

お気に入り商品が見つかる、6次産業化情報誌

TAKE FREE

全国ロクジカカフェ&ショップ

通いたくなる、たまごの人気店

6次産業化商品の上手な販路開拓

ロクジカチャンネル

6CHANNEL vol.21 2018 SPRING

食べに届ける、幸せの味

食べに行きたい

農家スイーツ

6
ロクジカチャンネル vol.21 2018 SPRING

2018年3月発行 発行/株式会社アクセスインターナショナル 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷4-20-1千駄ヶ谷ビル6F TEL:03-3403-3350 PRINT/大日本印刷株式会社

FARM

TO

TABLE

6次産業化は、
この美味しさを届けるための、
ひとつの選択肢だ。

6次産業化を、もっと身近に。「ロクジカチャンネル」

6次産業化のご相談はこちら

全国の6次産業化を進める農林漁業者等のもとへ、高度な知識と経験を持つ専門家を無償で派遣して、新しい6次産業化のチャレンジを支援します。

農水省 6次産業化プランナー 検索

www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/jinzai/index1.html

6次産業化の各種支援について

農林水産省では「六次産業化・地産地消法」に基づく総合化事業計画の認定を行っており、商品開発や販路開拓、加工・販売施設の整備等の取組を支援しています。詳しくは農林水産省のHPへ。



「ロクジカチャンネル」vol.21 (2018年3月発行) 発行:株式会社アクセスインターナショナル
発行人:清水朋宏 編集長:東樹綾奈 エディトリアルディレクター:宇都直也 アートディレクター:松山拓紀 編集・執筆:阿部久美子、薦田真実、衛藤千晴、
曾田夕紀子、広瀬美佳子 デザイン:花嶋みどり スタイリング:藤原美佐 撮影:今井広一、徳山久美子、小林太樹 イラスト:オオノマサフミ、山本優歌

この情報誌およびFacebook「ロクジカチャンネル」は、農林水産省6次産業化情報提供支援事業により制作・運営しております。
©Access International Ltd. 本誌記事の無断転載を固く禁じます。



旬を味わう♪

全国ロクジカ スイーツSPOTめぐり



春が訪れて、ちょっと遠くまで、いつもと違うカフェに行きたい気分。
そうだ。旬の美味しさがぎゅっとつまった、農家スイーツを食べに行こう。
素材本来の味を心地よい空間で楽しめる店が、あちこちで登場しているのだ。



いちご農家による洋菓子店「シェフレ」(P06)で味わえる、名物「シェフレパフェ」。いちごを中心にした旬のフルーツと、特製ジェラートにマカロンやクッキー、いちごゼリーの入ったボリュームたっぷりの一品だ。

What's ロクジカ?

「ロクジカ」は、生産者と
距離が近づくキーワード!

6次産業化(ロクジカ)とは1次産業を担う農林漁業者が、加工(2次産業)、流通・販売(3次産業)にも取り組む経営形態を指します。つまり1次×2次×3次=6!でロクジカ。生産者が熱い思いで行うロクジカは、わたしたち消費者と生産者の距離が縮まるきっかけにも。作り手の顔が見えるロクジカ商品に、要注目です!



桃の皮ごと使うジェラートは、新鮮さが売りの農家スイーツならではの。ジェラートはチルド便での購入も可能だ。フレッシュな桃を丸ごと1個使ったパフェ「ピーチジュエル」も人気。



山梨県／山梨市 02 ラ・ペスカ

期間限定でOPENする 桃の家カフェで旬を味わう

除草剤を一切使用せず、自力で刈った草を土に還して土に力をつける「草生栽培」を実践する桃農家「ピーチ専科ヤマシタ」直営の、期間限定ショップ。毎年、桃の収穫時期に合わせ、6月～9月頃までオープンするお店には、絶品の桃スイーツを目当てにたくさんの人が訪れる。収穫したばかりの桃をふんだんに使ったジェラートは、オープン期間は常時6種類を用意。同じ桃でも時期によって味が変化するため、訪れるたびに食べ比べをするのも楽しい。

Shop Data

桃の家カフェ ラ・ペスカ

住所：山梨県山梨市正徳寺1131-1
www2.momo-net.co.jp ☎0553-34-5359
※毎年期間限定オープンのため、来店時はHPをご確認ください。



