

事業実績書

1 事業名

モモペーストを利用した6次産業化による地域づくり推進事業

2 実施期間

令和2年6月10日～令和3年2月28日

3 事業内容

(1) 事業の目的・概要

備中地域特産のモモは、加工への仕向けは僅かであるため、モモの6次産業化に取り組み、地元での事業化を備中県民局、JAなどと協働でサポートするとともに、モモの生産振興と農業者の所得向上を目指す。

そこで、モモ6品種についてペーストを試作し、特徴ある二次製品を開発する。さらに、評価検討会によるブラッシュアップを図り、モモの加工用途の拡大を試みる。

(2) 事業の流れ等

①備中地域特産のモモを使った「モモペースト」の試作

備中地域で栽培される白鳳、清水白桃、おかやま夢白桃、玄桃など6品種について、変色などを防止するための加熱や酸化防止剤の添加条件等を試験し、各品種が持つ風味や色を活かせる加工方法について検討する。

②「モモペースト」の利用

商品づくりの技術、経験、知識などを持つ備中地域の食の専門家である食品製造業者とタイアップし、「モモペースト」の二次加工品への適性評価と、販売先、販売価格などの考えを取り入れながら、ペーストを利用したソース、ドレッシング類、菓子類等の二次製品の試作開発を行う。

③「モモペーストを使った二次製品」の評価・検討会等の開催

試作した二次製品について、備中県民局、バイヤー、消費者などとの評価・検討会、学生へのアンケート調査等を実施し商品化に向けたブラッシュアップを行い、事業者の発掘を図る。

(3) 成果・効果

①「モモペースト」の試作

- 品 種：①加納岩白桃（令和2年7月6日～10日実施）
②白鳳（令和2年7月15日～20日実施）
③清水白桃（令和2年8月3日～11日実施）
④おかやま夢白桃（令和2年8月12日～13日実施）
⑤白麗（令和2年8月14日～18日実施）
⑥玄桃（令和2年11月27日～12月3日実施）

内 容：クエン酸とアスコルビン酸またはレモン果汁を加えた6品種のモモペーストを試作した。玄桃は、包丁を使って皮を剥く必要があり、規格外品は小玉なため、作業効率が悪く、ペーストの粘りが強かった。その他の品種の品質については、清水白桃の風味がわずかに強かったが、加納岩白桃、白鳳、おかやま夢白桃、白麗との品種間に大きな差は見られず、風味や色を保持したペーストを加工できることを確認した（写真1）。

②「モモペースト」用一次加工処理についての技術研修会の開催

実施日：令和2年7月28日、30日、31日、8月4日

場 所：（一社）岡山県農業開発研究所 農産加工実習プラント棟

対象者：JA晴れの国岡山 岡山西女性部「きびの華山手」延べ54名

内 容：総社市産「清水白桃」を使ったケーキ菓子製造原料のための一次加工処理についての実習研修を行い、技術を理解してもらうことができた（写真2）。

③「モモペースト」現地加工研修会の開催

実施日：令和2年8月19日

場 所：JA晴れの国岡山 清音加工施設（総社市清音軽部697）

対象者：JA晴れの国岡山 岡山西女性部「きびの華山手」5名

内 容：「白麗」を使用し、クエン酸とアスコルビン酸またはレモン果汁を加えた2種類の「モモペースト」についての現地加工施設での実習研修を行い、現地で加工できることを実証した（写真3）。

