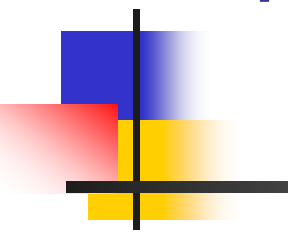


2010.2.18

消費者の望む商品を開発する

ヒット商品からニーズをつかむ



和耕経営コンサルタント

代表 山川 茂宏 食農連携コーディネーター

山川の主な執筆品

食品工場の異物混入対策講座

食品の安全対策講座
～食品衛生基本法対応～

食品のトレーサビリティ実践講座

食品衛生

法令遵守

流通履歴

時代の流れの方向 この次はなにか？

JTEX 日本食料流通センター

消費者の望む商品を開発する

～ ヒット商品からニーズをつかむ ～

内 容

1. ヒット商品に学び、時代の道を往く
マーケティング・商品開発の王道
2. 消費者の声で商品を磨く
開発プロセスとわかりやすさ
3. 売れている商品の「ここ」に注目
地方の売れている商品の理由
4. 先進事例に学ぶ
トウキョウXの作り方

消費者の望む商品を開発する

～ ヒット商品からニーズをつかむ ～

内 容

1. ヒット商品に学び、時代の道を往く

マーケティング・商品開発の王道

2. 消費者の声で商品を磨く

開発プロセスとわかりやすさ

3. 売れている商品の「ここ」に注目

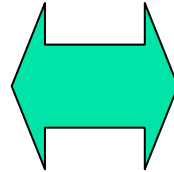
地方の売れている商品の理由

4. 先進事例に学ぶ

トウキョウXの作り方

マーケティング戦略

外部環境



内部環境

SWOT分析

マーケティングの4P

ターゲット市場へ

マーケティング戦略

無いもの(資源)は作り出せない



2009年 ヒット商品 番付

東		西	
横綱	エコカー	横綱	激安ジーンズ
大関	フリー(キリン)	大関	LED
関脇	規格外野菜	関脇	餃子の王将
関脇	下取り	関脇	ツイッター
小結	アタックNeo	小結	ドラゴンクエスト9
前頭	ファストファッション	前頭	フィッツ(ロッテ)