熊本県／合志市

03 オオヤブデイリーファーム

全国からファンが買いに訪れる 極上のヨーグルト

自家堆肥の畑で育てた飼料と地元熊本の飼料米を中心としたこだわりの餌で、乳牛100頭を飼育し、乳製品を製造・販売するオオヤブデイリーファーム。数地内の店舗で購入できる無添加ヨーグルト「MILK'ORO」は、まるでレアチーズケーキのような美味しさ。自社のミルクの濃厚さを表現するため、世界中のヨーグルトを食べ歩き作り上げた、想いのこもった逸品だ。乳脂肪を破壊せず、搾りたてミルクをそのままヨーグルトにするノンホモジナイズド製法による、牛乳本来の美味しさが味わえる。

Shop Data

オオヤブデイリーファーム

住所：熊本県合志市須屋2541
営業時間：13:00～16:00 定休日：不定休※
※来店時はお電話にてお問い合わせください。
www.oyabudairyfarms.com ☎096-242-7913



上部に濃厚なクリーム、下部に爽やかなヨーグルトと2層の味を楽しめる「MILK'ORO」。容器は可愛いミルク缶型のオリジナルデザインガラス瓶で、手土産にもぴったり。



香川県／三木町

01 MUCCA

絞りたてミルクでつくる 濃厚なジェラートの人気店

森の中に佇む古民家の母屋をリノベーションしたお店は、近くにある広野牧場が直営&プロデュース。搾りたての牛乳で作った「MUCCAミルク」を筆頭に、最大16種類ものジェラートやシャーベットが日替わりでズラリ。地産地消にこだわり、毎日牧場まで取りに行くという新鮮な生乳はもちろん、フルーツや野菜など、全メニューが県産品のもの。昔のミルク缶や農機具が飾られたオシャレなカフェスペース、屋外テラス席もあり、地元民から観光客まで多くの人の憩いの場になっている。

Shop Data

MUCCA 三木町本店

営業時間：11:00～17:30 定休日：水曜日
住所：香川県木田郡三木町上高岡1613
www.morino-mucca.com ☎087-899-1530



ゆったりとした時間が流れる、森の中のジェラテリアMUCCA。白壁に木のぬくもりを感じるインテリアで統一された店内には、イートインスペースが。夏は勿論、冬でも薪ストーブで暖まりながらジェラートを楽しめる。

何度も通いたくなる、 農家カフェ&ショップ

また近くに来たら、絶対に立ち寄って帰ろう、そんなカフェ&ショップたち。
「美味しい!」以上の価値を見つけに出かけてみよう。



1～5月は、穫りたてのいちごをつかってフルーツバーガーに。ぶどう、りんご、ブルーベリー、イチジク、梨など季節でフルーツが変化する。



農園内には一息つける古民家カフェも。

農園のフルーツや、地元・三次産の食材をたっぷり使った料理やスイーツが楽しめるオシャレな古民家カフェ「cafe Noqoo（ノクー）」。



広島県／三次市

06

平田観光農園

収穫からスイーツ作りまで！

1日中楽しめるオシャレな観光農園

標高500mの山の上にある観光農園では、15種類150品種の果物を栽培。果物狩りだけではない新しい観光農園を目指し、2017年4月には草木染め体験やスイーツ作り体験など非日常的な体験が楽しめる体験施設「イチコト」をオープン。オススメの体験は、収穫体験とお菓子づくりがセットになった「スイーツバーガーづくり」。クリームパンで有名な「八天堂」のしっとりパンズに、自分で収穫した果物をはさんでフルーツバーガーを作ることができる。

Shop Data

平田観光農園

住所：広島県三次市上田町1740-3
営業時間：3月～11月／10:00～17:00（休まず営業）
12月～2月／10:00～15:00（定休日…木・金）
www.marumero.com ☎0824-69-2346



コーヒーとの相性抜群の、ぶどうのおいさが凝縮した深みのあるラムレーズンスティック。ラムレーズンは、長野県の子会社「果実企画」で作られた無添加国産の干しビオーネを使用。