④「モモペースト」加工技術の普及

実施日：令和2年10月16日

場 所：（一社）岡山県農業開発研究所 農産加工実習プラント棟

対象者：倉敷地域の6次産業化をめざす農業者等10名

内 容：備南広域農業普及指導センターが開催した「6次産業化初心者講座」の参加者に、「モモペースト」の加工技術や用途などを紹介し、事業者の掘り起こしを行った。

⑤「モモペースト」の利用

食品製造業者とタイアップし、6品種の「モモペースト」の二次加工品への適性評価と、ペーストを利用した二次製品として、「もも羊羹」「葛アイス」、「もも餡挟み煎餅」「ももドレッシング」「ももの醤油味甘たれ」について試作・検討を重ねた。6品種ともに各加工品へ作業性に大きな差はなく、問題はなかった。モモはペーストだけでは風味が出にくく、リキュールを加えることにより、6品種ともに品質の良い「羊羹」「アイス」「ドレッシング」「たれ」にすることができた。「煎餅」は、ペーストにリキュールやブランデーを加えて風味を出すことを試みたが、困難であった。しかし、清水白桃のペーストに水あめを加えて白餡で包んで使用することにより、清水白桃の風味を活かした加工品となった（写真4）。

食品製造事業者と品目：

有限会社清風庵（岡山市北区下伊福1-4-6） 「もも羊羹」

「葛アイス」

株式会社くらしき藹然（倉敷市本町14-4） 「もも餡挟み煎餅」

とら醤油株式会社（倉敷市酒津2362）

「ももドレッシング」

「ももの醤油味甘たれ」

⑥「モモペーストを使った二次製品」の評価・検討会等の開催

実施日：令和3年1月18日

場 所：JA晴れの国岡山 山手支店（総社市岡谷23）

対象者：備中県民局、バイヤー、JA職員、JA女性部、食品製造事業者

内 容：「清水白桃」「白麗」のペーストを使って試作した二次製品「もも羊羹」「葛アイス」「もも餡挟み煎餅」「ももドレッシング」「ももの醤油味甘たれ」について、評価・検討会を実施し、意見交換とアンケート調査（若年齢層：男性1名、中高年齢層：男性5名、女性8名、合計14名）を実施し、貴重な意見を得ることができたので、これらを活かして商品化につなげたい。

また、JAやJA女性部に「モモペースト」について、さらに関心を持ってもらうとともに、二次製品を製造する事業者との関係性を持つ良い機会となった（写真5）。

<アンケート回答、意見交換内容>

ア. もも羊羹

白麗、清水白桃を使った羊羹については、甘味や風味、食感も適度で、外観、総合評価は良好であった。価格設定はちょうど良く、棹物は贈答や土産として、個売りは、土産や自家用としての販売が適しているとの意見が多かった。モモの風味をより活かすために、果肉を利用できないかなどの意見もあった。

イ. 葛アイス

白麗、清水白桃ともに甘味や食感は適度で、外観、総合評価も良好であった。風味については、白麗はやや弱いのが、清水白桃は適度との評価であった。価格設定はやや高いという評価が多かったが、箱入りは贈答や土産として、袋入りは、自家用としての販売が適しているとの意見が多かった。羊羹同様に、モモの風味をより活かすために、果肉を利用できないかなどの意見も見られた。

ウ. もも餡挟み煎餅

清水白桃を使った煎餅は、風味や食感は適度で、外観も良好であった。甘味は、少し強いとの評価が多かった。食感は、今回、柔らかい商品であったが、煎餅のパリパリ感を出すために、食べる時にサンドするタイプや餡の代わりに羊羹やジャム、モモバター等を挟んでみてはなどという意見もあった。

エ. ももドレッシング

白麗、清水白桃ともに酸味や甘味、塩味は適度であった。モモの風味と食材の相性により評価も違ってくると思われるので、食べ方の提案をするなど販売方法についての工夫も必要ではないかとの意見があった。価格はやや高いが、贈答や土産としての販売が適しているとの意見が多く、ラベルをかわいらしくすれば、女性の目を引くのではないかなどの意見もあった。

オ. ももの醤油味甘たれ

白麗、清水白桃ともに甘味や塩味、風味は適度という評価が多く、モモの風味と団子の相性が良いとの意見があったが、醤油との組み合わせにおいて調和が完成していないという意見もあった。また、団子以外の利用方法について提案し、PRする必要があるとの意見も見られた。

⑦「モモペーストを使った二次製品」の学生に対するアンケート調査

実施日：令和3年1月27日

場 所：学校法人 本山学園 西日本調理製菓専門学校

(岡山市北区大供 3-2-18)

