無償提供する。
- 協議会が実施する1月下旬の完成発表会に試食用として130人分程度（1口サイズ）無償提供する。（試作期間中に支給する材料を使用ください。）
- 協議会が実施する来年4月の交流会に参加する（自己負担2,000円程度あり）。

15. これまでの事業効果

昨年度は、雑誌3社、新聞掲載8回、テレビ放送3回、ラジオ放送2回メディアに取り上げられ、「川下り」「うなぎめし」以外の農水産物のイメージをPRすることができました。キャンペーン期間中の全店舗の売上は約100万円で、参加店舗の9割で来店客数が増加し、他の商品の売上げが増加した店舗もありました。参加店舗からは、本事業をきっかけに「新規顧客の開拓につながった」や「参加事業所の方とお付き合いができた」などの声もありました。

また、これまでに55商品が開発され、第1回で開発された清柳食産の「のりネー酢[®]」は、ブランド認定品になり、今では、ハワイのホノルルでも販売されています

16. お問い合わせ

柳川ブランド推進協議会 事務局
〒839-0293 柳川市大和町鷹ノ尾120
柳川市役所産業経済部柳川ブランド推進室
担当：野口、稗田
TEL：77-8722、FAX：76-1135
MAIL：yokavanmou-0930@city.yanagawa.lg.jp