埼玉県／三芳町

04

OIMO cafe

名産・川越いもの魅力が詰まった

「おいも好き」のためのカフェ

30軒ほどのさつまいも農家が連なる、埼玉県入間郡三芳町の通称「いも街道」。その一角にある、さつまいも農家が営むさつまいも料理のお店。人気は、濃厚なさつまいも餡とアイス&生クリームの絶妙なハーモニーが楽しめるパフェ「いも丼」。内装デザインからさつまいもをコンセプトにしたお洒落なカフェ空間が広がるお店は、農家の納屋のような個性的な外観が目印。地元野菜を使ったランチメニューも豊富で、ゆっくり過ごすなら予約するとスムーズ。つば焼芋、生芋も店内で購入可能だ。

Shop Data

OIMO cafe

住所：埼玉県入間郡三芳町上富287
営業時間：11:00～18:00 定休日：月・火
oimocafe.com ☎090-2729-5236



さつまいも餡、フレンチトーストが入ったどんぶりパフェに、さつまいもチップスが乗った「いも丼」は、秋～春限定の提供。むさし金時の上品な味わいがやみつきになる「むさし金時のハニースイートポテト」も人気。



栃木県／小山市

05

Chez Fraise

木のぬくもりのなかで寛ぐ いちご農家の「いちごの家」

「シェフレ」とは「いちごの家」の意。パティシエとして経験を積んだいちご農家による、いちご尽くしのスイーツが楽しめる。朝採れいちごの新鮮な美味しさを知って欲しいと、いちごを使った15～20種類のケーキのほか、人気のジェラートやフルーツ100%のフローズドリンク、種類豊富な焼き菓子を販売。いちごをイメージした赤色の壁紙が印象的なログハウスの店内では、パフェなどのカフェメニューも楽しめる。一年を通していちごが香る店内は、つい長居してしまう心地よさだ。

Shop Data

Chez Fraise（シェフレ）

住所：栃木県小山市喜沢647-23
営業時間：11:00～18:00
定休日：火・第1・3水曜 ☎0285-35-1561



新鮮いちごを贅沢に味わえる「まるごといちごフォンデュ」は農家カフェならではのメニュー（11月～6月限定）。1Fジェラテリアとパティスリーのコラボ商品「ジェラcake」も人気。





Shop Data

ユートピアファーム宮古島

住所：沖縄県宮古島市上野字宮国1714-2
営業時間：10:00～17:00
定休日：年中無休（10月20日を除く）
www.utopia-farm.net
☎0980-76-2949



沖縄県／宮古島市

09

ユートピアファーム宮古島

南国フルーツがたっぷりのカラフルなソフトクリーム

トロピカルフルーツ農園に併設されたフルーツバーラーでは、宮古島産フルーツをふんだんに使ったフルーツソフトが大人気。サクッと香ばしい手焼きのワッフルコーンと、濃厚なソフトが好相性。1番人気のマンガースソフトのほか、バナナ、パッションフルーツ、季節限定のフルーツ味も。



山形県／天童市

07

Oh! Show! Cafe

まるで宝石のように輝くさくらんぼ20粒の極上パフェ

さまざまなフルーツが収穫できる「王将果樹園」では、果樹畑が見渡せる併設のカフェで「季節のフルーツパフェ」を販売。6月～7月には、自社生産のさくらんぼ約20粒をトッピングしたフルーツパフェが登場。3種以上の品種がトッピングされるため、濃厚なバニラアイスと自家製フルーツソースのハーモニーが絶妙！

Shop Data

Oh!Show!Cafe (オウショウカフェ)

住所：山形県天童市大字川原子1303番地
営業時間：9:00～16:00
定休日：5月中旬から11月末は無休
www.ohsyo.co.jp/cafe
☎0120-15-0440



岐阜県／関市

10

Blueberry garden 紫屋

生地はほんのり紫色！ 珍しいブルーベリードーナツ

園内で栽培する無農薬の完熟ブルーベリーをたっぷり練りこんだ焼きドーナツ。自慢の果実の魅力を引き出すため、原材料にもこだわり県内産の小麦粉、卵を使用。シーズンごとに種類は異なるが、プレーン・チョコ・シナモンなど常時5種類以上を販売。なかでも「ブルーベリー」が一番人気だ。

