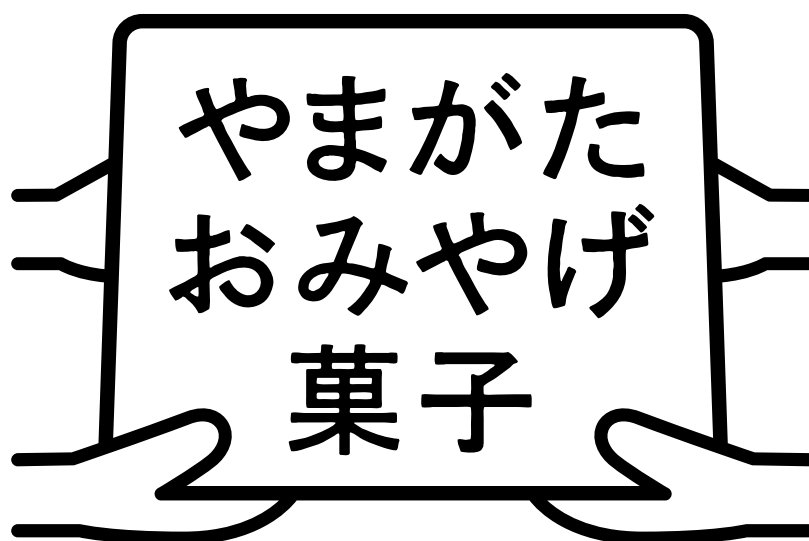




山形県



開発プロジェクト

おみやげ菓子開発のポイント

やまがたおみやげ菓子開発プロジェクト

やまがたお土産菓子開発プロジェクトと本書のねらい

山形県では、県産食材を活かした山形らしいおみやげ菓子を生み出すため、平成27年度から平成30年度にかけ、県内の菓子製造企業×デザイナー×アドバイザーによる開発に取り組みました。各企業の技術やお菓子づくりにかける思い、歴史や地域が持つ魅力を掛け合わせ、新たな価値を持った商品を生み出すため、試行錯誤を重ねました。その結果、開発された商品の多くは、売り上げの向上、メディアへの掲載、新たな販路の開拓などに繋がり皆様に愛されています。

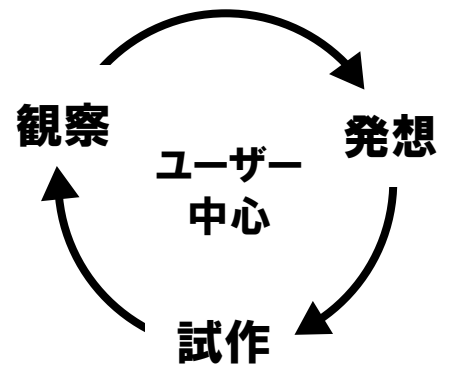
今回、その成果と開発のポイントをまとめることにより、より多くの菓子製造業の皆様の商品開発の参考にしていただきたいと考えました。ぜひご活用ください。



開発の初期段階から デザインの視点を入れる

デザインと聞くと、すぐに連想されるのは、パッケージデザインのことではないでしょうか？デザインとは『モノの色や形だけでなく、問題解決のために計画を立て、いろいろと創意工夫する行為』と山形県デザイン振興指針の中で定義しており、ものづくり全般に活用できるものといえます。また、最近では『デザイン思考』と呼ばれる開発手法が、新しい価値を生み出すために有効とされ注目を集めています。簡単に言うと『常にユーザーを中心に考え、“観察→発想→試作”を短いスパンで繰り返しながら開発すること』です。特に重要なのは、開発の様々なステップにおいて、常にユーザーの気持ちを中心に考えることです。この『デザイン』、そして『デザイン思考』を開発の初期段階から活用することで、本当にお客様が欲しいと思っているモノ、手に取ってもらうための仕組み(コト)を生み出すことに繋がります。