対象者：学生、講師

内 容：「清水白桃」「白麗」のペーストを使って試作した二次製品「もも羊羹」「葛アイス」「もも餡挟み煎餅」「ももドレッシング」「ももの醤油味甘たれ」について、で学生、講師に対するアンケート調査（若年齢層：男性5名、女性26名、中高年齢層：男性1名、合計32名）を実施し、貴重な意見を得ることができたので、これらを活かして商品化につなげたい。

<アンケート回答内容>

ア. もも羊羹

白麗、清水白桃を使った羊羹については、甘味や風味、食感は適度で、総合評価は良好であった。学生には価格がやや高いという意見もあったが、ちょうど良いという評価が多く、棹物は土産として、個売りは、土産や自家用としての販売が適しているとの意見が多かった。

イ. 葛アイス

白麗、清水白桃ともに甘味や風味、食感は適度で、総合評価も好評であった。価格設定はやや高いという評価が多かったが、箱入りは贈答や土産として、袋入りは、土産や自家用としての販売が適しているとの意見が多かった。

ウ. もも餡挟み煎餅

清水白桃を使った煎餅は、甘みや風味、食感が適度で、美味しいという意見が多かった。価格設定については、箱入りは、やや高いが、個売りはちょうど良いという意見が多く、土産としての販売が適していると評価された。また、今回は、煎餅のパリパリした食感ではなく、柔らかい商品なので、商品名を変えてみてはなどという意見も見られた。

エ. ももドレッシング

白麗、清水白桃ともに酸味や甘味、塩味、風味は適度で、総合評価は良好であった。また、白麗の方が美味しいという意見が多かった。価格はやや高いが、土産としての販売が適しているとの意見が多く、ふるさと納税の返礼品などに使える、スーパーでも売って欲しいなどの意見もあった。

オ. ももの醤油味甘たれ

白麗、清水白桃ともに甘味や塩味、風味は適度という評価が多かった。

また、評価・検討会で行ったアンケートでの中高年齢層の評価に比べ、若年齢層の総合評価は良好で、美味しいという意見も多かった。

(4) 今後の課題・展開等

本事業で二次製品を試作した事業者が「もも羊羹」「葛アイス」「もも餡挟み煎餅」「ももドレッシング」「ももの醤油味甘たれ」を商品化できるよう、ブラッシュアップに協力する。

今回のアンケート結果から、中高年齢層を対象とした贈答・土産用を中心として備中の「モモペースト」を使ったブランド商品づくりを図る。

その中で、「もも羊羹」「葛アイス」は、中高年齢層、若年齢層どちらからも高評価であったが、さらにモモ感を出せるよう検討する。「もも餡挟み煎餅」「ももの醤油味甘たれ」は、若年齢層から評価されていることから、個売りなどの販売体系も検討したい。「ももドレッシング」は、若い女性を中心に高評価であったことから、使い方を提案しながら、ラベルやパッケージなどを考慮し、女性向けの商品づくりを行う。

さらに、二次製品を製造する事業者に「モモペースト」を安定して供給できるように、研修会等に参加してもらったJA女性部への指導を行う。

また、今後も蓄積したモモペーストの加工技術の指導を通じ、6次産業化や農商工連携に取り組もうとする農業者や生産組合などの事業者の掘り起こしを、備中県民局、農業普及指導センター、JAなどとタイアップしてサポートすることにより、6次産業化などの事業に向けた動きの活性化させ、農家の所得向上を図る。