Shop Data

Blueberry garden 紫屋

住所：岐阜県関市小屋名1436とれたた広場内 営業時間：9:00～17:00 定休日：火
www.blueberrygarden-murasakiya.jp ☎0575-28-4110



富山県／高岡市

11

農園kitchen moriy

甘酸っぱくてさっぱり 男性にも人気のトマトパフェ

モーツァルトの曲を聴かせて水耕栽培するというこだわりのトマト農家「森田農園」の直営店。お店の看板スイーツは、珍しいトマトパフェ。甘酸っぱいトマト（収穫のない季節はコンポートにして提供）やジャムと、季節のフルーツを組み合わせた爽やかな逸品。

Shop Data

農園kitchen moriy (モリー)

住所：富山県高岡市今泉223
営業時間：11:00～18:00 定休日：水・第1・第3木
moriy.toyama.jp ☎070-5062-1110



山形県／上山市

12

HATAKE Cafe

有機栽培のこだわり果実を使った極上の季節のパフェ

窓の外に果樹園が広がる癒しの空間で味わえるのは、有機栽培を行う「高橋フルーツランド」自慢のフルーツ。一番人気の「季節のパフェ」には、ぶどう、桃、りんご、梨など、フレッシュな旬のフルーツがたっぷり。もぎたて果実や自家製ジャムのみずみずしい味わいに感動必至。

Shop Data

HATAKE Cafe 本店

住所：山形県上山市阿弥陀地185 高橋フルーツランド 1F
営業時間：9:00～17:00 定休日：木
takahashi-fl.jp ☎023-673-4706



Shop Data

名倉メロン農場 fruit cafe NiJi

住所：静岡県袋井市山崎4334
営業時間：10:00～17:00
定休日：土日祝OPEN（平日利用は要予約）
カフェ：www.fruitcafeniji.com
農場：nagura-melon.jp ☎0537-48-5677



静岡県／袋井市

08

fruit cafe NiJi

追熟させた最高のメロンを多彩なオリジナルスイーツに

365日休まずメロンを栽培する「名倉メロン農場」。緑豊かな温室の一角にある農家カフェでは、こだわりのメロンを最高の食べごろで提供。パフェやタルト、シフォンケーキなど完熟メロンを惜しみなく使ったスイーツが目白押し。果肉を様々な形にカットした、贅沢な1/2カットメロンも。

6 おいしい 物語



純植物性飼料で育てているため、卵に臭みがないのが特徴。天然由来のα-リノレン酸を80mg~100mgほど含み、低コレステロールな点も健康志向の消費者から好評だ。



3



1



4



2

1.国道247号線沿いの好立地ということもあり、観光客から地元客まで毎日多くの人が訪れる。
2.鶏の健康状態や飼育の衛生状態も徹底して管理。密飼いをせず、衛生に配慮したケージシステムでゆったりと鶏を飼育。
3.水平線から卵の太陽が来光するイメージのロゴ。デザインは、東京のデザイナーに依頼。
4.濃厚なソフトクリームにプリンとカラメルソースが絡んだ「プリンソフト」。

第3話 | 有限会社デリーファーム | 愛知県常滑市

卵のこだわりを伝えるために開店した人気店 シンプルな素材の、幸せを呼ぶスイーツ

名古屋から知多半島へ続く国道247号線。常滑市に入ると、田んぼや畑が広がるのどかな風景の中、ひとときわオシャレな建物が目に飛び込む。養鶏農場「デリーファーム」が直営する、採れたての卵と洋菓子のお店「ココテラス」だ。「デリーファーム」では安心安全の卵をつくるため、飼料米、非遺伝子組み換えのとうもろこしや大豆を使った、自社配合の純植物性飼料を使用している。その卵の魅力が直接伝わる場が欲しいと、農林水産省から6次産業化の認定を受け、同省の支援を受けて2015年6月に「ココテラス」をオープンした。店では、看板商品である2種類のプリン、シュークリーム、シフォンケーキ、カステラなどの洋菓子の他、2種類の卵を販売。イートインスペースもあり、平日でも多くの客が訪れる地元でも評判の人気店だ。

「スーパーでお客様が卵を選ぶ時間は、わずか0・8秒。そこで、私たちのこだわりを伝えることは難しい。この店は卵の美味しさを知っていただくための発信の場なんです」と店長で養鶏業4代目の市田旭宏さん。もともと獣医として県外の動物病院で働いていた市田さんだったが、父・真新さんから「コ



