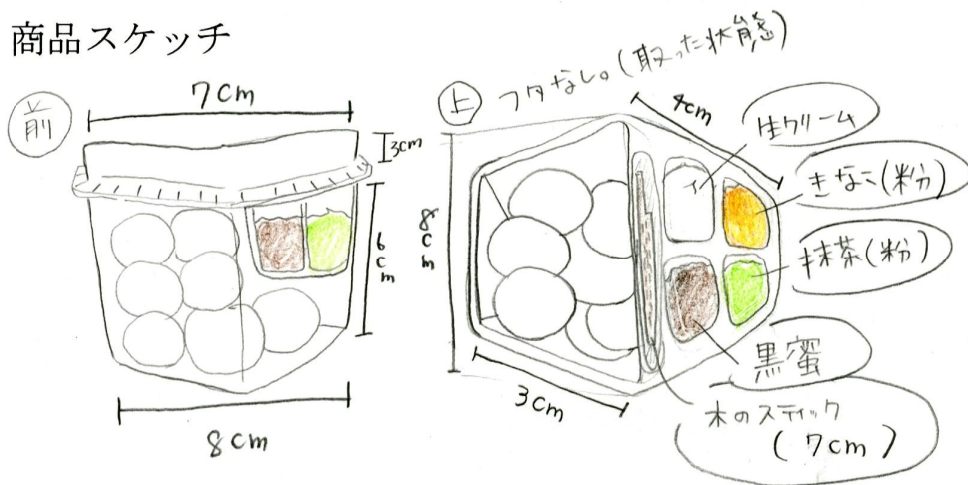


商品スケッチ



ネーミング

“石臼挽き白玉” 付け団子

こだわりの石臼挽きの白玉団子に液体状の「黒蜜・生クリーム」と、粉末状の「抹茶・きなこ」の4種類の味を自分の好きな組み合わせで選んで食べることができるから“石臼挽き白玉” 付け団子」と命名しました。

ターゲット

コンビニスイーツに関するアンケートにより、週1でコンビニスイーツを購入する支持率が高いのは20代の女性という結果だったので、20代の女性をターゲットにしてみました。
(ネットリサーチ DIMSDRIVE 調査)

価格

アンケートにより、コンビニで使う平均金額は、500円から1,000円というデータがあります。そこで、この商品と一緒に飲み物やお弁当を購入しても750円以内で済むように、150円前後にしたいです。

(ネットリサーチ DIMSDRIVE 調査)

こだわり

- ・石臼挽き白玉団子
石臼挽きにすると挽く際の熱の発生を抑え、熱がこもらずにこめの繊維を完全に破壊しない状態で挽くことができ、たんぱく質の変成が起こらず、米本来の風味を残し舌触りもなめらかに白玉粉になり、とても美味しい白玉団子になります。
- ・オリジナル餡で味比べ
「生クリーム」「きなこ」「抹茶」「黒蜜」の4種類の味を、自分の好みに合わせて組み合わせ、6通りのオリジナル餡を創作して選んで食べることができます。
- ・岡山県産の4素材
「生クリーム」は瀬崎の三竿牧場で生産しているジャージー牛乳を、「きなこ」は御津の里山農場で生産している大豆を、「抹茶」は美作の海田で生産している茶葉を、「黒蜜」は地元児島の鷺羽窯で生産している蜂蜜を使用します。
- ・木のスティック
プラスチックではなく、強風の影響で倒れてしまった風倒木をリサイクルし、木製のスティックにします。さらに和のイメージを演出するためにも使用できます。

商品概要

この商品は、六角形の容器に一口サイズ1.5cmの白玉団子が7個入っていて、「黒蜜と生クリーム、抹茶、きなこ」の4種類の餡の味を選んで「つけて食べる」というものです。

一般的によく売られている団子といえば「みたらし団子」「花見団子」のように、串に刺さっているうえに、餡の味が決まって、最後の1個ぐらいになると食べにくいです。

この商品は、4種類の餡を自分の好みに組み合わせることができ、そして楽しむことができます。また1個1個の白玉団子を刺して食べることができます。

餡の味4種類は地元の蜂蜜や和スイーツの代表的な食べやすい味を選び、誰もが満足感を得られるようになっています。

・時期は「春」

抹茶の収穫が春から初夏なので、その時期に合わせて5月ぐらいから販売し始めたいと思います。飲み物を買いに来たついでに旬の抹茶が入ったこの商品を手にとってもらいたいです。

・販売場所は「コンビニのスイーツゾーンの真ん中の段」

さらに和風スイーツと洋風スイーツのちょうど真ん中に置いてもらい、目に付きやすく、そして和でも洋でもとらえてもらえるようにしたいです。