

静岡市発の魅力 「おみや水産缶詰の開発」



新東名静岡SA内の缶詰コーナー



地元産シラスを用いた試作品

目的・概要

静岡は水産缶詰製造全国一位を誇る。その誇らしき地元産業の一員として、自社の開発力を結集し、旬の地場産品を使用したおみや水産缶詰を開発・ブランド化し、会社をそして地元静岡をさらに盛り上げる。

実施体制

- 山梨罐詰株式会社研究開発部 土屋祐介（プロジェクトリーダー）
- 株式会社販売促進研究所 デザインマネージャー 青島光宏
- 静岡県立大学食品栄養科学部 准教授 市川陽子

研究内容

①マーケティング調査

- ・お土産を対象とした市場調査
- ・消費者へのアンケート調査、個別インタビューの実施
- ・誰のどんな時に便利な商品かを明確にし、最適な販売戦略を決定

②商品開発

- ・消費者調査を基に、地場産品を使用した缶詰の開発
- ・製造工程の確認、製造規格の作成
- ・誤認のない適正な食品表示の作成
- ・製造ラインによる実際の製造、製品品質の確認

③商品に基づくレシピ開発

- ・文献・関連資料等による情報収集
- ・消費者調査を基に、完成した商品を使用したアレンジレシピの検討

④販売促進

- ・コンセプトが伝わり覚えやすいネーミング、パッケージデザイン開発
- ・消費者へのデザイン調査の実施
- ・商品のコンセプトや味を見た目で伝わりやすくするためのイメージ撮影
- ・コンセプトや商品を簡潔に伝えるリーフレット作成、WEBページ制作

参画機関の役割

山梨罐詰	販売促進研究所	静岡県立大学
開発力、技術力	マーケティング	マーケティング
原材料調査	試作品調査	試作品評価
試作	定性調査	商品レシピ開発
原価試算	戦略策定	商品展開
製品規格作成	デザイン制作	*栄養価分析
食品表示作成	販売促進	
製造		

事前調査・基礎知識の共有、商品方向性の統一、各機関の役割再確認



MICCS

静岡市海洋産業
クラスター協議会

〒424-0822 静岡県静岡市清水区旭町6-8（静岡市役所産業振興課内）
TEL.054-354-2656 FAX.054-354-2132 E-mail info@miccs.jp