ココテラス by デリーファーム
愛知県常滑市大谷字芦狭間249-1
営業時間：10:00~17:00
定休日：木・第1・3水
www.coco-terrace.com
☎0569-36-7060

「洋菓子店の師匠をはじめ、色んな方に意見を貰いながら試作を繰り返しました。ただ、プリンの原材料は卵、地元の牛乳、砂糖とバニラだけで、作り方も特別ではありません。卵が美味しいから、プリンも美味しい。うちにはパティシエがいませんが、素人が作る最高のプリンがあるんです」。

今年6月には新たな展開も。ココテラスの隣に、卵料理のレストランをオープンさせる予定だ。

「卵で人を幸せに、というのが弊社の理念ですが、6次産業化によって美味しいという声を直に聞けるようになったのが嬉しい。お客様が卵を楽しめる場所やコンテンツを今後も作っていきたいです」。

Event

コラボするなら、
出会いの場を活用してみて！

AGRI
×
DESIGN
×
FOOD EXHIBITION



講演イベントも充実
食と農のデザイン展

「生産者の価値ある商品」と思いを高度な流通につなぐ」を目的に、全国の生産者・製造業を紹介するエキシビション。一次産業をデザイン・ブランディングするファームステッド社のブランドプロデューサー長岡淳一氏が全体をプロデュース。来場者は約3万人。百貨店、高級スーパー、専門店の小売業から、飲食店、ホテル、卸売業、通販会社などが参加する。

問／ファームステッド ☎0155-67-5821(本社／北海道)
☎03-6206-2773(東京事務所)

チーム・シェフ コンクール



コンクール形式で開かれる
マッチングイベント

有名シェフなどからなる「チーム・シェフ」メンバー他、取組に共感した流通・小売のパートナー各社が集結したマッチングイベントが、コンクール形式で年に2回開催。生産者や製造会社の思いをくみ取りながら、バイヤー、シェフが集まった食材や商品の試食試飲を行う。中小企業支援を目的として開催しているので、マッチング率が高いことが特徴。

問／チーム・シェフ コンクール：team-chef.jp/contest

ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン
統括料理長
小笠原 靖彦 氏

「本場のフランス料理を学びたい」との思いで、単身フランス・アルザス地方に渡り経験を積む。帰国後、東京・恵比寿「ジョエル・ロブション」を経て「ひらまつ」に移籍。すぐさまその才能を認められ、再びパリに渡りミシュラン一ツ星の「ひらまつ パリ」で腕をふるう。帰国後、東京・広尾「ひらまつ(本店)」で料理長に。2015年より「ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン」の料理長として就任。



Chef

Farmer

農業生産法人
小川農園株式会社

小川農園(兵庫県姫路市)の専務・小川陽平さんと、学生時代にフィレンツェで出会った妻クラウドディアさん。2012年に二人で日本に帰国して就農。6次産業化の取組を開始したきっかけは、従来の考え方に捉われない新しい農業の可能性を探るため、姫路農業改良普及センター主催の6次産業化塾を受講したこと。現在は、生パスタ工房&農家イタリアン「pasta sorriso」を営み、クラウドディアさんがシェフを務める。



開発した
ロクジカ商品は
これ！



米粉の香りを楽しめるコラボレーション商品が完成。写真左から、細長いボン状のパスタ「トマトのタリアテッレ」、薄く伸ばした正方形の生地を詰物をし、指輪状にしたパスタ「丹波地鶏とレモンのトルテリーニ」、貝殻の形をしたパスタ「はうれん草のコンキリエ」。

ロクジカ考案のPoint

「求める味に対して決してブレない」「常識をいったん捨てる」が小川農園がロクジカで大切にしていること。ロクジカ商品はひとりでは完成しない。生産者の一貫した思いが周囲に伝われば、より多くの協力が得られ、目指すゴールに到達する。

ル・オーシャンの
ランチメニューでも
提供！



「軽く燻製した瀬戸内産鮭とトマトを練りこんだタリアテッレ」(2018年3月まで)