時代のキーワード

デジタル化の波

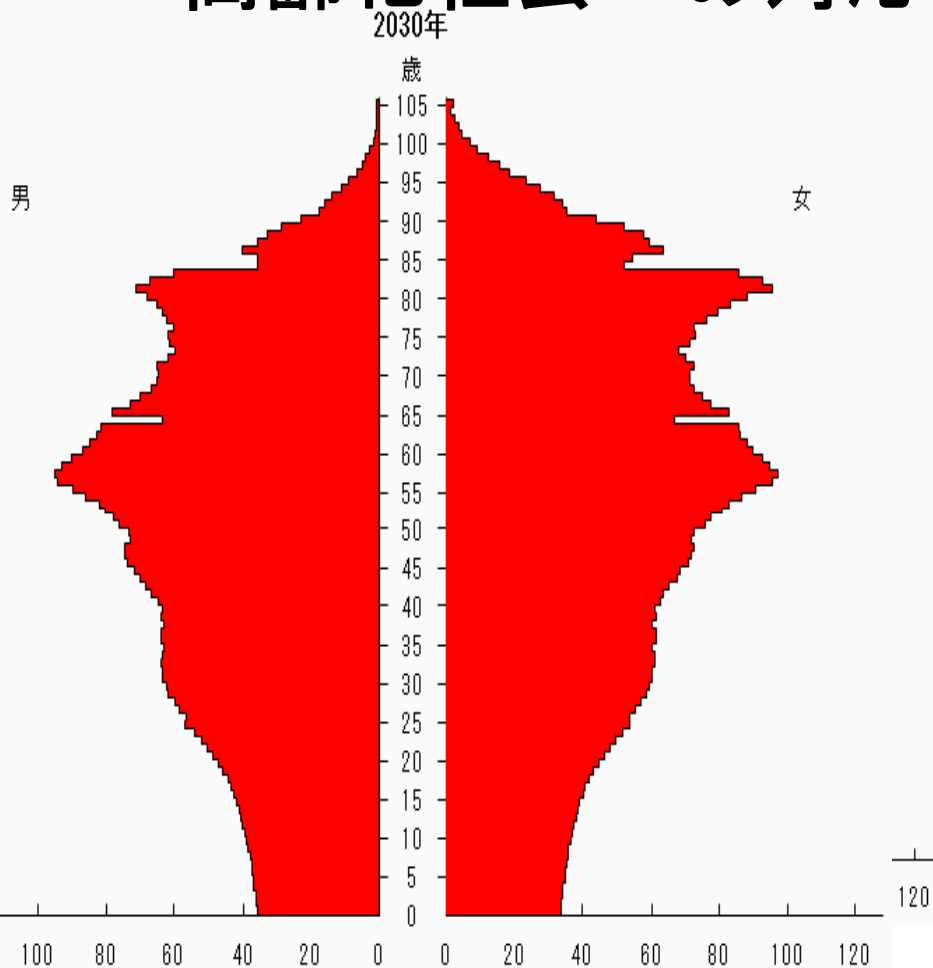


- 過去10年間でデジタル機器が増加している
- 世界の距離が短くなってきている
- 地デジでさらに進化

時代のキーワード 高齢化

■ 高齢化社会への対応

10年後の姿を考える



「食」キーワード

- ◆ 自分の体に良いか
- ◆ 食べあわせ
- ◆ 医食同源



時代のキーワード
環境への懸念

- 省エネ・エコ化
- 新たなライフスタイルへの転換

カーボンフットプリント

2008年12月17日日経MJより



こういう時代に！！

あなたはどちらを選びますか？

広告の品

輸入冷凍餃子

400g

¥200

(CO2排出量) 200g

国産冷蔵餃子

360g

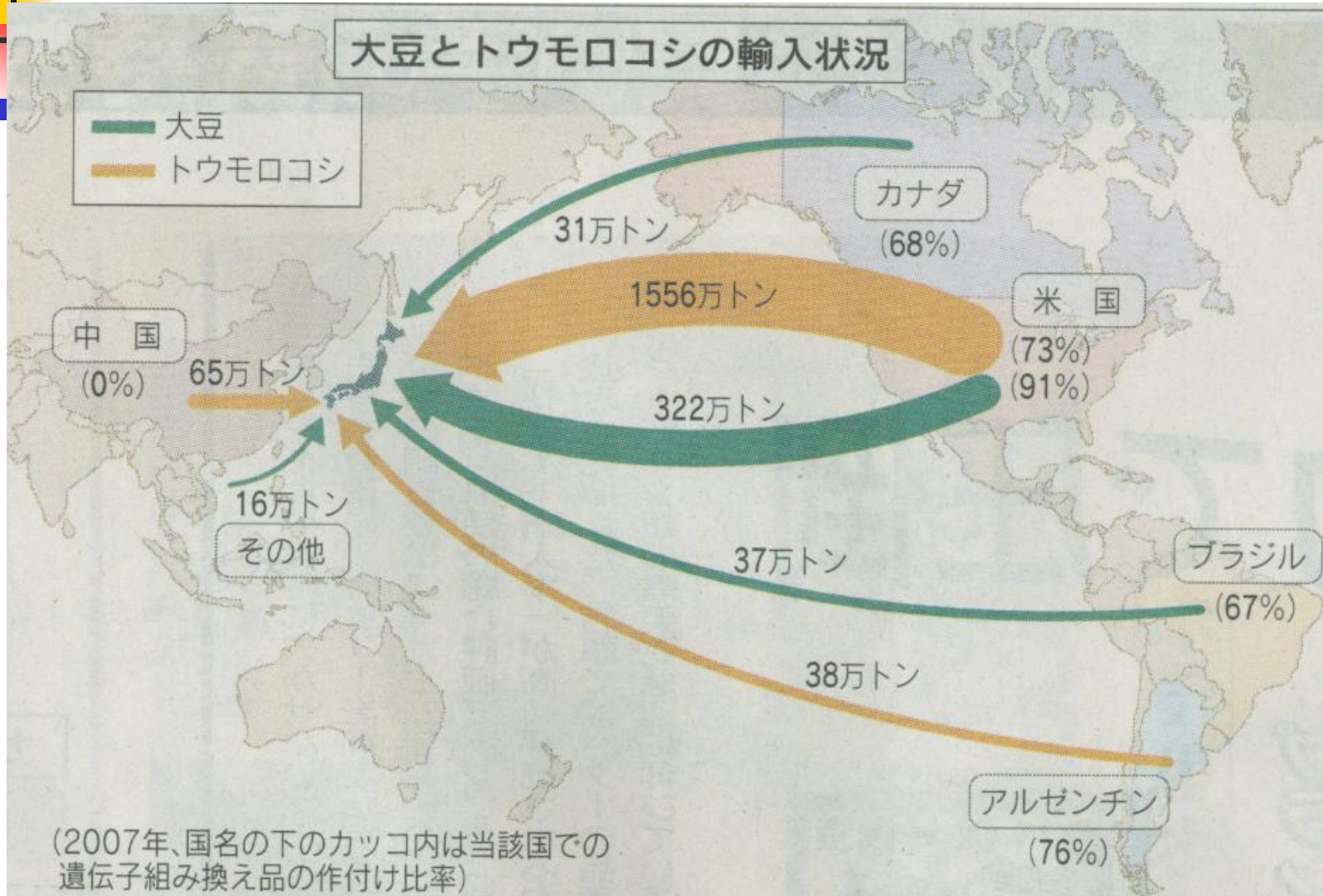
¥480

(CO2排出量) 120g



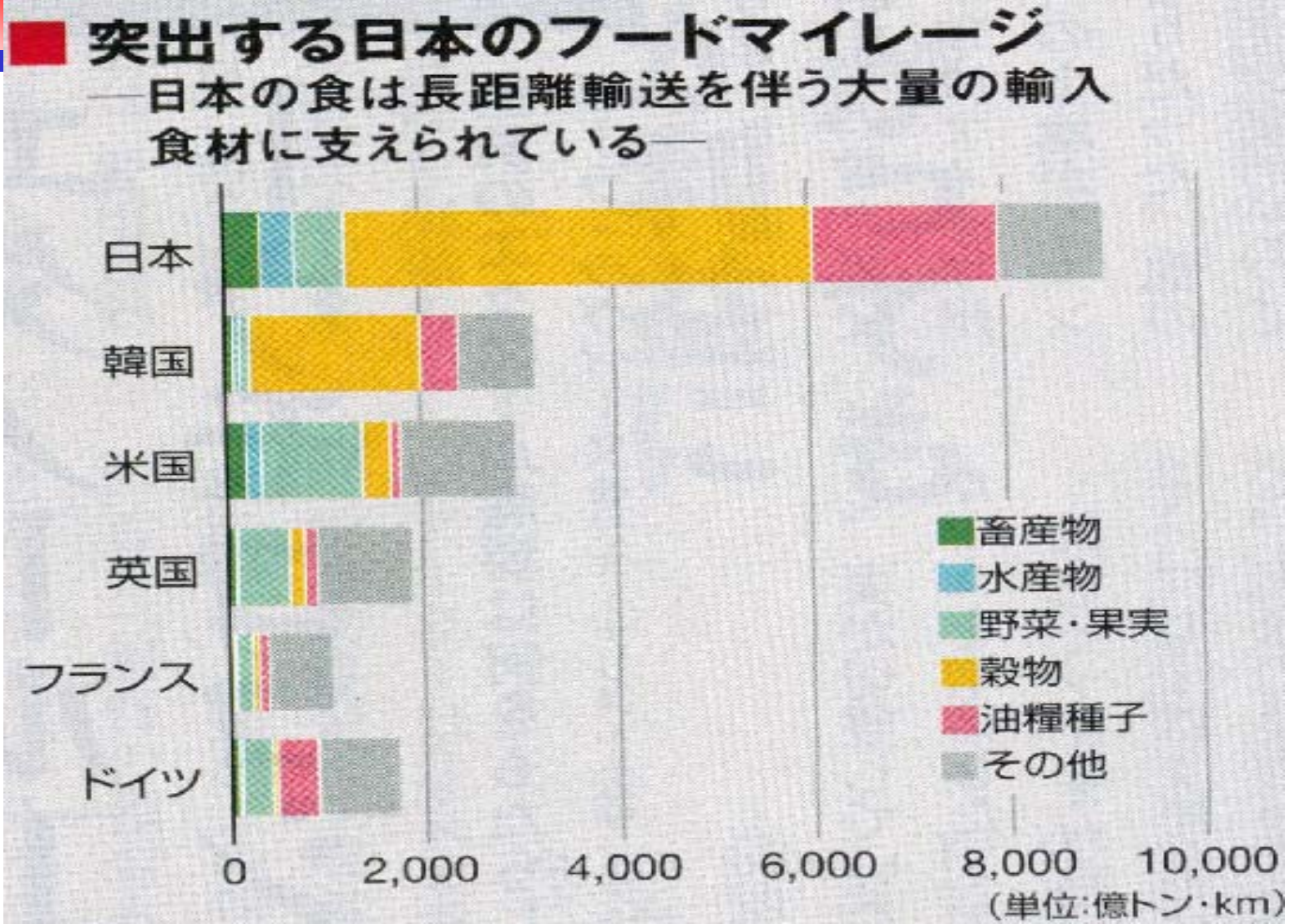
輸入なくして畜産業は成立しない

2008年6月23日 日経MJより



日本のフードマイレージは世界トップクラス

2007中田哲也「フードマイレージ」 2008. 2. 23週間東洋経済より



畜産を取り巻く環境もマイナスイメージが！

写真は畜産技術協会より



- 堆肥を作る期間に発生するガスが温暖化の一因とされている。おおよそ半年間で堆肥に

技術革新で人類の危機を回避できるかも??