デザイン思考のイメージ



従来の開発手法

デザイン

改良品レベル

パッケージデザイン



今回の取り組み

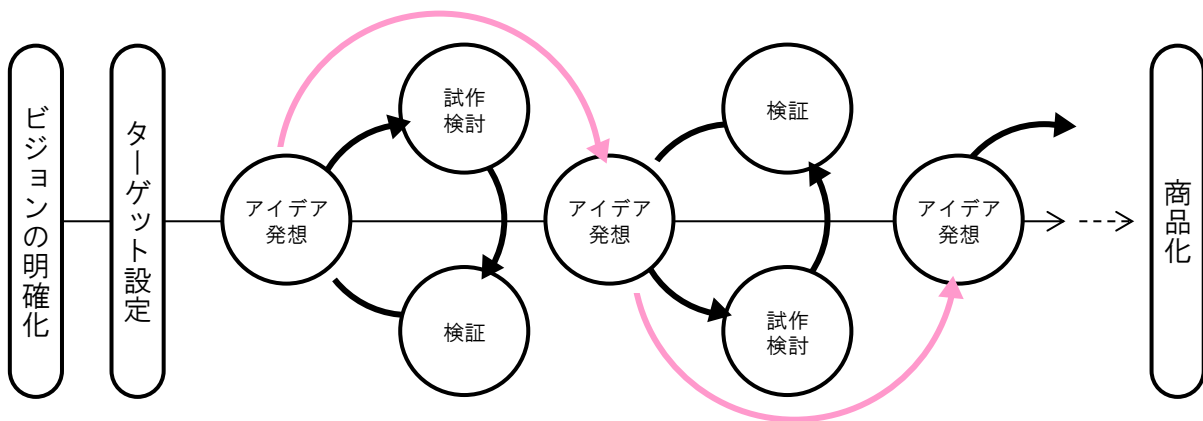
デザイン

ユーザーの気持ちを中心にした開発

新しい価値をもった商品

開発のプロセス

デザイン思考による開発は、1つ1つのステップにじっくりと時間をかけて順番に行うのではなく、できるだけ短いスパンでアイデア発想・試作検討・検証を繰り返すことが重要です。アイデアを考えたら、さっと作って、試す、を繰り返し行い、行ったり来たりする中で精度を高めていきます。しかし、その過程で商品コンセプトがブレてしまう危険性もあります。そこでお勧めなのが次ページのチェックシートです。



1. ビジョンの明確化

何を売りにして行きたいのか？お客様にどんな価値を提供したいのかを明確にする。

2. ターゲットの設定