「真鯛のボワレ丹波地鶏とレモンのトルテリーニ」(2018年3月まで)



ロクジカ
コラボ
Lab. #01



小笠原靖彦シェフ(左)、小川クラウドディアさん(中央)、小川陽平さん(右)

Interview

生産者とシェフの出会いでロクジカ商品が誕生！ 米粉の甘い香りを楽しむ生パスタ

生産者自らが加工・販売まで手がけるロクジカの背景には、様々なパートナーとの出会いがある。
今回は、生産者とシェフの出会いによって生まれたロクジカ商品を紹介しよう。



「パスタを茹でた後にほのかに残るレモンの香りを出すため、水溶性で香りが飛びやすいレモンの配合が難しかった」(クラウドディアさん)。

2017年3月に行われた兵庫県主催の「6次産業化商談交流会」をきっかけに、姫路産米粉が主原料の小川農園の生パスタとラ・スイート神戸オーシャンズガーデンの小笠原シェフとのコラボレーション商品が完成した。
ラ・スイート神戸オーシャンズガーデンは、地元の産物でもてなしがコンセプトのホテルラ・スイート神戸ハーバーランドの姉妹施設のコンベンションホール。一方の小川農園(旧・小川製作所)の創業は明治43年。創業100年の節目に、地元農家から高齢化による離農の相談を受け、地域農業の衰退に危機感を覚え、2009年に農園をスタートさせた。
地産地消でお客様を持てなすメニューを新開発したいと考えていた小笠原シェフと、地域の農業を

支えてきた農園が出会い、今回のコラボレーションが実現した。
小川農園の生パスタは、農園で育てた様々な品種のお米を使用し、フィレンツェで現地のパスタ職人と試作研究を繰り返して作り上げてきたものだ。今回の小笠原シェフとのコラボにより、その米粉パスタの特徴を活かしつつ、野菜や柑橘を練り込んだ彩り豊かな3商品が新たに誕生。
「コンキリエとタリアテッレは、米粉の香りを損なわないよう練りこむ野菜の配合に気を遣いました。また鶏肉とレモンを使用したトルティーニは、和食で柚子などを使用しサッパリさせることにヒントを得て、食べた後に感じる柑橘の香りを楽しんでいたことが、一緒に混ぜ込むこととしました」(小笠原シェフ)。
本場イタリアの地で職人と共に作り上げたこだわりのパスタが、シェフの目線で新しい魅力を纏った商品となった。完成した商品は、ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン内ラウンジ&テラス「ル・オーシャン」でランチメニューで使われているほか、ホテルラ・スイート神戸ハーバーランドのオンラインショップ等でも販売されている。

◎「6次産業化プランナー」とは、全国の6次産業化に取り組む農林漁業者の方々の相談に応じてアドバイスを行うために登録されている専門家のことです。プランナーを派遣するサポートセンターは全国に設置されています。詳しくは農林水産省のHPまで。

農水省 6次産業化プランナー

検索



6次産業化プランナーのここだけの話

6次産業化においてつまづきやすいポイントが、価格・ターゲット層・商品特徴の設定。まず、どんな製品を作り、作ったあとにはどうなりたいのかを考えるのが先決！目標は具体的であればあるほど、実現しやすくなる。

Vol.03 商談時にありがちな失敗例

今回のプランナー | 木村俊朗さん

6次産業化プランナー、マーケティングコンサルタント。地域内人間関係を大切にネットワークを組み、より深く全国6次産業化事業に取り組む。「商談会を最大限活用するスキルアップセミナー」や「FCPシート作成講座」などの商談支援・講演・研修など多数実施。



Case 02

FCPシートの「ターゲット層」でこんな言葉を使っていたら要注意！

FCPシートは、バイヤーと商談する際に出品者が商品を紹介するために使うシートだ。項目は、希望小売価格やターゲット層、利用シーン、商品特徴など。ターゲット層でよく目にする言葉が「20～30代の若い女性」「健康志向」「富裕層」。これでは差別化は図りにくい。ターゲット層の設定では、ぜひ次のことをヒントにして欲しい。自分の商品が並ぶ食卓シーンは朝昼晩のいつか。日常かハレの席か。食卓にどんな料理が並んでいるか。家族構成、インテリア、趣味など、どんな人にリピートしてもらいたいのか（専門用語ではペルソナ分析）。具体的に絵が見えるまでイメージしよう。

