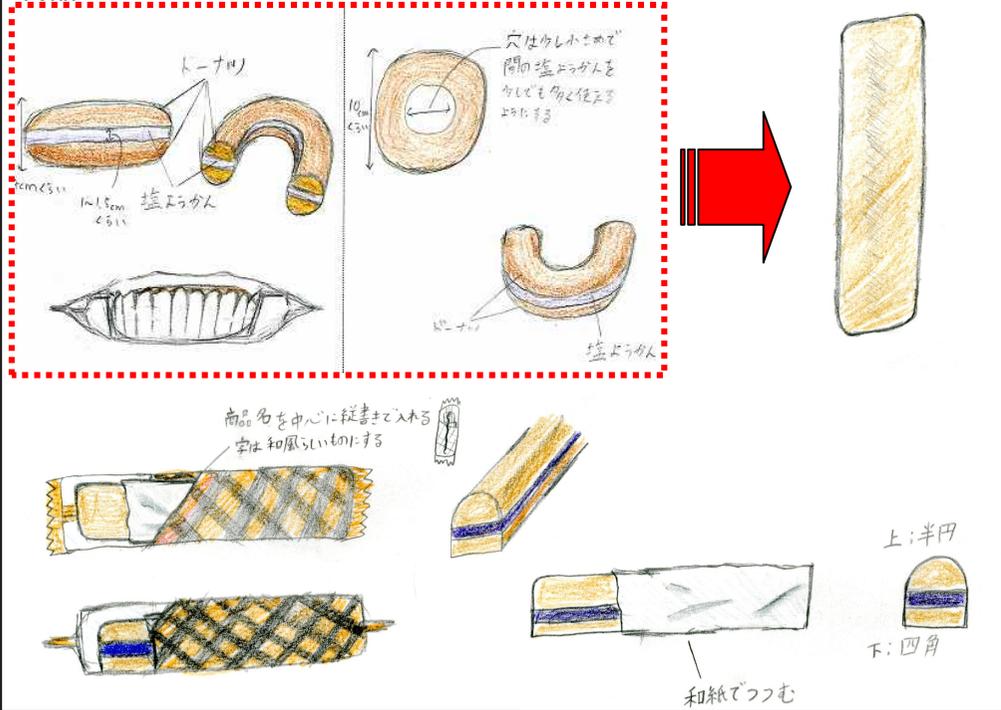


商品スケッチ



ネーミング：『塩ようかんドーナツ』

高齢者のお客様にどんな商品なのか伝わりやすく・分かりやすいようにと、シンプルに「塩ようかん」と「ドーナツ」を組み合わせて「塩ようかんドーナツ」と名づけました。また、親しみやすいように「ようかん」という文字はひらがなにしています。

ターゲット

毎日のおやつを楽しみにしている高齢者や嚙む力・飲み込む力などの筋力が低下しておやつを楽しむことが難しい高齢者。

価格

他のスティックスイーツは、100円前後で売られていますが、塩ようかんは他のようかんに比べ値段が高いのでコスト高になりますが、お手頃価格の200円ほどで販売したいです。

世代別の「コンビニでデザート1個あたりの金額」が、男性で203.9円、女性で205.0円という結果からこの値段が適当だと考えています。(Garbagenews.com 調べ)

こだわり

・スプーンで食べる

この商品は食べ方として“スプーンで食べる”ということを中心に考えています。ドーナツは通常、手をもって食べますが、スプーンを使うことにより、弱い力でも分けて食べることができ、とても食べやすくなります。

・生ドーナツ

ドーナツというのは揚げるというのが普通ですが、あえて生ドーナツという製法にし、揚げたときよりも低カロリーでヘルシーなので、高齢者にも食べやすい商品となっています。口の中ですりかかると感じる食感が特徴の新感覚ドーナツです。

・塩ようかんをサンド

塩ようかんは大正時代に創業した塩尻喜月堂で製造・販売している塩ようかん、この塩ようかんは倉敷市のブランド「倉敷ブランド」に認定されているものを使います。

塩加減がほどよく、甘いものが苦手という高齢者でも抵抗なく食べやすい塩ようかんです。また、このようかんの塩は瀬戸内海の海水を利用した塩を使っています。

・パッケージ

どこからでも切ることのできる素材を使用し、弱い力でも開けやすいパッケージです。

商品概要

この商品は、高齢者をターゲットとしたスプーンを使って食べるドーナツです。

ドーナツの形状はスティックタイプになっています。スティックタイプにすることにより切り分けやすくなります。

また、このドーナツは高齢者が、スプーンを使うことにより弱い力でも分けて食べることができ、食べこぼすこともなくなり、とても食べやすくなります。

年齢が高くなるとともによく消化器官などが弱くなっていくといわれているので、カロリーの高いものはうけつけにくいという食についての問題が出てきます。その解消に、ドーナツの製法は、生ドーナツにしました。生ドーナツは他のドーナツと比べてカロリーが低くしっとりとしているので高齢者が食べやすくなります。

このドーナツは見た目でも和の雰囲気を出せるように和紙で包んであります。また、パッケージは非力の高齢者が開けやすいようにどこからでも切れる素材を使用します。

販売時期としては、塩ようかんは程よい塩加減なので身体に欠かせない塩分の補給にもいいので春夏秋冬どの季節でも売れると思います。