

概要



➤ ビジョン

エビの新たな可能性を掘り下げ、新商品開発につなげる!

➤ 経緯

刺身用むき身製品がほとんど

○解凍してすぐ使える, 調理の幅が広い

△オリジナリティが無い・・・

→加工製品で若い人にも手に取ってもらえるように

これまでの活動



8/18(水) ~ 8/20(金), 8/23(月)

インプット, 調べもの (課題)

8/24(火) ~ 8/25(水)

近くのスーパーの調査, 試食

8/26(木)~

試食, アイデア出し

9/1(水), 9/2(木)

中間報告・フィードバック

9/3(金)~

アイデア出し, 開発申請書の作成

商品案①

商品名：甘エビの塩辛

価格：650円 温度帯：冷蔵10℃～4℃

企画商品の特徴・コンセプト

気仙沼初のクラフトビール「DAYSOVER」、「男山「角星」とのコラボ商品。
独自性のある商品で気仙沼のお酒とカネダイの両方をアピールすることができる。
気仙沼を知らない、訪れたことがない私のような人に気仙沼の良さが伝わる商品。

ターゲット：気仙沼に住んでいる方。観光客、お酒が好きな方。

アピールポイント

気仙沼のお酒を紹介するサイト（酒蔵さんのホームページなど）、アレンジレシピ（塩辛のパスタ）をQRコードで記載。気仙沼のお酒をより楽しむことはできる商品。陸で作られたお酒と海で取れた新鮮なエビとで気仙沼が感じられる。



商品案②

商品名：エビのリゾットソース

価格：500円 温度帯：常温28℃

企画商品の特徴・コンセプト

食べ応えある大きなエビ。エビの味がしっかり
伝わる商品を作りたい。

ターゲット：若い世代（女性中心）

アピールポイント

お米とこの商品だけで、簡単に本格的なリゾットができる。付属のエビ粉末を使いエビ出汁でお米を炊く

アレンジレシピをパッケージ裏面に記載。（スープパスタ）



○召し上がり方

ー 材料 ー
リゾットソース（本品）
エビ粉末（本品）
お米 150g
オリーブオイル

①付属のエビ粉末を90mlのお湯で溶かす。

②鍋にオリーブオイルをしき、研いたお米を過ぎるまで中火にかける。

③リゾットソースを加えてよく混ぜ合わせて完成

★アレンジレシピ

スープパスタ
①付属のエビ粉末を50mlのお湯に溶かす。
②鍋にリゾットソースとエビ出汁を入れ、煮める。
③茹でたパスタにあえて完成。

注意書き

開封後はお早めにお召し上がり下さいなど

成分表示

バーコード

商品案③

気仙沼らしさ

商品名：大島産柚子香るシーフードマリネ

価格：600円 温度帯：冷凍

企画商品の特徴・コンセプト：

「大島の柚子を味わおう」

柚子胡椒も使って大人の味に

柚子が採れる間（10月～雪が降る前）の期間限定

ターゲット：「もう一品」， ワインを飲む人

アピールポイント：

意外と口にすることが少ない地元の名産を味わえる

冷やした方がおいしいです！！

大島産柚子香る
シーフードマリネ

期間限定



3人の共作です

成分表示

お召し上がり方
冷凍庫から冷蔵庫に移して解凍する
解凍してからお好みの具材を加えても◎

冷やしてお召し上がりください

商品案④

餃子って、おいしいけど面倒くさい！！

商品名：皮は買ってください。

価格：700円 温度帯：冷凍

企画商品の特徴・コンセプト：

「仕上げだけお願いします」

おうち時間にお子さんと一緒に楽しくお料理♪

餃子作りで一番楽しい所だけ取っておきました。

ターゲット：小さい子供のいる家庭

アピールポイント：

肉団子にしてスープに入れるなどアレンジも可能

買い忘れの多い餃子の材料でも心配なし！あとは皮を。



皮は買ってください【エビ餃子の餡】

成分表示

お召し上がり方

- ①本品を餃子の皮の上に絞りだし、縁に水をつけて閉じ、形を整える。
- ②温めたフライパンに油を引いて餃子を並べお湯を注ぐ。※テフロン加工のフライパンは火にかける前に餃子を並べて良い。
- ③5分~10分ほどたったら蓋を開け、水分が残っていたら飛ばして焼き色が付いたら完成。

アレンジレシピ 肉団子スープ

- ①ネギ・ニンジン・しいたけなどお好みの野菜を食べやすい大きさに切る
- ②本品を絞りだし、2つのスプーンで形を整える。
- ③中華スープの素を入れ沸騰させたお湯に①・②を加え、火が通ったら完成

50g×7(約30個分)

目標達成できたかどうか

加工製品で若い人にも手に取ってもらえるように

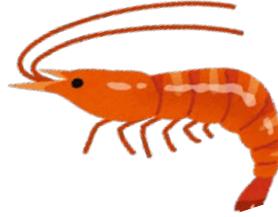
→インスタグラムを活用しての調査

→パッケージデザインの工夫

→流行りの料理から着想を得た

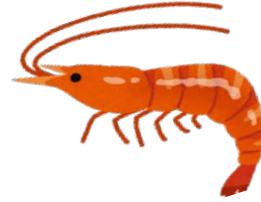
→独自性、オリジナリティのある商品案

感想、気づき



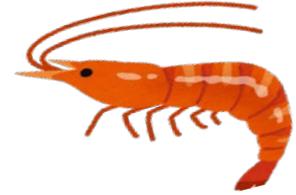
- ★新しい商品を作ることの難しさを感じた
- ★常に自分の意見を持ち、主張することができた
 - ・リサーチ力が身についた
 - ・自分から積極的にコミュニケーションを取ることができた
 - ・やりきった、充実したと思える夏休みを送れた

感想、気づき



- ★大好きなエビに関わることが出来て、まず楽しかった
- ★「お客様の喜ぶ姿を想像しながら」活動することが出来た
 - ・ 去年と比べ、とても充実した夏休みになった
 - ・ 一から新商品を生み出す大変さを知ることが出来た
 - ・ 原価や需要のありそうな量なども考えなければならず、大変だった
 - ・ パッケージデザインを考えるのが一番頭を悩ませた（美術はずっと3でした）

次のインターン生に伝えたい事



- ・参考になるのはエビ商品だけではない！
→固執し過ぎない、視野を広く

- ・気仙沼らしさを大切にしたら結果、2つの商品が生まれた
→受け入れ先の企業さんの意見はもちろんだが、自分の考えや意見も大切にする