

記入例3 農林水産物を仕入れ、委託製造した商品を販売したい事業者の場合

大阪産(もん)チャレンジ支援事業 平成31年度事業 応募用紙

「大阪産(もん)チャレンジ支援事業平成31年度募集案内」をよくご確認の上、本応募用紙に必要事項を記入し、その他提出書類・資料と併せて郵送でご応募ください。記入漏れ、チェック漏れのないようご注意ください。記入欄は適宜広げてご使用ください。

提出日 2018年11月20日

・「大阪産(もん)チャレンジ支援事業平成31年度募集」をどこで知りましたか？

- ホームページ (具体的に)
- フェイスブック (具体的に)
- メールマガジン (具体的に **大阪産(もん)事業者メール**)
- 紙チラシ (具体的に **産振機構のチラシラック**)
- 案内・紹介 (具体的に)
- その他 (具体的に)

2019年時点の業歴をご記入ください。

1 応募者について

個人・法人等の区分		<input checked="" type="checkbox"/> 個人	<input type="checkbox"/> 法人	<input type="checkbox"/> 団体
会社名・ 団体名・屋号	(ふりがな) カフェアンドレストラン カンノウスイケン CAFE&RESTAURANT 環農水研	創業年		(西暦) 1980年 (創業からの業歴) 39年
所在地	〒***** ***市*** **-*	代表者名	(役職) 店長 (氏名) 研究所 一男	
業種	飲食業	主な商品 サービス	地元農家の野菜を使った料理 テイクアウトでパン、焼き菓子	
常時雇用する 従業員数※1	3人	前期売上	〇千万円	
食品営業 許可	<input type="checkbox"/> なし	<input checked="" type="checkbox"/> あり (具体的な許可)	飲食店営業、菓子製造業	
所有する 加工設備等	一般的な厨房			
担当者	(ふりがな) けんきゅうじょ はなこ 研究所 はなこ	所属部署	—	
		役職	—	
電話番号	072-0000-0000	FAX番号	072-0000-0000	
メール アドレス	*****@*****			
業務概要	(全般的な活動について) 業務概要を補足する資料があれば、応募用紙等と併せてご提出ください。			

該当のないものについては、空欄でも構いません

当店はイタリアンカフェレストラン(月20日程度ランチ・ディナー営業、席数40)で、地元農家から仕入れた野菜を多く使った料理を中心に提供しています。私が家業を手伝うようになったのを機に、店で人気だったパンや焼き菓子をテイクアウトできるようにし、好評をいただいています。

参考:CAFÉ&RESTAURANT 環農水研ホームページ http://www.*****.com

昨年雑誌に取り上げられた際の記事のコピーもお送りします。

(新商品開発や大阪産(もん)に関する活動について)

現物や写真、パンフレット等補足する資料があれば、応募用紙等と共にご提出ください。

大阪産については、付き合いのある農家の方から四季折々の野菜や果物を仕入れさせてもらっています。また、大阪産ロゴマークの使用許可を取得しており、メニュー紹介POP等に使っています。

パン・焼き菓子のテイクアウトに加え、店以外でも販売できるような加工品の開発に現在取り組んでいます。初めての挑戦で分からないことも多いため、こちらの事業を活用して、よい商品を完成させたいと考えています。

※1 常時雇用する従業員:法人の場合は代表者、法人役員、個人事業者の方は代表者と生計を一にしている三親等以内の親族、及びパート・アルバイト等の短時間労働者は除く。

2 大阪産(もん)を使った商品の開発・改良の計画について (具体的にご記入ください。)

(1) テーマ名

(内容を表現する適切な名称を記入してください。)

大阪産野菜を味わうディップソースの商品化

(2) 内容

ア 使用する大阪産(もん)

- 具体的な品目:たまねぎ、えだまめ、にんじん(、泉だこ)
- 仕入れ先: 確定 入手先=ABCファーム(◇◇市) 日頃、野菜を仕入れている農園です。
検討中 検討先=商品に泉だこも使えればと考えています。
仕入れ先をご紹介していただけましたら助かります。
未定

イ 商品の詳細、特徴

(新規性や独自性等を含めてご記入ください。)

