

令和元年度 学生イノベーションチャレンジ推進プロジェクト

【中間報告】

## 地域に根ざす特産品開発ビジネスの検討

中国学園大学 現代生活学部 人間栄養学科 河野ゼミ

藤原 麻友美、岡田 莉奈、小野 可奈代、平良 知子

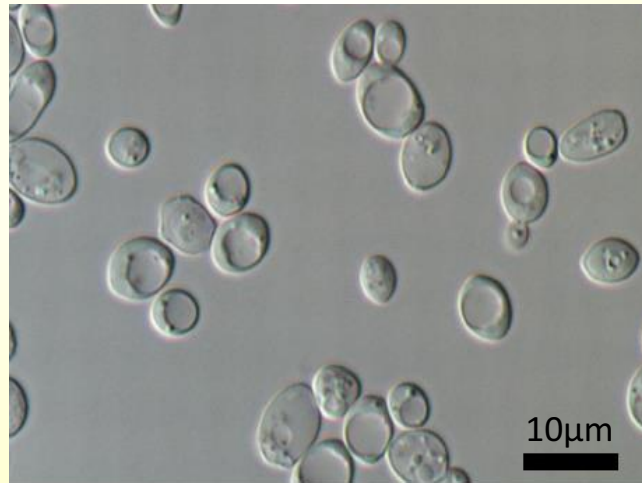
瀧本 実永、坪本 愛絵理、富 麻美、本庄 瑠衣

# 事業の概要

犬養木堂生家から分離した酵母を用いた特徴のある製品（日本酒、パン）を作り、販売を通じてその商品価値を高め、地域で継続的に製造販売される地域特産品を開発する。



犬養木堂生家



分離酵母：*Saccharomyces cerevisiae*

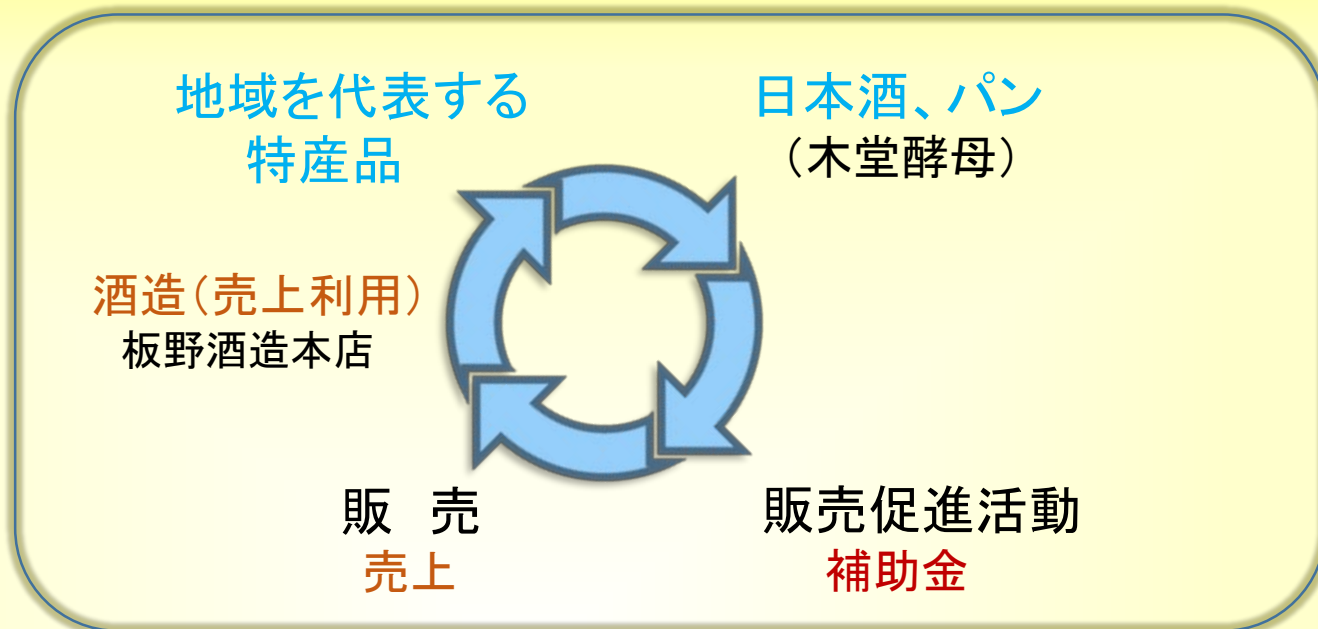


地域特産品の開発  
(日本酒、パン)



