

株式会社カネダイ インターンシップ

活動報告

# 目次

1.自己紹介

2.活動報告

3.商品案

4.感想

## 課題

『宮城県の水産品を使って  
売れる商品を開発せよ！』

## 活動内容

**1週目** 8月18日～8月27日

**業務:** 商品サンプル収集&カテゴリー決定

**2週目** 8月30日～9月3日

**業務:** マーケティング&商品案を出す

**3週目** 9月6日～9月10日

**業務:** 商品発案



@青森



@福岡

@兵庫



1週目

# 2週目

商品名	もちもち鮪
お店の温度帯	冷蔵 冷凍
配送温度帯	冷蔵 冷凍
価格	7560円
ターゲット	おしゃれを狙う夫婦、家族
主原料	鮪
産地	和歌山県紀州勝浦
パッケージデザイン	可愛らしさとお洒落感
どのタイミングで食べるのか(時間帯)	ワインなどのお供(夜食)
容器	紙袋



商品名	しらすどんぶりセット
お店の温度帯	冷蔵
配送温度帯	冷蔵
価格	4720円
ターゲット	家族、遠い親戚へのギフトとして
主原料	しらす、紀州梅
産地	和歌山県
パッケージデザイン	木箱→高級感
どのタイミングで食べるのか(時間帯)	特別な夜ご飯として
容器	木箱 瓶



# 商品案

## 商品の条件

- ・お土産品であること
- ・宮城の水産品を使った新商品を提案すること
- ・学生らしいアイデア

## 商品名のタイポグラフィ・ロゴマーク

海のひととき

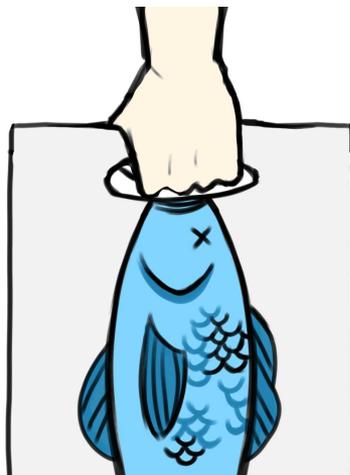


## 商品イメージ

- ・瓶製品は**冷蔵保存が主流**のため、**冷蔵で長持ち**することを重きに考える
- ・3種の製品を作成し、**個別、セット**での販売
- ・単体、セット共に**デザイン性**を意識
- ・価格 商品の**値段+デザイン代**と考えると、既存商品より**多少高くなる**

### デザインの意図

- ・ボックス購入時と開封時で**印象が変わる**ようにボックス自体に工夫



# ①牡蠣のオイル漬け

- ・オイル(オリーブオイル)  
→日持ちが良くなる
- ・単体で食べれる
- ・ターゲット: 家庭、お酒を飲む方
- ・原料: 牡蠣、オリーブオイル、調味料
- ・食事帯: 夕食、おつまみ
- ・既存商品 100g 800~1000円

## デザインの意図

- ・色で潮の満ち引きを表現。
- ・牡蠣が成長しますようにと考えてデザイン



## ②味醂干しメカジキのフレーク

- ・そのまま、ご飯のお供、パスタなどにも応用可能
  - ・一般家庭/一人暮らし ①に比べて対象が広い
  - ・食事帯:いつでも
  - ・栄養豊富
  - ・既存商品 100g 400円~800円
- 
- ・冷蔵4日、冷凍で3週間と矛盾している

### デザインの意図

- ・暖色を取り入れてポップな雰囲気 で目を引くようにデザイン。
- ・一見海とは関わりのなさそうな配色と柄を使い、メカジキのフレークという**意外性を表現**している。

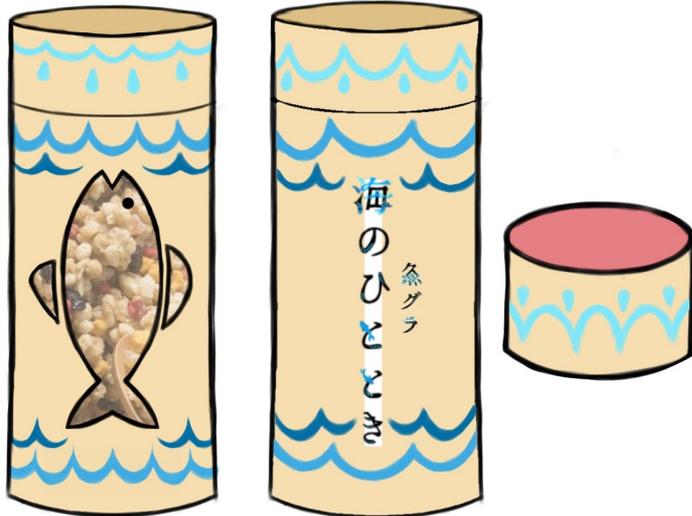


### ③魚グラノーラ

- ・日持ちが良い
- ・いりこ、スルメ、しらす、わかめ、ホタルイカなどの乾燥魚介
- ・乾燥魚介は種類が豊富  
→多種類作成可能
- ・栄養満点
- ・レシピが豊富 = スイーツ、料理
- ・既存商品 100g 160円～700円
- ・魚介類の甘さや美味さが、既存商品の甘さ、美味さと違う

#### デザインの意図

- ・中身が見えるようにして、手にとって見てもらえるように工夫。
- ・中身はピンク色になっており、生魚の内側を表現している。



# 感想

## Y

- ・インターンと授業の違いを経験することができた  
→実現可能性を考える
- ・マーケティングに時間をもっと割くべきだった

## O

- ・自分が経験のないものを想像して、実際に形にすること難しさ
- ・常識に囚われない突飛なアイデアをあまり出せなかった

## M

- ・機械的学習ではなく、自分から作業する楽しさを知った
- ・商品案の深掘りをもっとするべきだった