

トップシェフとつくる究極のレシピ開発の成果について



<アドバイザー>
株式会社キッチンエヌ
代表取締役社長
産業フードプロデューサー
フランス料理人
高知工科大学客員教授
中村 新 氏

「食」に関する豊富な知識と経験を生かした、開発指導に定評のある中村新氏をお招きし、妥協のない究極の商品レシピ開発を共に行う**実践形式のワークショップ**を開催し、**高知の食材を生かした、新たな商品が誕生しました！**

新商品

①桜レモンコンフィチュール（株式会社SAKURA club様）

【商品の魅力】

- ・無農薬栽培で10～15年かけて大切に育て、やっと収穫出来る桜を一房一房丁寧に手摘み。
- ・原材料は**全て無添加**で安心、安全。
- ・幾重にも重なり合う花びらで、**新鮮な香りや、美しい桜色**をそのまま封じ込め、いつでもどこでも器の中で自然に咲く花を再現が可能。

【アドバイス】

- ・お客様にまず手に取ってもらうため、**ラベルやPOPにキャッチーなコメント**があることが重要。
- ・「食用」などと謳い「桜を食べても大丈夫なんだ」という**安心感**をお客様に持てただける工夫が必要。



新商品

②高知県の食材を生かした饅頭4種（有限会社華珍園様）

（華珍園の豚まん／あかうし牛すじまん／あかうしトマトまん／鯉まん）

【商品の魅力】

- ・創業75年を超える、**老舗中華料理店が素材にこだわった手作り饅頭**。
- ・高知の旬の食材を**ふんだんに使用した味のバリエーション**が豊富な饅頭。

【アドバイス】

- ・県外へ売っていくには、知名度があり、**高知らしいものが良い**。
- ・外商において、地元で売れているというのは絶対に必要。**地元の人が好きというのが説得力がある**。
- ・時代の大きな流れも踏まえ、今後、これまでの味を守りつつ、新しい世代に向けた味を検証していくのも必要。