# 活動報告

[中間報告]



[これまでの実施内容]

## 1. 販売促進活動

- ① 酒質の確定
- ② デザインの策定
- ③ レシピの試作開発
- ④ 酒類販売業者からのアドバイス(レシピ試食、試飲会)

# ① 日本酒の酒質設計

## 犬養毅のイメージを基にした酒質

「男女を問わず、広い世代で楽しめるお酒とする」  
(冷やしても美味しく、熱燗にしても美味しい酒質)

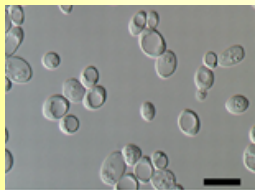
- ① 「荒走り」のような飲みやすいお酒。
- ② 飲みやすいアルコール添加酒とする。
- ③ 岡山県特産酒米の雄町米(雄町米で本醸造酒とする)
- ④ 米の精白度は、吟醸・熱燗両方可能な65%

原酒のきき酒

・アルコール度数、ろ過の有無の決定



対象：日本酒を普段飲まない世代



1週間



もろみ



原酒



きき酒

木堂酵母  
(生家の分離酵母)

酒母 (酵母液)

(株)板野酒造本店(岡山市北区大井)



きき酒



## 酒質の決定

- ・ 原酒をろ過
- ・ アルコール濃度を16.5%に調整

## ② ラベル・瓶のデザイン策定

商品の特徴列記(①)

カードに今回の商品に、思い付く事全て書き出す(商品特徴)



カードの振り分け(②)

カードを、味、製造、その他(イメージ)に振り分ける(商品で訴えたい事)



銘柄の決定(③)

①をイメージできる名前

②で振り分けた多いカードで①を特徴的に説明出来る言葉



瓶の決定

①②③を踏まえ、決定



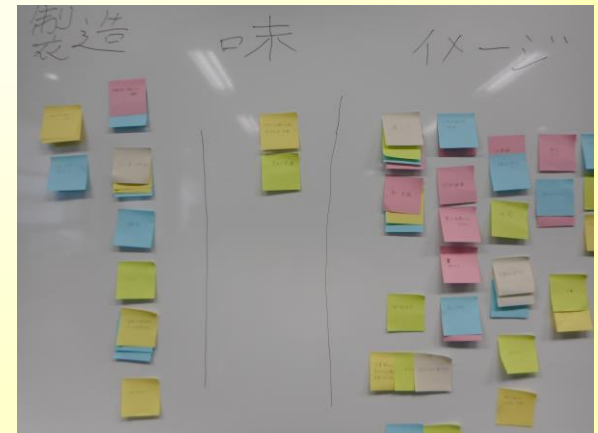
ラベルデザインの決定



瓶の色形、ラベルデザインの細部の決定



最終デザインの決定





## ② デザインの策定

(対象: 日本酒を普段飲まない世代)

犬養毅のイメージ



ボトル

細身の形  
透明な青色



ラベル



### ③ レシピの試作開発

#### アミの塩辛を使ったレシピ開発



レシピ集の作成

翻刻 塩原静『犬養木堂先生』・『犬養千代子刀自』

3 私邸：その他

(1)

