

## にさんがろくプロジェクト 商品開発企画書

大学：神戸学院大学 経済学部

チーム名：I-mono

提案	
Soup in 最中	
項目	説明
① コンセプト	野菜嫌い克服の糸口へ
② 開発経緯	<p>直売所訪問時に様々な野菜を使った加工品が並べられていたが、スープ状の加工品は見かけなかった。また、メンバーの中に過去に野菜嫌いを野菜スープで克服したという経験がある。そこで、野菜嫌いを克服するきっかけとなる野菜スープの企画を目指した。</p> <p>商品に関しては、顆粒・粉末状やレトルトパウチで販売する案を考えたが、最中茶漬けからヒント得て、最中状でスープを作る案を考えた。また、最中は色形を変えられることから、使用する野菜の色形をした最中を制作・使用したいと考えている。</p>
③ 目的	<ol style="list-style-type: none"><li>野菜嫌いの克服</li><li>こうべ旬菜を使用することで、こうべ旬菜をはじめとする神戸の野菜の認知度を高める。</li></ol>
④ 販売による見込まれる効果	<ol style="list-style-type: none"><li>即席スープにすることにより、スープとして野菜が摂取できる。</li><li>販売不可の野菜や加工時に出る切れ端を利用することにより、無駄を軽減。</li><li>お歳暮やお中元の際の贈り物にもできる。</li><li>SNS 映えで話題性が見込まれる。</li><li>こうべ旬菜を使って商品を作ることで、神戸の野菜を全国に発信できる。</li></ol>
⑤ ターゲット	<ol style="list-style-type: none"><li>野菜嫌いの老若男女</li><li>一人暮らしの方</li><li>子育てで忙しい主婦(主夫)</li><li>外国人</li></ol>
備 考	
<ul style="list-style-type: none"><li>・ こうべ旬菜を栽培している農家さん</li><li>・ 野菜を顆粒状、粉末状に加工できる技術</li><li>・ 最中を野菜の形に加工できる技術</li></ul>	