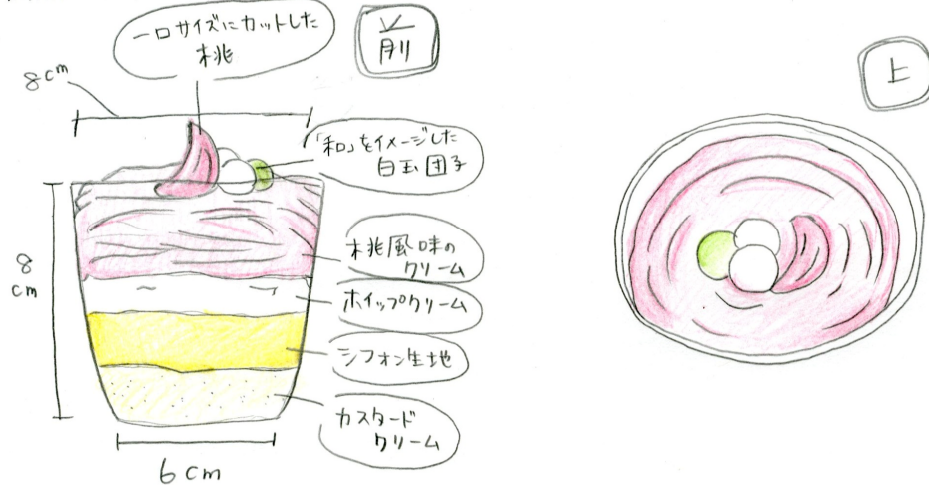


商品スケッチ



商品概要

この商品は、モンブランをベースとしたスイーツがあまりないと思ったのでこの度新しく考えてみました。

そして、岡山県産の白桃をより広く知ってもらうために桃風味のモンブランにしました。桃風味のクリームだけでなく一口サイズにカットした桃を入れることによって、桃の本来の味や風味を知ってもらいより純粋な桃の味を味わってほしいので、一口サイズの桃を入れていました。

さらに、普通の白玉2個と、抹茶風味の白玉を飾り「和」をイメージさせるとともに、彩りもよくさせました。

販売時期

「夏」がいいと思いました。

理由として、桃の旬は夏なので、桃の食べる時期の多い夏に販売すると、一番おいしく食べることができるので、このスイーツを手にとって下さるお客様が増えると思ったからです。

販売場所

コンビニの冷蔵スイーツコーナーです。

カップ型のプリンなどの傍に置くことによって、お客様の注目がより集まるのではないかと思います。

ネーミング

桃風味のモンブランから「モモンブラン」という名前にしました。

ターゲット

最近のコンビニにスイーツを選ぶ傾向としては、価格の安さに次いで、味も重視することが多いので、お客様が「また食べたい」と思えるような商品を作り、若い20代～30代の男女を中心にターゲットとしていきたいと思っています。その中でも女性はコンビニにスイーツを購入する割合は、全体の7割強ということやORIMOモバイルリサーチから引用した「コンビニにスイーツを食べたいときはどんな時」という質問で、「仕事疲れの自分へのご褒美」という答えや、「仕事や勉強の合間に」という、答えが男性より女性のほうが5.0ポイント以上高いという結果が出たことから、特に女性をターゲットにしたいと思っています。

価格

価格は、桃は、缶詰ではなく、桃の全部は使わず、カットし、一部を使っていくことと、カスタードクリームとホイップクリームの間にあるシフォン生地比率を増やし、クリームの比率を抑えることで、低価格になることの2つのことから、150円～200円くらいにしたいと思っています。

こだわり

- 岡山県産の桃を使用。(缶詰は使わない)
ごまかしのない品を使うことによって、信頼を得る商品にしたいと思いました。
- クリームを三断層に分けている
底から順に、カスタードクリーム、ホイップクリーム、桃風味のクリームを使っていて、クリームの硬さも違うので、あきがこないと思います。そして、カスタードクリームとホイップクリームの中にシフォン生地を挟み、クリームの比率を抑え低カロリーにしています。
- 色合いがピンクで可愛い。
ピンクといっても白鳳のような濃いピンク色ではなく清水白桃のような淡いピンクです。
- 手間をかけない
桃は食べるまでに手間がかかるため、桃をあまり食べないという人にも手軽に味わえるので、食べてもらいたいと思いました。
- 白玉で「和」をイメージ
普通の白玉2個と、抹茶風味の白玉を飾り、「和」をイメージしました。