(5) 県民局と協働した効果及び課題

各機関との調整が円滑にできた。また、事業をしていく過程で、事業が効果的に進むように導いてくれた。

4 参考事項・資料

写真

アンケート結果

当日資料 他

事業変更計画書

①団体名	一般社団法人 岡山県農業開発研究所		
②テーマ区分	指定テーマ(8) ・ 自由テーマ		
	該当するものを○で囲み指定テーマの場合は番号を記入してください。		
③事業名	モモペーストを利用した6次産業化による地域づくり推進事業	④これまでの採択回数	0回目
⑤現状及び課題	<p>・備中地域では、倉敷市玉島や浅原地区、総社市の吉備路地区など岡山県を代表するモモの産地を抱え、その他にも浅口市や高梁市、新見市などの産地を含めると瀬戸内海沿岸から中国山地まで全域でモモが栽培されている。その栽培面積は370㍎(平成28年産)を超え、県内の栽培面積の半分以上を占めている。(※1)</p> <p>・また、産地が南北に広がっていることから、早生から晩生までいろいろな品種のモモが栽培されており、中でも7月下旬から8月上旬にシーズンを迎える「清水白桃」は生食利用以外にもゼリーやジャムなどの加工にもたくさん使われている。しかし、その他の品種、特に晩生品種(おかやま夢白桃、川中島白桃、白麗など)についてはほとんど加工利用されておらず、総社地域の農家や選果場関係者からは、加工への利用を望む声が多い。(※2)</p> <p>・一方、来年4月には、備中地域のJA岡山西やJA倉敷かさや、JAびほく、JA阿新などの県内8JAが広域合併する予定で、生産している農産物についても、地域ブランドを活かしながら、新生「JA晴れの国岡山」の統一ブランドによる販売力の強化を図ろうとしており、農業開発研究所でもJA等とタイアップしながら、農産物の生産振興や農業者の所得向上、さらには地域の活性化に向けた支援を進めることとしている。(※3)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>※1 岡山県でのモモの栽培面積</p> <ul style="list-style-type: none"> ・平成28年産 約667㍎ (岡山県農産課調) <p>※2 岡山県で栽培されている主なモモの品種(早生品種～晩生品種)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日川白鳳、加納岩白桃、白鳳、清水白桃、おかやま夢白桃、川中島白桃、白麗、黄金桃 等 <p>※3 JAの広域合併の概要</p> <ul style="list-style-type: none"> ・上記4JAの他に、JA岡山東、JAまにわ、JAつやま、JA勝英の4JAを加えた8JAが合併し、「JA晴れの国岡山」となる。本店機能は「岡山県農業会館(岡山市北区)」と「JA岡山西本店(倉敷市玉島)」の2ヶ所に置く予定。 これで、岡山県のJAは「JA岡山」との2JA体制となる。 </div>		

⑥事業内容

- ・岡山県ではモモは生食利用されることがほとんどで、シーズンは夏場に限定されており、県内産のモモを使った周年利用が可能な「一次加工品」へのニーズが多い。
- ・一次加工品の中でも果物の「ペースト」は、保存性に優れており、「二次加工品」への活用も簡単で使用用途が広く、また、その加工工程は特殊な設備や機械を必要とせず、小規模な加工機器でも間に合うことから、初期投資を低く抑えることができる。比較的短期間に、かつ簡単に事業着手が可能で、工程管理もしやすいという特徴を持っているため、未利用のモモを利用した6次産業化により、農業者の所得向上が期待できる。(※4)
- ・なお、岡山県と同じように果物の栽培が盛んな福島県や和歌山県などでは、すでに、モモなどの果物のペーストやそれを使った飲料、シャーベット、シロップなどの6次産業化や農商工連携による加工利用に取り組まれており、新商品の開発が進められている。

そこで、モモのペースト加工とその二次加工に着目し、以下の1～3の事業内容に取り組み、6次産業化を目指す農業者や加工グループ、農商工連携を目指す食品製造業者などの発掘を並行して行い、次年度以降のモモ加工品の商品化を目指すものである。

※4 「ペースト」とは

- ・野菜や果物、肉や魚介類などを生のまま、又は、加熱した後、ミキサーなどですり潰して裏ごしした塊のない状態のものをいう。同じようなものに「ピューレ」があるが、「ピューレ」に比べると「ペースト」は水分が少ない。