原料



イエバエ卵



攪拌した豚糞をトレイに5cm位の厚さになるように敷き込みます。その上にイエバエ卵をのせます。



飼育室へ運び入れます。



特殊に改良されたロシア種の「イエバエ」の幼虫によるふん尿処理法で、トレイに乗ったふん尿に「イエバエ」の卵を植え付け幼虫を孵(かえ)し、この幼虫にふん尿を処理させるものです。

このハエの幼虫の唾液には殺菌効果があり、その残渣(肥料)に嫌気性菌は検出されなくなり、良質の有機肥料が出来ます。

80%の水分を含むふん尿は、3日後位にはしっとりとした顆粒状になり、5日後にはさらさらの乾燥した状態になり、幼虫が働き出すと、臭いも殆どなくなります。

この頃には幼虫は成熟に達し、習性として自ら外に這い出し、下部に設置の幼虫受けに落ちます。人手や処理工程を介さずに幼虫と肥料が分離されます。

2日後には卵が幼虫になって働きだし豚糞の臭いも消えてきます。

分解完了



7日目幼虫脱出



消化が進むにつれ幼虫はトレイの外に這い出し、
下の幼虫受けに落下し、トロプス(飼料)が誕生します。



堆肥は3~4時間攪拌乾燥しサラサラの肥料になります。
トロプスは熱湯で処理され養鶏や養魚の優れた飼料となります。



生産物



たった6~7日でふん尿処理が終了します。
一般的に堆肥化が2~3ヶ月を要することを考えれば大幅な期間短縮ができ、10分の1以下のスペースの処理施設で足りることになります。

幼虫の至適温度は室温30℃、湿度70%で切り返しの必要もなく液汁の染みだしも見られず、成長した幼虫は家畜や養殖魚等の良質な飼料となります。

イエバエおよび幼虫は環境に対する要求が厳しく、一定条件下以外では繁殖はおろか生存も不能であり、心配される生態系への影響は全くありません。

既に「イエバエ」の培養、管理は国内で引き継がれ、厚生労働省に許可されています。
安定した技術として確立しており、培養施設、生産施設のパイロットプラントも稼働しています。
スーコンポストは畜糞の短期間の処理で、同時に2つの有機生産物を作り出します。

ヒット商品から学ぶ

「食」のキーワードを読む

2008	糖質・糖類ゼロ、プレミアムコーヒー、氷結ストロング、金のつぶ あらっ便利！
2007	デカ盛りフード、地域別価格制度
2006	プレミアムビール、植物性乳酸菌ラブレ、本炭釜
2005	のどごしく生>、生鮮100円コンビニ
2004	ドラフトワン、芋焼酎、伊右衛門、骨までおいしい魚
2003	ヘルシア緑茶、黒い食品、アミノ酸
2002	健康エコナマヨネーズ、讃岐うどん、おにぎり

ヒット商品から学ぶ

「食」のキーワードを読む

健康

メタボ対策

口コミから商品化

マニアの存在・インターネットの書き込み

豪華さ・ボリューム

低価格

消費者の望む商品を開発する

～ ヒット商品からニーズをつかむ ～

内 容

1. ヒット商品に学び、時代の道を往く
マーケティング・商品開発の王道
2. 消費者の声で商品を磨く
開発プロセスとわかりやすさ
3. 売れている商品の「ここ」に注目
地方の売れている商品の理由
4. 先進事例に学ぶ
トウキョウXの作り方

ネットのうわさからヒット商品へ

日清食品のHPより



これが ミルクシーフードヌードルの真実だ！

「シーフードヌードルに牛乳を入れて食べると旨い」。

今から約10年前。そんな噂を耳にした開発者は自ら実験を試みた。その記憶が紐解かれた時、新たな挑戦は始まった。

かつての噂は、数々の掲示板やブログで今もなお数多く話題にされていた。

「シーフードヌードルに牛乳を入れる！」そんな許されざる行為に思えた試みを、あえて実行に移した開発者の苦悩をつづる。

その汗と涙のノンフィクション・ドキュメンタリー全5章。いまここに公開。

PROJECT 1 カップヌードルの新たなる序章！

10/29 公開

PROJECT 2 ~いろいろな牛乳でテイスティング~
開発までの険しい道のり

10/31 公開

商品開発で名高い大手もサイト立ち上げ 良品計画の例

今年2月7日日経MJ

無印良品 ぐらしの良品研究所

ホーム ネットストア 店舗情報 ぐらしの良品研究所 Global Site

ぐらしの良品研究所

私たちはよりいっそうの良いものづくりをめざして、社内に研究の場を設けることにしました。みなさんとコラボレーションしながら、良品である理由を常に点検し、新しい素材開発やライフスタイルなどにも目を向けていきます。—— くりかえし、原点。くりかえし、未来。

活動レポート

良い眠りへ



NEW 2月3日更新
トークイベント収録
第3回 原研哉氏



NEW 2月3日更新
眠りについて

くりかえし、原点。くりかえし、未来。
研究所について



ご意見箱

研究テーマ、商品開発、商品についてのご要望など、みなさんのご意見を募集しています。

投稿する

ぐらし観察

お宅訪問 第1期募集の受付は終了しました。

ぐらし観察の詳細はこちら

ぐらし研究ここから入ります

そうじを楽しむ

無印良品アーカイブ



NEW 2月3日更新
1988年 先生です。生徒です。

キッチンぐらし



NEW 2月3日更新
「保温中は調理中」へのみなさんからの「意見を掲載」しました。

無印良品アーカイブ



1月27日更新
1987年 それ以上。

住まいのかたち



1月20日更新
生活動線から「ぐらし」を見直すプロジェクト

顧客参加型の商品開発

顧客の苦情や要望を聞いて、商品の開発、改良に役立てる顧客参加型の商品開発は昔からあるが、インターネットの普及でその動きがより迅速に、効率化しつつあるようだ。

良品計画は昨年11月に「ぐらしの良品研究所」を立ち上げ、ほしい商品についてネット内で消費者の声を求めている。第1弾は「フーリングモップ」ほろろ、チトリ、ガラスウイパー、浴室用スポンジ…