お茶ノ間の片隅に、角火鉢が置かれてありまして、鉄瓶が掛けてありました。

「塩原さんは、岡山のあみの塩辛は好きかネ」と先生が、食事中におききになりました。

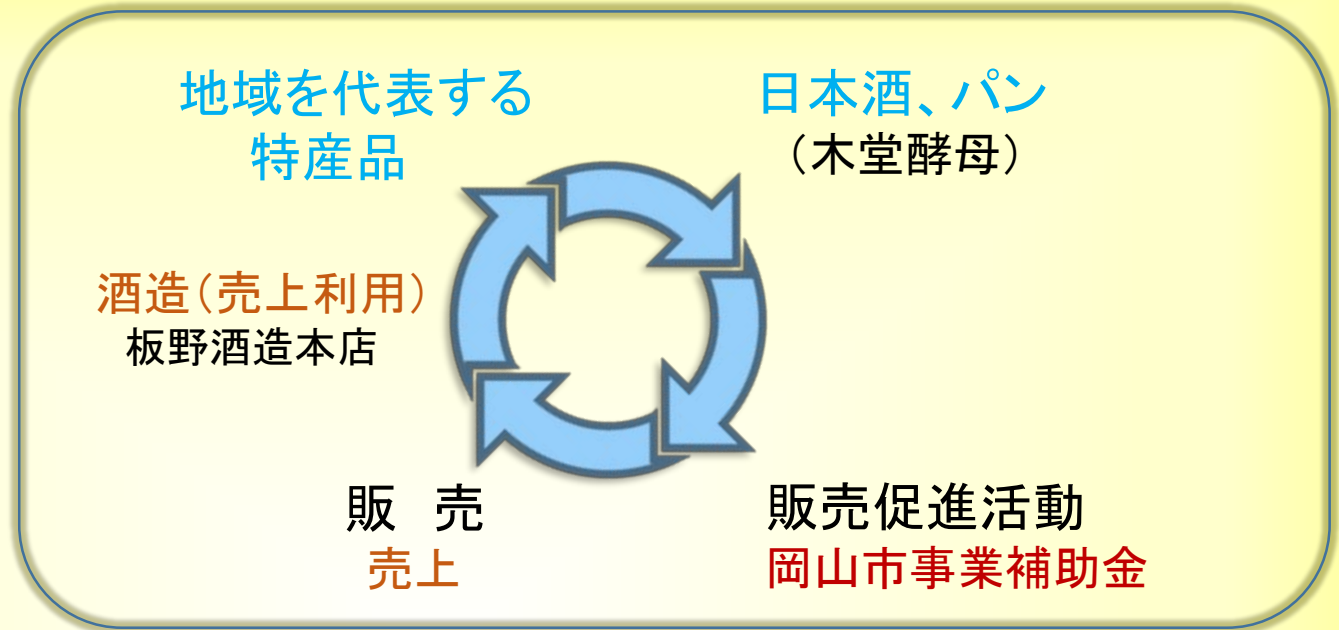
「あの、あみの塩辛はたべた事ありません」。

「ああ、そうか：それじゃいま、わしがおしいたべかたを教へてあげよう」と云はれ、手をボンボンとたたかれて、お春さんをおよびになりました。

小さな鍋と、あみの入ってゐる備前焼らしい壺が、台所から持ってこられますと、食卓をはなれて先生は、角火鉢の前にゆかれました。小鍋にあみの塩辛を入れて火にかけて、それに酒か、みりんかを少し入れられて、菜箸でかきまぜながら、「あみの塩辛は、そのままでもよいが、こうして鍋で炒って、あたたかにしたのを、熱い御飯にのせて喰べるのがおいしいのだよ」とおっしゃいました。



## 今後の活動計画



### [スケジュール案]

#### 1. 販売促進活動

- ・デザインの策定、レシピの試作開発(済)
- ・酒質の決定(きき酒会)(済)



- ・酒類販売業者から指導を受け販売の準備(レシピ試食、試飲会)(10~11月)
- ・店頭での販売、レシピ紹介(12月)

#### 2. 清酒製造

- ・清酒製造準備ならびに清酒仕込み(12月~2月)



ありがとうございました



中国学園大学 現代生活学部 人間栄養学科