1. 備中地域特産のモモを使った「モモペースト」の試作
備中地域で栽培される白鳳、清水白桃、おかやま夢白桃、玄桃など6品種について、変色などを防止するための加熱や酸化防止剤の添加条件等を試験し、各品種が持つ風味や色を活かせる加工方法について検討する。
2. 「モモペースト」の利用
商品づくりの技術、経験、知識などを持つ備中地域の食の専門家である食品製造業者とタイアップし、「モモペースト」の二次加工品への適性評価と、販売先、販売価格などの考えを取り入れながら、ペーストを利用したソース、ドレッシング類、菓子類等の二次製品の試作開発を行う。
3. 「モモペーストを使った二次製品」の評価・検討会等の開催
試作した二次製品について、農業普及指導センター、バイヤー、消費者などとの評価・検討会、**学生へのアンケート調査**等を実施し商品化に向けたブラッシュアップを行い、事業者の発掘を図る。

<p>⑦事業目的 (目指す直接の結果)</p>	<p>備中地域は岡山県を代表するモモの産地をたくさん抱え、県産のモモの半分以上を生産しているにも拘わらず、生食利用がほとんどで、ニーズはあるものの加工への仕向けは僅かである。そこで、年間3百万人を超える観光客が全国から訪れる倉敷美観地区などの新たな土産物にもなるモモの6次産業化に取り組むことで、地元での事業化をJAなどと協働でサポートするとともに、モモの生産振興と農業者の所得向上を目指す。</p>
<p>⑧今年度期待される成果 (短期アウトカム) その活動で得られる利益や変化</p>	<p>モモのペーストや二次製品の試作を行い、品種特性を調査し、特徴ある二次製品を開発する。さらに、評価検討会によるブラッシュアップを図り、商品づくりを提案することによりモモの加工用途の拡大や実需者の幅広いニーズへの対応を行う。</p>
<p>⑨将来的に期待される成果 (中・長期アウトカム)</p>	<p>備中地域を代表するモモの土産物づくりを行うことにより、生産拡大や農業所得向上による農業経営の安定化を図るとともに地域の活性化が期待できる。</p>
<p>⑩翌年度以降の事業展開の予定</p>	<p>本事業で蓄積したモモのペースト加工技術の指導を行い、6次産業化や農商工連携に取り組もうとする農業者や生産組合などの事業者の掘り起こしをJAなどとタイアップしてサポートすることにより6次産業化などの事業に向けた動きの活性化を図る。</p>
<p>⑪事業実施に関連する活動実績・アピールポイント</p>	<p>当団体は、昭和63年の開所以来、各種の農産加工機器を揃えた県内唯一の指導的研究機関であり、農産加工に関する知識・経験を有したスタッフが在籍し、県下のJA、農産加工グループ等に対して、農産加工に関する相談や技術指導を行ってきた。また、県内の食品製造業者、加工グループ、JA等を構成会員とした「岡山県6次産業化グループ協議会」の事務局として、商品開発や販路開拓などの6次産業化に必要な知識や技術向上を図る研修会の開催や会員の商品PR・販売などの支援を行っている。これらの経験や実績、ネットワークを活かすことで、調査、試作に最適な食品製造業者の選定をし、協力して事業の実施ができる。今後も、6次産業化に取り組もうとする農業者や農産加工事業者の発掘や事業化に向けた支援も行いやすい。</p>
<p>⑫想定される役割分担</p>	<p>【団体】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「モモペースト」及びそれを原料とした加工品の試作に向けた試験・研究 ・「モモペースト」を使った加工品の評価・検討会、学生へのアンケート調査等の開催 <p>【県民局】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・モモペーストを利用した6次産業化による地域づくり推進事業に対し、助言を行う ・加工品の評価・検討会等の開催に向けた各行政機関との調整 ・学生へのアンケート調査に向けた教育機関との調整 <p>【理由・期待できる相乗効果】</p> <p>本事業により、農産物の加工品づくりが幅広く浸透することで、地域農業の振興や地域経済の活性化ならびに6次産業化に取り組む新たな事業体の育成につながる。</p>