ネットなら高効率・迅速に

以前からはがきや電話、ファクスで届いていたが、ネットでは豊富な情報が全国から迅速に集まる利点がある。

2007年夏に顧客会場のコミュニケーション広場で、あるコミュニケーションサイト

「それでどの程度体臭が消えるか?」「国産でない」と心配じゃないか。「美肌効果はどのくらいだろ?」

「私も試したい」といった声が増えてきた。顧客参加型というところが、

成熟社会のもと、商品開発は消費目線に立ったユーザーの発想の重要性が増している。その際、ネット活用手段は今まで以上に大きな力となりつつある。

(編集委員 井本省吾)

大きい。それも単なる顧客参加ではない。一つの提案に対し「色をどう変えたら」といい「サイズを一回大きくして」など修正の声が即座に届き、顧客同士の議論も踏まえ双方方向性の討議も開かれ、08年に同サイト内では顧客に希望するサンプルを公開した。バラ、ブルーベリー、ヒップ、書き込みが入り、徐々に中身が絞られて行く。バラサッパリに人気を集めた時点で、シリコーン製が製品化し、サンブルをモーターに配布、それを効率化する。成熟社会のもと、商品開発は消費目線に立ったユーザーの発想の重要性が増している。その際、ネット活用手段は今まで以上に大きな力となりつつある。

消費者の声を聞く

消費者の欲しい情報を提供する

消費者が野菜購入時に必要と考える情報

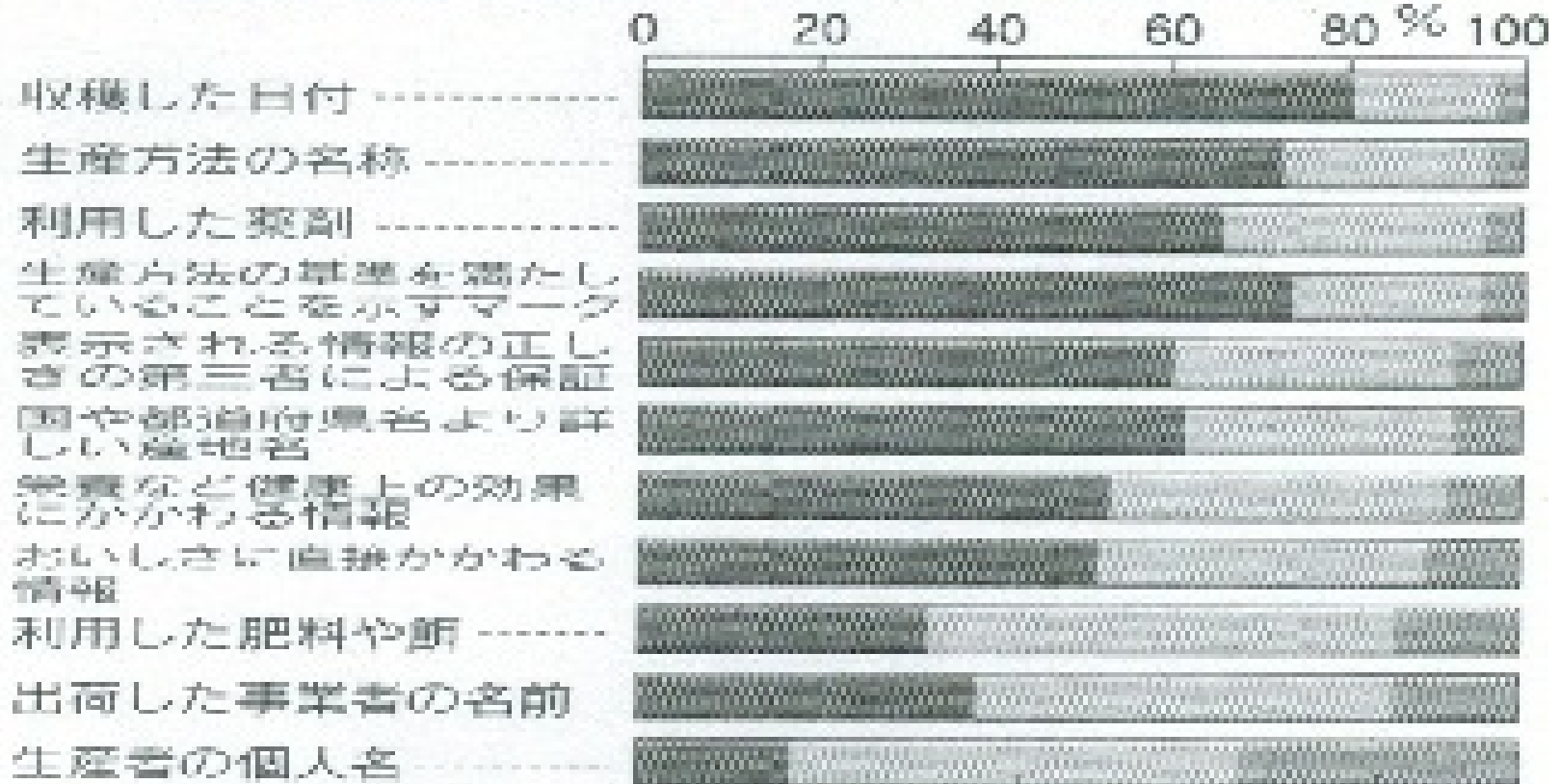


資料：農林水産省「野菜の生産流通情報に関する意識・意向」（16年6月公表）

消費者の声を聞く

消費者の知りたい情報を提供する

生鮮食品を購入する際に知りたい情報



表示により 常に知りたい
問い合わせたとき にわかればよい
特に知りたくない

(食品供給研究センター「食品の情報開示に対する消費者のニーズと行動に関する調査」より)