※FCPシートの詳細は、平成27年度「FCP展示会・商談会シート作成のてびき」をご覧ください。www.food-communication-project.jp/result/index.html#01

Case 04

「商品特徴」を明文化している？ 200文字40秒が基本。

消費者ニーズの分析も大切だが、その前に自分のプロダクトの良さを具体的にイメージして書きだすこと。文章化されていないと失敗しやすい。それを整理し、200～300字程度にまとめれば、それがFCPシートの「商品特徴」となり、商談会でバイヤーの心を掴むプレゼンへとつながる。ちょうど40秒程度で話せるコンパクトな宣伝文句だ。また、明文化は販売時にも重要になる。店頭でお客様の心を掴むためには、商品とともに置けるPOPやキャッチコピーを用意したい。こちらは短めの20文字程度の商品特徴をいくつも考え、お客様の反応を見ながら改善を繰り返そう。

Case 01

作っちゃった……では遅い！ 試作段階でまずは人に相談。

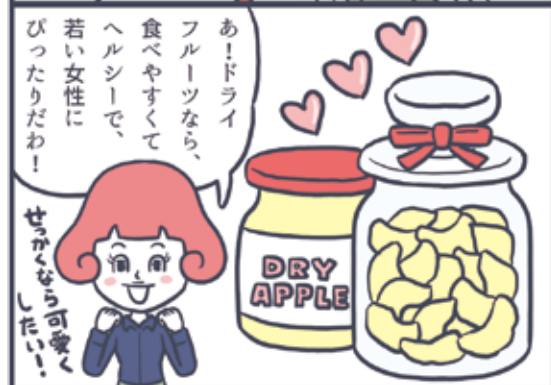
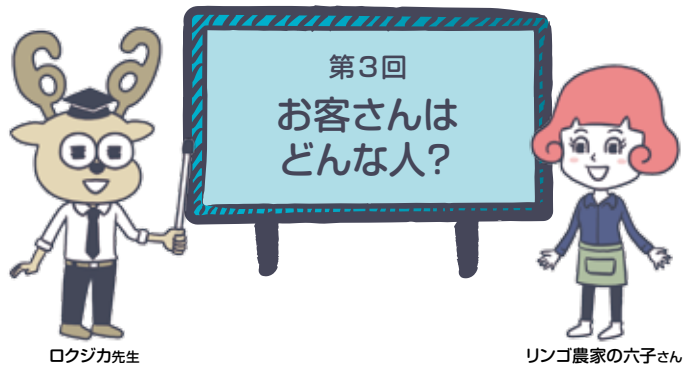
「売り場やニーズを把握して製品化せよ」とよく言われる。これは、プロモーション予算があり、流通経路が確立された大手企業に向いている。もちろん6次産業化事業者も直売所なのか都内チェーン店なのか売り場をイメージするのは重要だが、小規模の生産者ならまず原材料の価値をしっかりと見極めること。価値を見極め、その価値が最大限に発揮されたものを「試作」する。他の類似商品と横並びにならないよう、試作品を製品化する段階で、OEMにするのか自社生産にするのかを専門家に相談。より良いものができたら商談会へと進もう。

Case 03

「価格設定」はそれでOK？ 「卸値設定」も忘れずに！

よくある失敗が、価格設定。他社の類似商品の値段だけを参考に売ってしまうケースだ。新しく販路が確保できた時、一度つけてしまった値段以上には設定しにくい。商品を小売店に販売してもらう際、販売価格のほかに卸値を設定するが、その金額が小売店側の条件と合わなかった場合、卸値を下げるか、販売価格を上げるかという調整になる。しかし、卸値は原価を割ってしまうため下げられず、販売価格は直販価格との兼ね合いで上げられない……という理由で交渉がうまくいかないこともある。価格設定は原価計算をきちんと行っただけで、本格的に販売開始する前に商談会等で意見を聞いておくのが良いだろう。

おしえて! ロクジカ先生



先生からの一言

6次産業化を行うときにはターゲットを明確にしておくことがとても重要! 誰のための製品なのかを具体的にイメージすれば、事業の方向性が見えてくるのです!