<記入上の注意事項>

- 1 それぞれの項目についてはできるだけ具体的に記入してください。
- 2 「⑥事業内容」欄は、それぞれの活動について課題解決や事業目的における意味・位置づけとともに対象者、実施地域、実施方法なども記入してください。
- 3 継続事業は「⑪事業実施に関連する活動実績・アピールポイント」欄に昨年度までの採択事業の主な実績・成果も記載してください。
- 4 「⑫想定される役割分担」欄は、協働協定書等に基づき提案団体及び備中県民局、その他の役割を記入してください。
- 5 変更部分を朱書き又はアンダーラインにより、変更前後が対照できるように記入してください。

日程変更計画表

年月	事業内容	場所	規模等
令和2年 7月～9月	モモのペースト加工 (加納岩白桃、白鳳、清水白桃、おかやま 夢白桃、白麗)	赤磐市	200kg
9月～12月	研究機関等への情報収集 (中四国地方などで野菜や果実等の一次加 工品を製造・販売する食品専門業者)	県外	
9月～	二次加工品の試作 (とら醤油、くらしき諸然、清風庵) ※適宜実施	倉敷市 岡山市	
11月～	モモのペースト加工 (玄桃)	赤磐市	30kg
令和3年1月	評価・検討会等の開催 学生へのアンケート調査	備中県民局管内 岡山市	

<記入上の注意事項>

- 1 事業実施年度の年間スケジュール案を記入してください。
- 2 「場所」欄は、想定される実施場所を記入してください(例:〇〇市文化センター、△△市内)。不明な場合、特定できない場合等は未記入で構いません。
- 3 「規模等」は、参加予定人数、印刷部数等数量的に想定される量を記入してください。不明な場合は未記入で構いません。
- 4 変更部分を朱書き又はアンダーラインにより、変更前後が対照できるように記入してください。

【当日資料】

モモペーストを使った二次製品の評価・検討会次第

日時：令和3年1月18日(月) 14:00～16:00

場所：JA晴れの国岡山 山手支店 会議室

1. 開 会

2. 事業説明

3. 加工品説明

(1) 清風庵

①もも羊羹

②葛アイス

(2) ぐらしき藹然

①もも餡挟み煎餅

(3) とら醤油

①ももドレッシング

②ももの醤油味甘たれ

4. 試 食

5. 意見交換

6. 閉 会

I. 「もも羊羹」試作品に関するアンケート

調査年月日：令和 年 月 日
性別： 男 女 年齢： 歳

A (白 麗)	B (清水白桃)
---------	----------

(1) 味について

項目	評 価					評 価				
甘 味	1 弱い	2 やや弱い	3 ちょうど良い	4 やや強い	5 強い	1 弱い	2 やや弱い	3 ちょうど良い	4 やや強い	5 強い
風 味	1 弱い	2 やや弱い	3 ちょうど良い	4 やや強い	5 強い	1 弱い	2 やや弱い	3 ちょうど良い	4 やや強い	5 強い
食 感	1 軟	2 やや軟	3 ちょうど良い	4 やや硬い	5 硬い	1 軟	2 やや軟	3 ちょうど良い	4 やや硬い	5 硬い
外 観	1 不良	2 やや不良	3 普 通	4 やや良い	5 良い	1 不良	2 やや不良	3 普 通	4 やや良い	5 良い
総合評価	1 不良	2 やや不良	3 普 通	4 やや良い	5 良い	1 不良	2 やや不良	3 普 通	4 やや良い	5 良い
コメント										

(2) 価格、購入目的、購入場所等について

項目	評 価					評 価				
1,000円 /棹(箱入り)	1 高い	2 やや高い	3 ちょうど良い	4 やや安い	5 安い	1 高い	2 やや高い	3 ちょうど良い	4 やや安い	5 安い
280円/個	1 高い	2 やや高い	3 ちょうど良い	4 やや安い	5 安い	1 高い	2 やや高い	3 ちょうど良い	4 やや安い	5 安い
購入の 目 的	棹物	1 贈答用 2 土産用 3 自家用								
	個売り	1 贈答用 2 土産用 3 自家用								
購入の 場所や 方法等	棹物	1 デパート 2 専門店 3 土産物店 4 コンビニ 5 スーパー 6 インターネット 7 カタログ 8 その他 ()								
	個売り	1 デパート 2 専門店 3 土産物店 4 コンビニ 5 スーパー 6 インターネット 7 カタログ 8 その他 ()								
コメント										