商品の磨き方

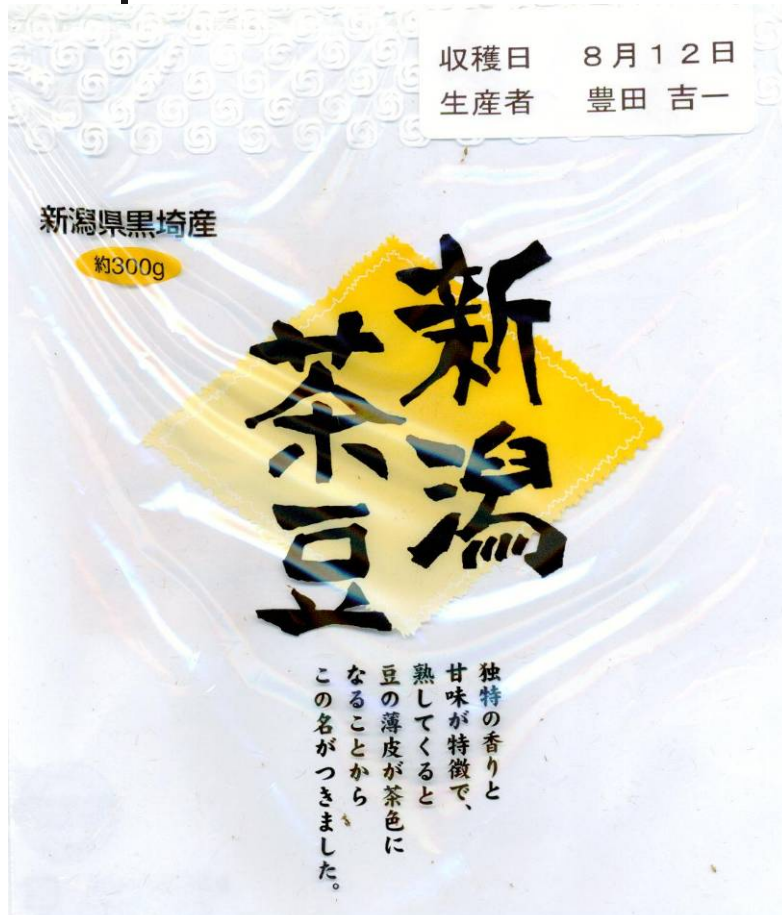
消費者の立場で考える



詳しくはホームページでご覧になれます。 <http://www.t.kannet.co.jp/tengui/>

商品の磨き方

消費者の立場で考える



消費者の望む商品を開発する

～ ヒット商品からニーズをつかむ ～

内 容

1. ヒット商品に学び、時代の道を往く
マーケティング・商品開発の王道
2. 消費者の声で商品を磨く
開発プロセスとわかりやすさ
3. **売れている商品の「ここ」に注目**
地方の売れている商品の理由
4. 先進事例に学ぶ
トウキョウXの作り方

見ため、イメージ、味の差が無い 商品を売る時、どうしますか？

[HOME](#) > 初めての方へ



『南部せんべいの巖手屋』へようこそ

巖手屋は、感謝の気持ちを「せんべい」に託して、今も、おばあちゃんの手のぬくもりを伝えます。

この度は、巖手屋ホームページへお越しくださり誠にありがとうございます。岩手県二戸市にある当社では、南部地方で昔から食べられてきた“南部せんべい”を取り扱っております。創業者小松シキが1948年に21丁の焼き型から始めた仕事が、おかげさまで多くの方々から愛されるものとなりました。

一枚の煎餅に、はかり知れない多くの人達のご縁と協力とがあり、また自然の恵みといった言葉に言い表せないご恩もいただいています。この感謝の気持ちを、そしておばあちゃんの手のぬくもりを忘れずに、これからもより良い商品を開発し、より多くの人たちにお届けできたらと考えております。



おばあちゃんのイラストは、[おおは比呂司先生](#)に描いて頂きました

パッケージデザインを差別化する

巖手屋さんのHPより

おおば比呂司先生との出会い

「念ずれば花開く！」と言いますが、人を大切に、ただただ一生懸命に働いていますと、それをじっと見ていると助けてくれる人が出てくるものようです。漫画家のおおば比呂司先生との出会いは、まさにそのひとつと言えます。先生との出会いは昭和55年の頃でした。煎餅を焼くおばあちゃんの絵をはじめ、ユーモアたっぷりにあたたかい絵を描いてくださいました。小岩井農場やチャグチャグ馬コのお祭り、南部曲がり家など、岩手の人と自然との関わりもたくさん取り上げてくださいました。都会の人たちが岩手のどこに魅力を感じているのか、岩手県としてこれから何を大切にすべきなのかも教えていただきました。



みやげものに対するイメージにマッチ！？

どよ掏い
山陰銘菓

楽しいまんじゅう

称	まんじゅう
名	白餡、小麦粉、砂糖、卵、トレハロース、マーガリン、脱脂粉乳、加糖卵黄、加糖練乳、水飴、蜂蜜、膨張剤、香料、着色料(カロテン)、(原材料の一部に大豆を含む)
量	4個入
限	枠外下部に記載
法	直射日光及び高温多湿を避けて常温にて保存してください。
者	中浦食品株式会社 松江市西川津町678 TEL 0852-21-0844

上の注意
なるべく早くお召し上がりください
1311989号 内袋
1592208号 紙 外箱
11544286号 トレー



※市町村の区分にしてください。

10.02.13

山陰の旨さに中浦の技あり!

山陰
限定版
SANINN

どよ掏い
まんじゅう



中浦本舗

中浦本舗



昔ながらの
上品な味
しっとり白あん

どよ掏い
まんじゅう



山陰旅路
お土産
どよ掏い
まんじゅう

画・おおば比呂司

農産物を高く販売するにはどうすれば良いか？ 200円前後の農産物を3個2000円で売って、評判を得るには



商品名	赤糖房(ミニトマト)
原産地名	和歌山県日高郡印南町
内容量	200g×3パック入り

商品番号 302

🕒 販売期間 2010年01月21日09時00分～2010年05月31日22時00分

📧 [販売開始・終了前に通知メールを設定する](#)

価格1,980円(税込) 送料込

残りあと10個です

個数

📧 [友達にメールですすめる](#)

📱 [ケータイにURLを送る](#)

🛒 [お気に入り商品に追加](#)

🗨️ [レビューを見る\(8件\)](#) 📝 [書く](#)

現在の楽天のHPより

味(おいしさ)の厳格な安定化

1日10ケース限定販売！！

自信有 真っ赤に完熟した、高糖度の
房どりミニトマト

200g×3/パック入り

赤糖房 (あかとんぼ)



でも、ただミニトマトを収穫して『赤糖房』という名前を付けて出荷しているのかと言うとそうではありません。

『赤糖房』という名前のミニトマトを栽培・生産・出荷するためには必ず赤糖房部会に入会しなくてはなりません。

まず、入会を希望してから約1年間、部会員のもとで栽培方法を取得する必要があります。

また栽培面積等の規約などの様々な厳しいハードルをクリアして、ようやく入会を許可され、栽培することが出来ます。

現在では、赤糖房部会に参加する38名・栽培面積約5ha(19年2月現在)の少数精鋭の方々が、さらに出荷時の厳しい基準をクリアしてようやく『赤糖房』という名前のミニトマトとして出荷しています。

