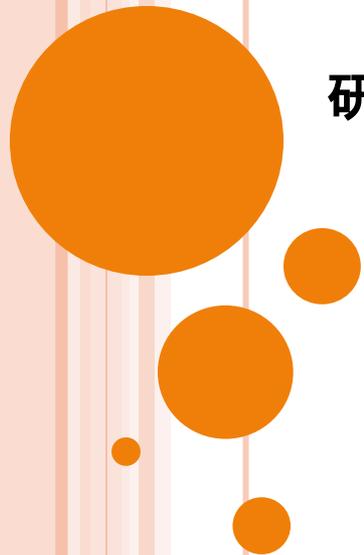


園芸高校ブランド始動！ 新商品開発プロジェクト

研究者名 H29食品科3年

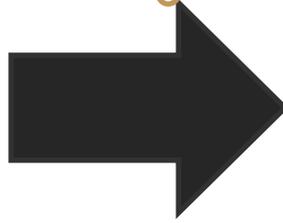


I 目的

200円 / 180g



単価・利益
アップ！！



『 図1園芸高校
マーマレード 』

- ①糖を変えた新マーマレードの開発
- ②マーマレードを加工することで付加価値をつけ、単価アップ
- ③園芸産の梅を使った新商品の開発

園芸高校をPR

2. 製造

(1) 糖を変えた新マーマレードの製造

- ① 柑橘の果汁を絞り、内皮をとる。
- ② ペクチン液をとる。
- ③ 果皮を1mm幅の短冊状に切る。
- ④ ③を苦味が和らぐまで煮る。
- ⑤ 材料を煮込む。(60~62° Bx)
- ⑥ マーマレードをビンに詰める。

糖の種類
上白糖 三温糖
きび砂糖



『 図2(左から)三温糖,
きび砂糖 』

(2) マーマレード入りスイートポテトの製造

- ① さつまいもを角切りにし、柔らかくなるまで茹でる。
- ② ①をマッシャーでつぶす。
- ③ ②のさつまいもと☆を全て入れ、加熱する。
- ④ ③に卵黄を加え混ぜる。
- ⑤ 裏ごしし、マーマレードを加えて混ぜる。
- ⑥ 型に⑤を絞り、200℃のオーブンで15分焼成。



『 図3 マーマレード入り
スイートポテト 』

(3) マーマレードを活用したパンの製造

①パン生地を作る。

②1次発酵(35~37℃で30分)

③カスタードクリームを作る。

④生地 of 分割・丸めをする。

⑤④で③を包み、最終発酵(35~37℃で30分)

⑥予熱したオーブン(上火200℃、下火180℃)で焼成。



『 図4 マーマレードを
活用したパン 』

(4) マーマレード入り角煮まんの製造

①材料を全て鍋に入れ、落とし蓋をして豚肉を煮込む。

②煮汁が少なくなってきたら、水を足す。2～3回繰り返す。

③煮汁が半量になるまで煮詰める。



『 図5角煮まん 』

④作っておいたパンに角煮を包み、完成。



(5) 梅ジャム入りパイの製造

- ①パイ生地を作る(3つ折り4回)。
- ②麺棒で3mm厚にのばす。
- ③3×6cmにカットし、オーブンで焼成。
- ④冷めたら半分にカットし、梅ジャムを塗り、粉糖をふりかけサンドし完成。



『 図6梅ジャム
入りパイ 』



Ⅲ 結果

1. 食味調査



1) 糖を変えた新マーマレード

上白糖

見た目◎ 苦味強

三温糖

見た目○ 苦味弱

きび砂糖

見た目× 苦味弱 糖にクセ有

2) マーマレード入りスイートポテト

イモとの相性◎ 甘みと酸味のバランス◎

柑橘の香り◎ 皮は細かくてGOOD!

3) 梅ジャム入りパイ

パイ生地がサクサクしている。

食べやすい大きさ。

酸味については意見がわかれた。



4) マーマレードを活用したパン

パンとカスタードの相性○

カスタードの甘さ○

皮の大きさ○

パン生地の食感○



5) マーマレード入り角煮まん

角煮とパン生地の相性○

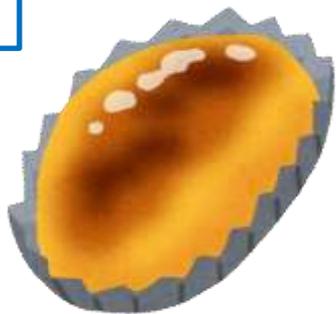
マーマレードの酸味○

甘さ○



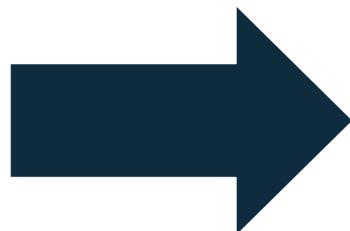
2. 価格変動調査

市販



137円

40円UP

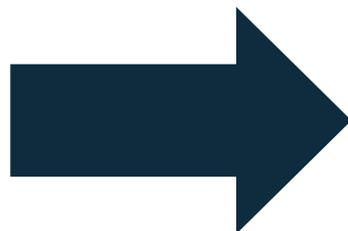


177円



12円 / 10g

1.35倍



17円 / 10g

3. 販売ターゲット調査

梅ジャムの酸について 年代別に食味調査



※3段階(◎良い、○普通、×悪い)

表1. 販売ターゲット調査結果

	10代	20代	30代	40代	50代
女性	×	○	◎	◎	◎
男性	×	×	×	○	○

- 10代は酸味が**苦手**
- 20～50代は酸味**高評価**
- 男性は全体的に**苦手**



IV 考察

付加価値



三温糖マーマレード

苦味弱

ミネラル多

原価同額

販売価格
UP ↑

加工技術



購買欲
UP ↑

新商品
園芸ブランドで
学校をPR

販売ターゲット



高校生

女性

男性

品によりターゲットを
しぼる。

プレゼンカ

包装紙

インスタ映え

宣伝力





END