誰にその価値を届けたいのか？を明確にする。

3. アイデア発想 → 試作検討 → 検証 の繰り返し

アイデア：数多く、試作検討：素早く、検証：多面的に がポイント

4. 商品化

味、機能、色カタチ、価格、ストーリー、売り方など、様々な要素をより高い次元で調和させる。

商品開発チェックシート

各プロセスで、以下の図を使い商品性をチェックすることで、足りない部分が見えてきたり、新たなアイデアを引き出すことに繋がります。（①～⑥の順番に記入していきます）

①ヒト：ターゲットはどんな人なのかを具体的に記入してください。

②モノ：商品の売り、強みや訴求ポイントとなる事を具体的に記入してください。

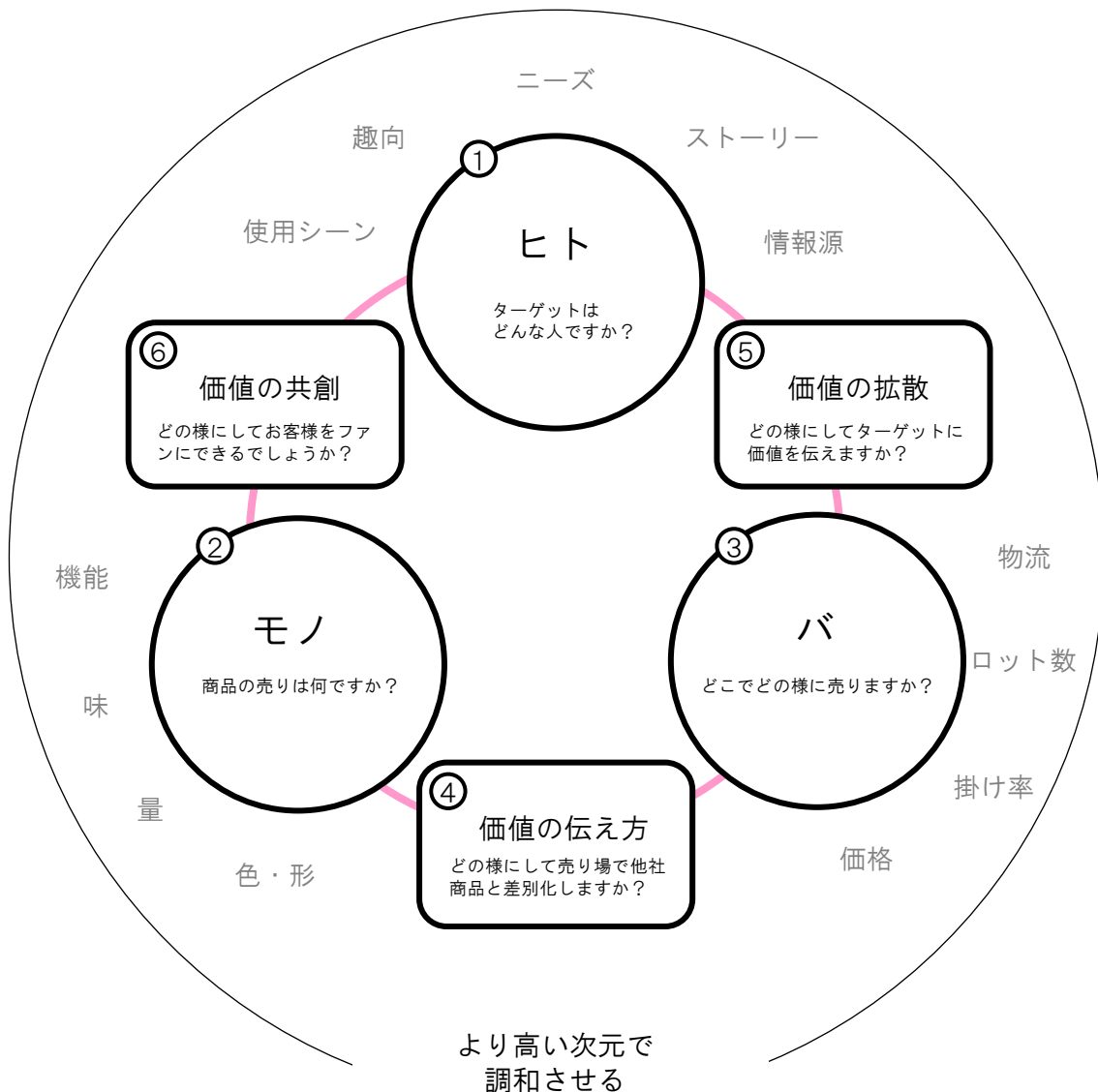
③バ：②モノを①ヒトに、どこ（場）で売りたいのか、買ってもらいたいのかを具体的に記入してください。