食通がわざわざ足を運ぶ商品とは ここでしかないもの、そこに行かないとないもの

函館空港のレストラン



売れている「商品」から学ぶポイント

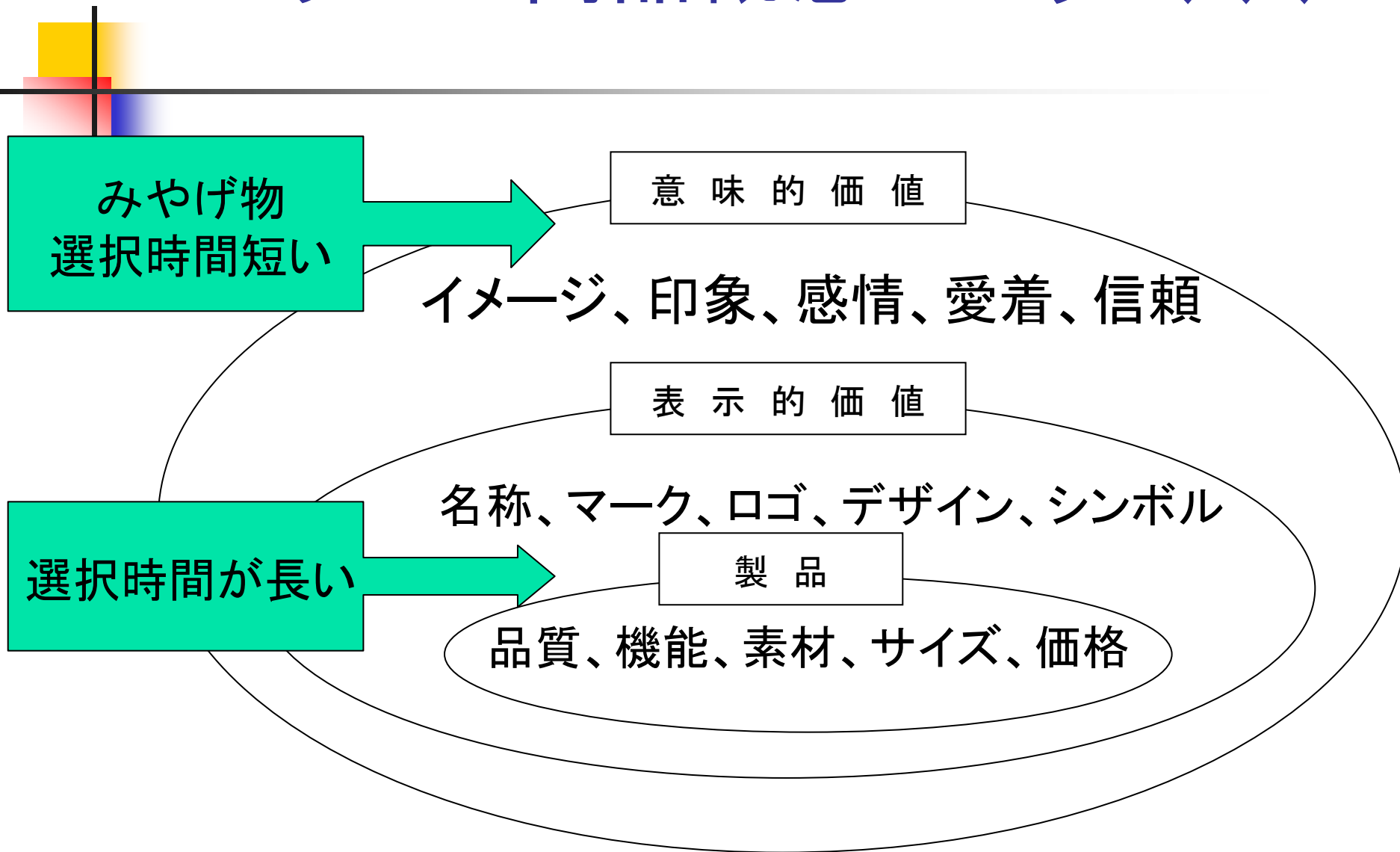


「どこで」「だれに」売るかを考える(決める)

押さえるべきポイント(主張)の厳格化

そこにしかないもの、限定(味覚、鮮度)

