

# レポート#3:「都市圏の高品質食品販売店向け商品づくりワーキング(全5回)」の進捗について

芦屋・六本木・星が丘で、全国各地からセレクトした食品や選び抜いた食材による惣菜（デリ）を販売する「グランドフードホール」の運営をはじめ、百貨店のバイヤー代行など、幅広く活躍されているSmile Circle株式会社の岩城代表にアドバイスをいただき、

**商品ブラッシュアップや新商品開発が進んでいます！  
どの商品も完成がとても楽しみです！**



＜アドバイザー＞  
Smile Circle株式会社  
代表取締役 岩城 紀子 氏

## ①商品改良：クラフトマスタード各種（花桃様）

### 【商品の魅力】

・天日塩や山椒など、高知県産の良い素材を使い、皆様の日々の食生活が豊かになるような商品。

### 【相談内容】

・販路を拡大していきたい。 ・ラベル等の改善を図りたい。

### 【主なアドバイス】

・マスタード市場は主婦はもちろんだが料理をする男性が反応しやすい。明確にターゲットに刺さりやすいラベルデザインにする。  
・活用する料理をイメージしやすく作りやすいものに設定し、販促物に使用する写真もターゲットの目に留まるような雰囲気撮影すると良い。 **※現在、Smile Circle(株)に依頼して、ラベルデザイン等制作中**

## ＜商品イメージ＞



### 種類

白ワイン・赤ワイン  
燻製醤油・山椒醤油  
ナッツ醤油  
スパイシーカレーナッツ

## ②新商品開発：高タンパク質のこんにやく※（岡林食品有限会社様）

### 【相談内容】

※商品名は今後のお楽しみ♪

・こんにやくを通じて、不足しがちな栄養素を補える新商品を開発したい。

### 【主なアドバイス】

・たんぱく質の重要性や知識が人々の中にどんどん広まっており、これから注目すべき市場である。  
・ヘルシーだからとこんにやくを選ぶ人にとって、同時にたんぱく質を摂取できれば大きなメリットになる。

**※現在、岩城社長のアドバイスのもと、商品名、パッケージを検討中**

### 【開発商品の特徴】

・こんにやくならではの低カロリー低脂質でヘルシー、なのに形状と食感には肉や麺のように食べられてさらにはたんぱく質も摂れるという設計に。自身の身体をコントロールしたい人向けに最適。

## ＜商品イメージ＞