*まずは①～③を記入して、商品にまつわる様々な要件（使用シーン、ストーリー、味、量、価格、ロット数等）を詰めていきます。

④価値の伝え方：売り場にて、商品の良さ、他社製品との差をどのように伝えるのかを記入してください。

⑤価値の拡散：商品の良さをお客様に伝える方法を記入してください。

⑥価値の共創：お客様に、“買ってくれる人”から“応援してくれる人”になってもらう方法を記入してください。



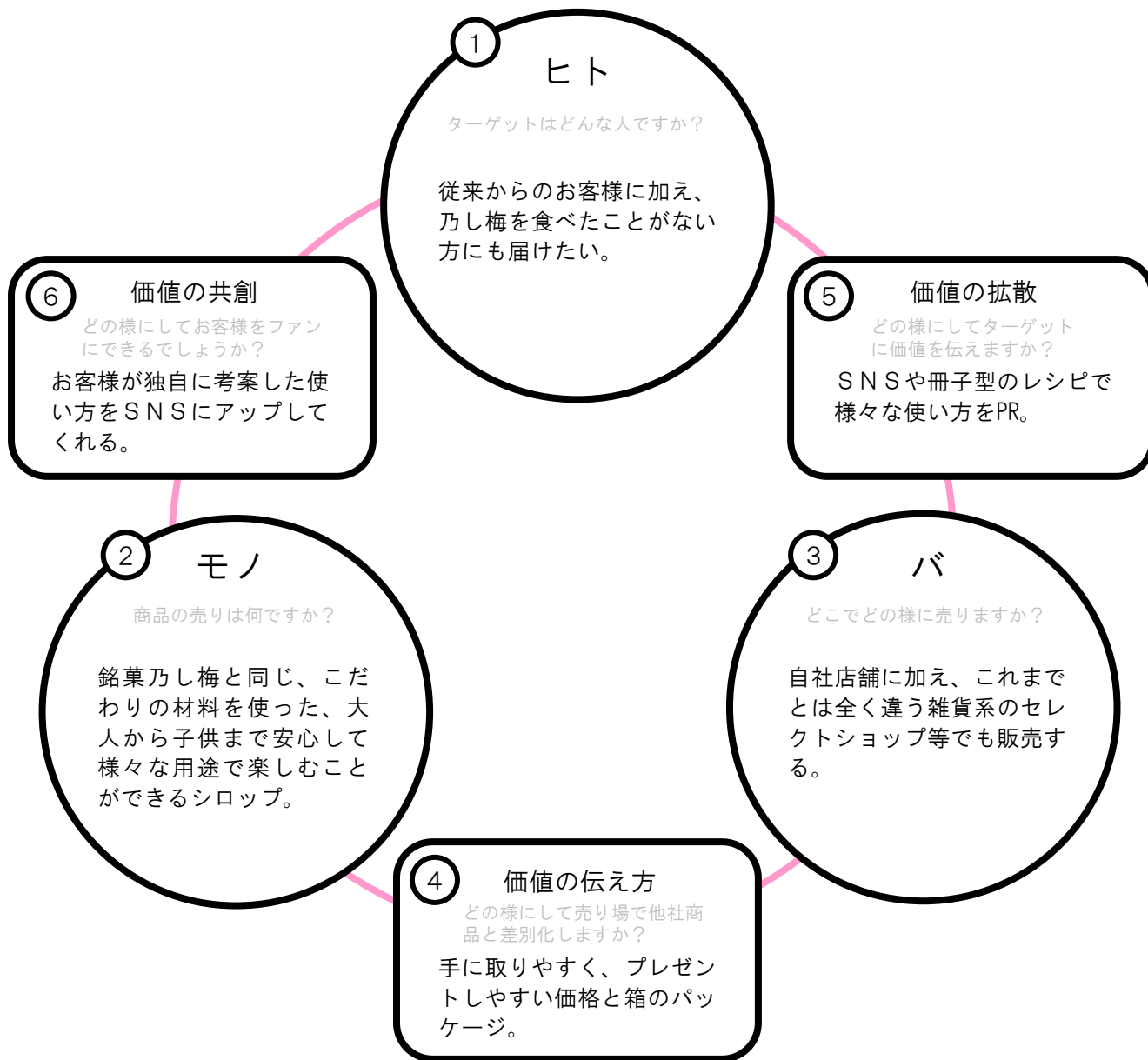


事例 1

佐藤屋の乃し梅のシロップ

山形の伝統ある銘菓乃し梅と同じ県産完熟梅100% を使用したシロップです。カクテルベースやかき氷のシロップとしてはもちろん、肉料理にも梅の酸味と甘みが良く合います。