P.コトラーの商品概念でいうと、、、



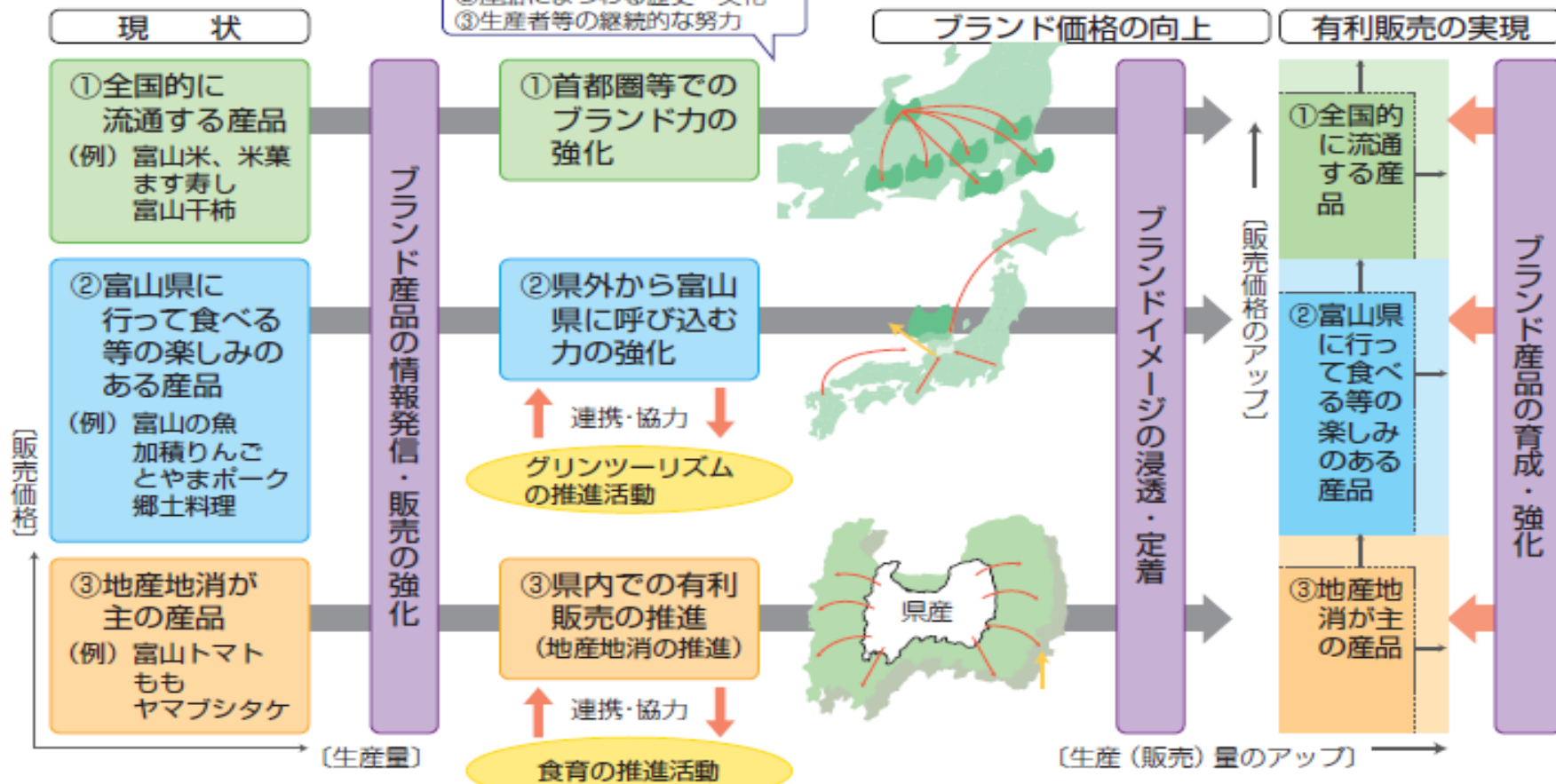
「どこで」「だれに」

富山県の例

ブランド戦略のフロー図

【ブランド化への要件】

- ①品質など富山ならではの特徴
- ②産品にまつわる歴史・文化
- ③生産者等の継続的な努力



消費者の望む商品を開発する

～ ヒット商品からニーズをつかむ ～

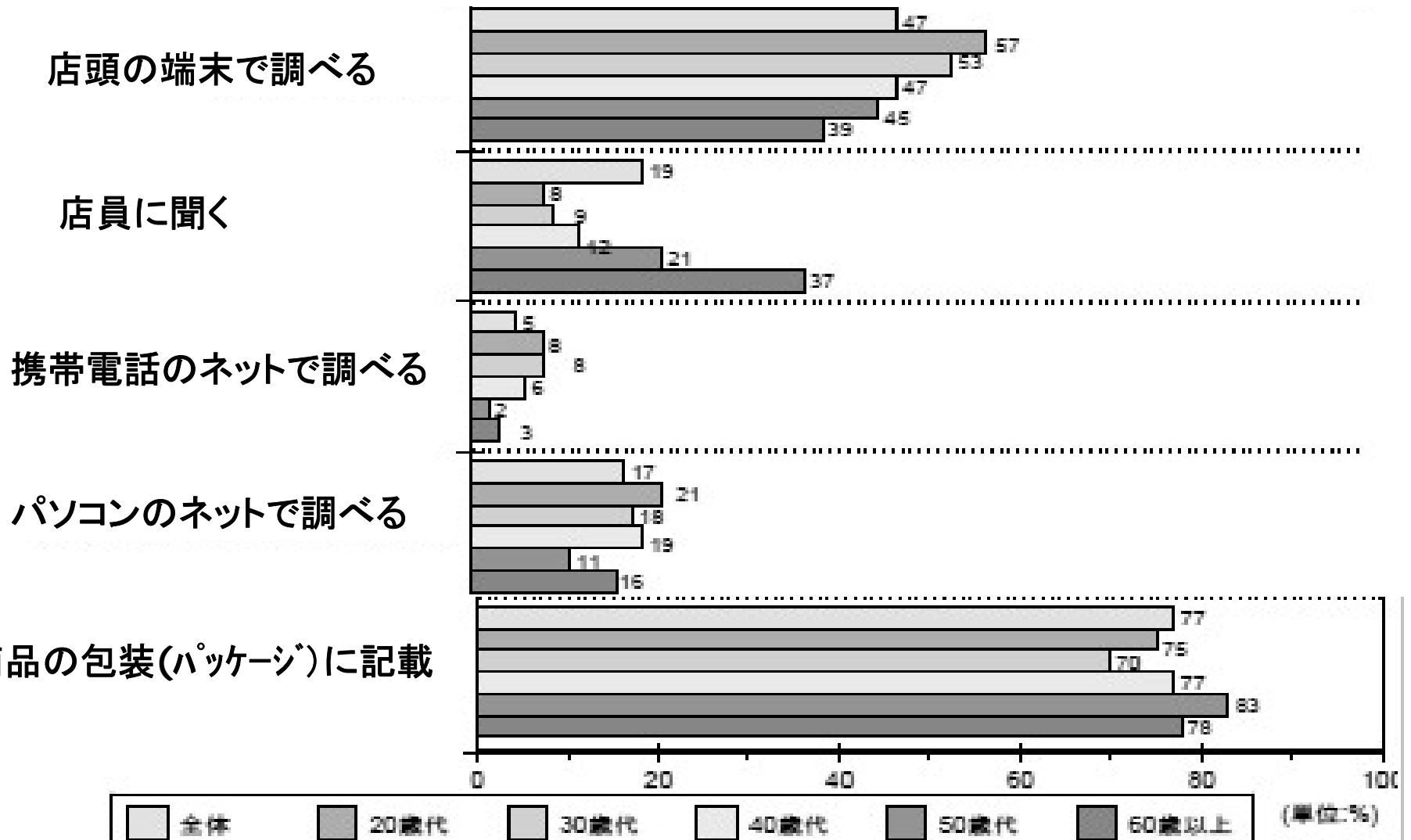
内 容

1. ヒット商品に学び、時代の道を往く
マーケティング・商品開発の王道
2. 消費者の声で商品を磨く
開発プロセスとわかりやすさ
3. 売れている商品の「ここ」に注目
地方の売れている商品の理由
4. 先進事例に学ぶ
トウキョウXの作り方

自主的な情報発信

2007年 株式会社立食調査センター

履歴情報等の入手に望ましい方法



先進事例に学ぶ

イシイ食品の事例

イシイの 素材を生かす **無添加調理**

調味料も添加物も不使用の天然素材を厳選してつくりました。

チキンハンバーグ

賞味期限: 2024.08.14

66200536

要冷蔵 10℃以下

08.03.14

原料: 鶏肉、玉ねぎ、パン粉、マスタードソース、トマトペースト、りんごペースト、にんにく、砂糖、しょうゆ、食塩、香辛料、増粘剤、でんぷん、酸化防止剤

肉は国産若鶏100%使用

たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質
18.0g	18.0g	18.0g	18.0g	18.0g	18.0g