当店で人気のディップソースを瓶詰商品として商品化し、販売したい。

商品化したいものは、たまねぎディップ(白)、えだまめディップ(緑)、にんじんディップ(オレンジ)の3種類で、可能であれば、泉だこディップ(オイル)も加えたい。

大阪産(もん)を使ったディップソースは見かけたことがなく、新規性・独自性があると考えます。

ウ これまでの取組

(今回の計画のためにこれまでに行ってきた活動やご自身で取り組み、難しかった点等をご記入ください。)

(今回の計画を実現させるための補助金等について、交付実績、現在申請中のもの、及び今後申請予定のものも可能な範囲でご記入ください。)

(今回の計画を実現させるための仲間や連携先などがありましたら可能な範囲でご記入ください。)

該当する補助金や連携先がない場合は記入不要です。

店以外でも販売できるような加工品の開発を今春から考え始め、店で提供するメニューの中からディップソースを商品化しようと取り組んでいます。

当店では瓶詰の製造はできないので、これまでにOEM先を探し、インターネットで見つけた123食品株式会社にレシピと材料を送って試作しましたが、思うような色、味ではありませんでした。

環境農林水産総合研究所の過去支援例の中には、野菜や果物の色を活かす技術開発が見受けられましたので、色の改善にご協力いただきたいと思います。また、賞味期限についても180日を目指しています。添加物は少ない方がよいですが、必要なものについては検討します。ただ、知識がないので教えていただきたいです。

ソースの写真をお送りします。

エ ウの取組を踏まえ、商品化までに解決が必要な課題

(箇条書きで具体的にご記入ください。特に研究所に解決してほしい技術的な課題の番号には★をつけてください。)

★① ソースの色の保持技術の開発

★② 保存性向上技術の開発

③ 泉だこの入手先の決定（よいところがあれば紹介してほしい）

④ OEM先の決定（よいところがあれば紹介してほしい）

⑤ OEM先での試作

⑥ レシピの決定

⑦ パッケージの作成

⑧ 店頭以外の売り先の確保

★⑨ 材料の保管方法

★⑩ 栄養成分の分析

オ 販売戦略

（顧客ターゲット、市場調査の結果等を含めてご記入ください。）

パンや野菜スティックに合うディップソースのため、ヘルシー志向の女性をターゲットと考えています。

ディップソースは最近売れているようですが、大阪産(もん)を使ったものはないと思います。

販売方法は、当店に来店してくれるお客さんへの販売のほか、インターネット販売を開始できるよう準備をするつもりです。

また、知り合いから聞いた大阪商品計画に参加することで、商品のパッケージ改良、販路開拓を進めたいとも考えています。

カ 開発後（製造および販売の体制予定と販売目標）

●製造者＝OEM(123食品株式会社(仮))

●販売場所・販売方法＝当店店頭・インターネットでの販売、他にもパン屋、八百屋などに売り込む

●年間販売数量＝初回はOEM1回、300個／種類×4種類で1,200個

売り先を確保しながら年4,000個ほど売っていきたい

—数量設定の根拠＝OEMの最小ロットが40kgのため初回は1種類300個とした

セット売りもできるようにし、月100セットの販売を目指す

●販売価格／単位＝600～1,000円／120～150g・個

—価格設定の根拠＝ディップソースの相場価格

(3) スケジュール

（今回の計画に必要な工程(技術以外の解決すべき課題も含めて)の、実施時期や実施方法をご記入ください。）

年月	工程	実施内容、方法等	担当
2019年 4～10 月	・ソースの色の保持技術の開発 ・保存性向上技術の開発 ・原材料の保存方法の検討	当店から材料、レシピを研究所に提供し、瓶詰にしてもソースの色が変わらず、半年程度の賞味期限が設定できるような加工方法、添加物等の技術開発。 また、野菜の収穫期が限られているため、1年をとおして加工原料とできるような保存方法の開発。	研究所

4～6月	<ul style="list-style-type: none"> ・泉だこの入手先の決定 ・OEM 先の決定 		当社 研究所にもご 協力いただき たい。
10～12 月	<ul style="list-style-type: none"> ・OEM 先での試作 ・レシピの決定 ・栄養成分分析 	<p>研究所レシピで試作、味を見ながら最終的なレ シピを決定。</p> <p>研究所の協力を得ながらレシピの最終調整 栄養成分分析。</p>	当社 研究所
2020年 1～3月	<ul style="list-style-type: none"> ・試験販売 	店頭での試験販売。	当社
4月～	<ul style="list-style-type: none"> ・商品パッケージの作成 ・大阪商品計画への参加？ ・インターネット販売ページの 作成 		当社