

～ふくしま・地域産業6次化ネットワーク～

いわき6次化産品試作プロジェクト クラスター分科会ニュース 第4号

平成25年2月28日に開催した第4回分科会の内容をお届けします。

－第4回クラスター分科会を開催しました－



第4回クラスター分科会の様子

2月28日（木）15：00から、県いわき合同庁舎3階第2会議室にて「いわき6次化産品試作プロジェクト第4回クラスター分科会」を開催しました。

今回は、市内の農林水産業者、福島県の担当者、総勢10名が参加しました。

前回の分科会で絞り込まれた4種類の中から、梨及び日本酒ジェラートを県外の業者に依頼して製造し、2月2～3日の2日間、東京都江戸川区にある福島県アンテナショップ「ふくしま市場」にて実施した試作品の試食アンケートの結果と商品の改善点、今後の展開について協議しました。

－分科会の内容－

アンケート調査を実施した試作品のジェラート2種（梨・日本酒）の試食評価を行い、クラスター分科会参加者により改善点などを抽出しました。

①「いわき産 梨」＋「醤油」

【良い点】

醤油と組み合わせることで、味にコク・深みを感じられる。

【悪い点】

梨の風味が弱く、食感も梨らしさを感じられない。

②「天のつぶ（日本酒）」

【良い点】

男性の支持が高く、デザートとしてだけでなく、晩酌しながら食べるなど、あらゆる食シーンで活用できる。

【悪い点】

アルコール感が強いため、お酒の苦手な方や、子どもは食べられない。



【パッケージ】

左より梨ジェラート、日本酒ジェラート



【梨ジェラート】



【日本酒ジェラート】

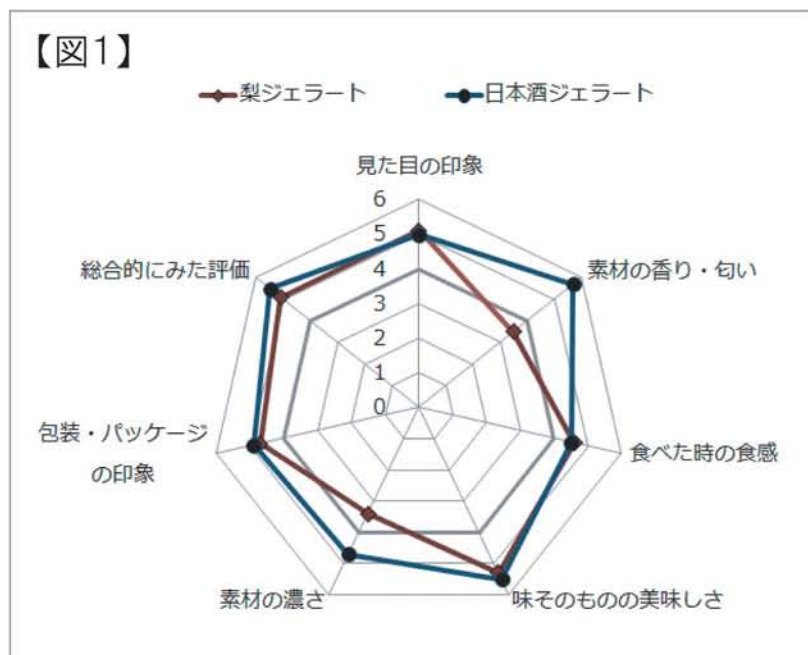
－モニター調査結果報告－

平成25年2月2～3日の2日間、東京都江戸川区にある福島県アンテナショップ「ふくしま市場」にて、20代以上の商品購入者を対象に試食アンケートを実施しました。

図1の設問「総合的にみた評価」について、7点満点中、梨ジェラートは5.1点、日本酒ジェラートは5.5点であり、どちらも総合評価は概ね高いことが分かりました。

ただし、梨ジェラートにおいては「素材の香り・匂い」及び「素材の濃さ」が3点代であり、梨の風味を強めることが今後の課題であることも分かりました。

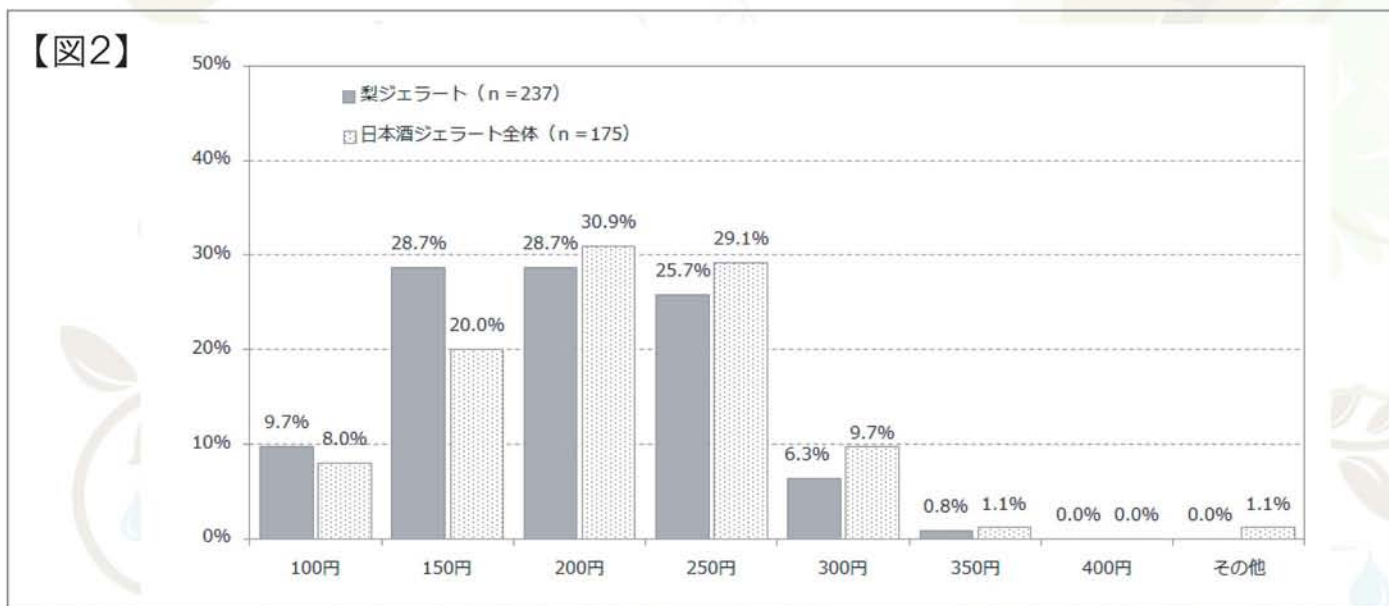
【図1】



モニター調査の様子

下記の図2は「2種類のジェラートを購入する場合、最適価格はいくらですか」という設問に対する結果を示しています。平均値は「梨ジェラート：196円」、「日本酒ジェラート：208円」となり、日本酒ジェラートの方が12円高い評価になりました。

【図2】



今後の展開は、地元で実際に試験販売を行う業者の発掘と試験販売の実施を目指しています。

【クラスター分科会に関するお問合せやご意見等は以下にご連絡ください】
 福島県いわき農林事務所 企画部 TEL: 0246-24-6197
 (編集: 株式会社福島インフォメーションリサーチ&マネジメント)