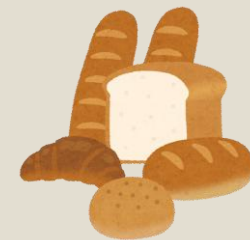




## 総合科学部学生独自プロジェクト



# 酒米、酒麴、龍王山の水で作った米粉パンを西条の観光資源にするための商品像・作り方・売り方の研究

**目的**：酒米、酒麴、龍王山の水を使った、西条の観光資源となり得る米粉パンの作り方を確立させ、西条の観光資源として普及させるための売り方（商品名、パッケージ、ブランディング、等）を研究する。

**背景①**：西条の酒の魅力を知らない人やお酒が飲めない人が多い。

西条→日本三大銘醸地（灘、伏見、西条）

- ◆ 龍王山の伏流水が湧き出ている。
- ◆ 酒造好適米（酒米）の栽培に適している。



**背景②**：米粉パンを西条の観光資源として活かせるのではないかな？

日本酒と米粉パンは材料がほとんど同じ！

（米、イースト(酒麴)、水）

→日本酒が有名な西条の観光資源として、米粉パンを活かせるのではないかな？



## 方法

### ①ケーススタディー

〈目的〉地域に根ざした商品を開発、販売している企業から商品開発の過程や宣伝方法、ブランディング方法などを学ぶ。

〈方法〉直接やメール等でインタビュー

### ②市場調査

〈目的〉ターゲットの年齢層や酒蔵通りに来た目的、どのような商品に需要があるかなどを調査する。

〈方法〉街頭インタビュー、Formsでのアンケート

### ③製パン実験

パン作りに適した米粉を選ぶため、米粉を数種類用意する。基本的なパンの作り方が確立したら、トッピングや具材を入れるなど工夫し、よりターゲット層の好みに近いパンを模索する。

### ④パンの評価・改善

試食し、フィードバックをもとに、改善点を見つけ出し、ターゲット層により購入してもらいやすい/購入したいと思える商品作りを目指す。

## 結果と考察

### ①ケーススタディー

#### ◆ Me time tea (me/You)

〈商品開発の流れ〉

1. ターゲットとメッセージを決める
2. 商品作成
3. 試し販売
4. 改良
5. 宣伝



#### ◆ コメカラ(東広島商工会議所)

〈商品開発〉

- ・ JA広島と、唐揚げに適した米粉の開発
- ・ カリッとした食感になるように粒子を荒くした、地元産100%の米粉

〈宣伝方法〉

- ・ 「コメカラ」を商標登録
- ・ 特産品としておでかけネットなどに掲載
- ・ 東広島市内の給食メニューとして提供

### ②市場調査

#### ◆ 街頭インタビュー

〈結果〉

- ・ 日本酒にパンを合わせたことはない。
- ・ 塩味、サクサク、バリバリ食感が日本酒に合うと考える人が多い。

〈考察〉

- ・ パンのおつまみというコンセプトは、需要に合っていない。

『酒蔵を訪れた人がおやつやおつまみとして食べられる商品』  
→『廣大生が西条の歴史や文化を知るチャンネルになるような商品』

### ③製パン実験、評価・改善

- ◆ 粒径が小さく、しっかりと吸水する米粉が適している。

- ◆ 水分：米粉=13:10の割合で作る。

- ◆ カップケーキほどの大きさ。

- ◆ ドライフルーツやチョコレートなどを入れてもしっかり膨らんだ。



## 今後の展望

#### ◆ 作り方の確立

- ✓ 硬水や酒酵母を使っても、パンが焼けるか調べる。
- ✓ 米粉パンに合う具材を調査する。

#### ◆ 売り方の研究

- ✓ どのような商品名だと消費者が買いたくなるか。
- ✓ 西条の酒の良さをどのように伝えるか。
- ✓ どのようなパッケージだと消費者が買いたくなるか。

#### ◆ 来年度以降、継続できれば...

大学生協や地域のお店、酒蔵通りなどと協力して、米粉パンを広める。