菓子製造業 : (株)佐藤松兵衛商店
デザイナー : (株)コロ
アドバイザー : 福地英樹、
山形県工業技術センター





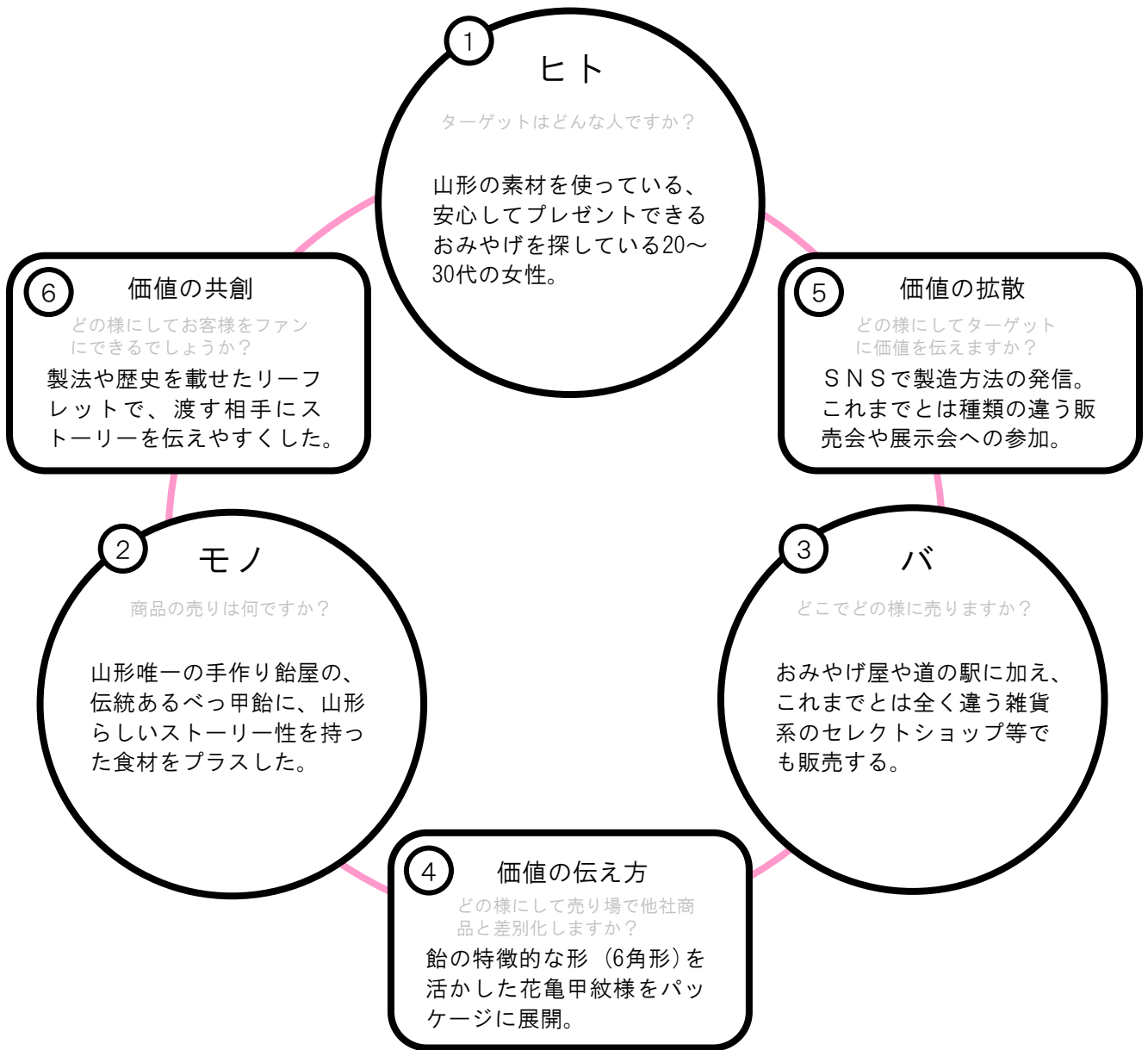
事例 2

花べっこう飴

厚手の釜を使ってじっくりと炊き上げる「地釜炊き」製法でつくられたべっこう飴です。手づくりならではの六角形の飴に、県産の紅花と菊の花びらを散らしました。

菓子製造業 : (有)大山製菓
デザイナー : デザイン事務所ページ
アドバイザー : 福地英樹、
山形県工業技術センター

商品のポイント



PRについて

物産館やショッピングモールその他、セレクトショップなどで試食・販売のイベントを開催し、商品のPRを行うとともにお客様と直にふれ合い、率直な意見を伺いました。また、頂いた意見をもとにブラッシュアップを行いました。



SNSでは、商品の説明に加え、製造過程やこだわりのポイントを発信することで、魅力を伝えることに取り組みました。



職人には珍しくない作業風景もユーザーにとっては魅力的に映ることがあります。



道具や製造プロセス、職人の姿を伝えることで商品に込めた想いの説得力を高めます。



材料の採取現場などをしっかりと伝えることで、商品への安心感を高めます。



パッケージ等もこだわりのポイントを伝えることで納得感をもってもらいます。

県では今回の事業で得た知見をもとに、継続して支援して参ります。以下の支援メニューがございます。

(令和元年7月現在)

開発に関する支援

山形県工業技術センター

【デザイングループ】

商品企画支援

●トライアル共同研究

ターゲットの設定
アイデア創出
ストーリー設定 など

デザイナーとのマッチング

●デザイナーの紹介・デザ縁

デザイナーの紹介や交流会の開催



●D-Link (芸工大との連携体制)

芸工大の教員等の紹介

【食品醸造技術部】

技術的支援

●トライアル共同研究

●共同研究

資金的支援

中小企業スーパーTOTALサポ補助金
(平成31年度当初の例)

デザイナーへの委託費

●コンサルティング活用販路開拓等支援事業

- (1) 補助率：1/2
- (2) 補助上限額：250万円
- (3) 補助対象経費：
委託費(コンサルティング会社等への委託料(必須))、事業費、外注費

研究要素を含む開発経費

●研究開発支援事業

- (1) 補助率：1/2
- (2) 補助上限額：500万円
- (3) 補助対象経費：
謝金、旅費、物品費、事業費

小規模な開発経費

●小規模事業者持続的発展支援事業

- (1) 補助率：1/2
- (2) 補助上限額：37万5千円
- (3) 補助対象経費：機械装置等費、広報費、展示会等出展費、旅費、開発費、資料購入費、雑務費、借料、専門家謝金、専門家旅費、設備処分費、委託費、外注費

*国の「持続化補助金」へ申請し、採択とならなかった方が対象となります。

連絡先：山形県工業技術センター
電話：023-644-3222

連絡先：中小企業振興課 企業振興担当
電話：023-630-2135、3266

*補助金は募集期限があります。

発行

山形県商工労働部工業戦略技術振興課

ものづくり振興担当

電話023-630-2358

令和元年11月



上質ないいものを創造する
山形の理想的ものづくりを
このマークで伝えていきます。