賞味期限: 2024.08.14

66200536

要冷蔵 10℃以下

08.03.14

イシイの **チキンハンバーグ**

賞味期限: 2024.08.14

66200536

要冷蔵 10℃以下

08.03.14

原料: 鶏肉、玉ねぎ、パン粉、マスタードソース、りんごペースト、りんごペースト、にんにく、砂糖、しょうゆ、食塩、香辛料、増粘剤、でんぷん、酸化防止剤

肉は国産若鶏100%使用

たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質
18.0g	18.0g	18.0g	18.0g	18.0g	18.0g

賞味期限: 2024.08.14

66200536

要冷蔵 10℃以下

08.03.14

調理方法: 電子レンジで焼く

① 袋の中心部分を裏面の指定までカットします。

② 袋の中心部分を電子レンジで加熱します。

電子レンジの焼く時間: 600W 5分30秒, 700W 5分, 800W 4分30秒, 900W 4分, 1000W 3分30秒

賞味期限: 2024.08.14

66200536

要冷蔵 10℃以下

08.03.14

原料: 鶏肉、玉ねぎ、パン粉、マスタードソース、りんごペースト、りんごペースト、にんにく、砂糖、しょうゆ、食塩、香辛料、増粘剤、でんぷん、酸化防止剤

肉は国産若鶏100%使用

たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質
18.0g	18.0g	18.0g	18.0g	18.0g	18.0g

賞味期限: 2024.08.14

66200536

要冷蔵 10℃以下

08.03.14

先進事例に学ぶイシイ食品の事例

ホームページの活用

OPEN ISHII

HOME

商品名検索

品質保証番号検索

原材料産地検索

農薬検査実施状況

アレルギー検索

イシイの原材料管理

商品名から原材料名、アレルギー情報がわかります

『チキンハンバーグ』検索結果

使用されている原材料名

原材料

鶏肉	玉ねぎ	でん粉	トマトペースト
菜種油	パン粉	りんごペースト	ウスターソース
しょうゆ	醸造酢	にんにく	グラニュー糖
食塩	香辛料	水あめ	コショウ
ローレル			

アレルギー成分についての情報

使用原材料中のアレルギーの有無	卵	乳製品	小麦	大豆	松茸	牛肉	豚肉	鶏肉	さけ	イカ	エビ	カニ	りんご	ゼラチン	くるみ
			○	○				○					○		
アレルギー対象原料			しょうゆ パン粉 醸造酢	しょうゆ				鶏肉					りんごペースト ウスターソース		

※当社では、以下の原材料については上記製品には含まれていません。
 ・落花生・そば・バナナ・やまいも・あわび・さば・いくら・キウイフルーツ・オレンジ・もも

先進事例に学ぶイシイ食品の事例

ホームページの活用

使用されている原材料名

原材料	品種	加工地	収穫時期／製造日	原産地	遺伝子組み換え
鶏肉	チャンキー	福島県	2008-02-07	岩手県	対象外
鶏肉	チャンキー	岩手県	2008-01-25	岩手県	対象外
玉ねぎ	スーパー北もみじ	千葉県	2008-02-13	北海道	対象外
でん粉	馬鈴薯	北海道	2007-09-26	北海道	無
トマトペースト	ハインツ	ポルトガル	2007-09-10	ポルトガル	対象外
菜種油	-	千葉県	2008-02-05	カナダ	不分別
パン粉	-	神奈川県	2008-02-07	-	対象外
りんごペースト	ブレイバーン	オーストラリア	2007-05-23	ニュージーランド	対象外
ウスターソース	-	群馬県	2008-01-28	-	対象外
しょうゆ	-	千葉県	2008-02-05	-	不分別
醸造酢	-	埼玉県	2008-02-05	-	不分別
にんにく	-	中国山東省	2007-08-27	中国	対象外
グラニュー糖	-	神奈川県	2007-12-14	-	対象外
グラニュー糖	-	北海道	2007-12-08	北海道	対象外
食塩	-	神奈川県	2007-12-06	-	対象外
香辛料	-	静岡県	2008-01-15	-	対象外
水あめ	-	栃木県	2007-08-15	-	不分別
コショウ	-	静岡県	2008-01-08	-	対象外
ローレル	-	静岡県	2007-12-12	-	対象外

アレルギー成分についての情報

使用原材料中のアレルギーの有無	卵	乳製品	小麦	大豆	松茸	牛肉	豚肉	鶏肉	さけ	イカ	エビ	カニ	りんご	ゼラチン	くるみ
			○	○				○					○		
アレルギー対象原料			しょうゆ パン粉 醸造酢	しょうゆ				鶏肉					りんごペースト ウスターソース		

※当社では、以下の原材料については上記製品には含まれていません。

・落花生・そば・バナナ・やまいも・あわび・さば・いくら・キウイフルーツ・オレンジ・もも

利用者を巻き込んだ開発例

東京エックス



私はTokyo X

NEXT →

こんにちは！
私たちはTOKYO X(トウキョウ・エックス)といいます。
豚にXだなんて変ですか？
それは、おいしい肉質の豚をかけあわせてできたという意味でX。
よりよい品質を目指して進化していくという意味でX。
さらに東京の銘柄豚から世界の都市型養豚のモデルを模索して
いこうという意味でX。
というわけで、つけてもらった名前です。
みなさんに親んでもらえるように早くになりたいと思っています。



TOP

Tokyo X

Xのこだわり

Xを味わいつくす

生産者紹介

生産組合

お求めは...

利用者を巻き込んだ開発例

東京エックス



TOKYO X お求めになる場合は...

23区	北多摩	南西多摩
ネットショップ	生協	レストラン
ハムソーセージ	※類似品や偽物にご注意下さい。 ※最新の取扱店のお問合せやTOKYO Xの関する問合せは、下記までお願いします。	

 TOKYO X -Association事務局
東京都立川市富士見町6-65-9
（株）ミートコンパニオン内 担当：植村・荒川
☎042-526-3451

TOP Tokyo X Xのこだわり Xを味わいつくす 生産者紹介 生産組合 お求めは...



東京エックス 成功の理由

売ってくれる人を巻き込んだ

味覚調査を何度も実施した

生産者を徐々に増やした

＋東京都畜産試験場の必死さ



農産物を売るためには

「加工度合い」が低い農畜産物ほど、

(例、卵、野菜、牛乳、豚肉など)

生産者の「理念」「哲学」「人生」

そのものを売る



終

ご清聴ありがとうございました

2010 山川茂宏

s-yamakawa@wako-consultant.com