(3) その他お気づきの点をご記入ください。

コメント		
------	--	--

・各項目の当てはまる数字に○をつけて下さい。

II. 「葛アイス」試作品に関するアンケート

調査年月日：令和 年 月 日
性別： 男 女 年齢： 歳

A (白麗)	B (清水白桃)
--------	----------

(1) 味について

項 目	評 価	評 価
甘 味	1弱い 2やや弱い 3ちょうど良い 4やや強い 5強い	1弱い 2やや弱い 3ちょうど良い 4やや強い 5強い
風 味	1弱い 2やや弱い 3ちょうど良い 4やや強い 5強い	1弱い 2やや弱い 3ちょうど良い 4やや強い 5強い
食 感	1軟 2やや軟 3ちょうど良い 4やや硬い 5硬い	1軟 2やや軟 3ちょうど良い 4やや硬い 5硬い
外 観	1不良 2やや不良 3普 通 4やや良い 5良い	1不良 2やや不良 3普 通 4やや良い 5良い
総合評価	1不良 2やや不良 3普 通 4やや良い 5良い	1不良 2やや不良 3普 通 4やや良い 5良い
コメント		

(2) 価格、購入目的、購入場所等について

項 目	評 価	評 価
3,000円 /箱(10本入り)	1高い 2やや高い 3ちょうど良い 4やや安い 5安い	1高い 2やや高い 3ちょうど良い 4やや安い 5安い
250円 /1本・袋入り)	1高い 2やや高い 3ちょうど良い 4やや安い 5安い	1高い 2やや高い 3ちょうど良い 4やや安い 5安い
購入の 目 的	箱入り	1贈答用 2土産用 3自家用
	袋入り	1贈答用 2土産用 3自家用
購入の 場所や 方法等	箱入り	1デパート 2専門店 3土産物店 4コンビニ 5スーパー 6インターネット 7カタログ 8その他 ()
	袋入り	1デパート 2専門店 3土産物店 4コンビニ 5スーパー 6インターネット 7カタログ 8その他 ()
コメント		

(3) その他お気づきの点をご記入ください。

コメント	
------	--

・各項目の当てはまる数字に○をつけて下さい。

Ⅲ. 「もも餡挟み煎餅」試作品に関するアンケート

調査年月日：令和 年 月 日
性別： 男 女 年齢： 歳

A (おかやま夢白桃)	B (清水白桃)
-------------	----------

(1) 味について

項目	評 価	評 価
甘 味	1 弱い 2 やや弱い 3 ちょうど良い 4 やや強い 5 強い	1 弱い 2 やや弱い 3 ちょうど良い 4 やや強い 5 強い
風 味	1 弱い 2 やや弱い 3 ちょうど良い 4 やや強い 5 強い	1 弱い 2 やや弱い 3 ちょうど良い 4 やや強い 5 強い
食 感	1 軟 2 やや軟 3 ちょうど良い 4 やや硬い 5 硬い	1 軟 2 やや軟 3 ちょうど良い 4 やや硬い 5 硬い
バランス	1 不良 2 やや不良 3 普 通 4 やや良い 5 良い	1 不良 2 やや不良 3 普 通 4 やや良い 5 良い
外 観	1 不良 2 やや不良 3 普 通 4 やや良い 5 良い	1 不良 2 やや不良 3 普 通 4 やや良い 5 良い
総合評価	1 不良 2 やや不良 3 普 通 4 やや良い 5 良い	1 不良 2 やや不良 3 普 通 4 やや良い 5 良い
その他 コメント		

(2) 価格、購入目的、購入場所等について

項目	評 価	評 価
1,800円 / 箱(10個入り)	1 高い 2 やや高い 3 ちょうど良い 4 やや安い 5 安い	1 高い 2 やや高い 3 ちょうど良い 4 やや安い 5 安い
160円/個	1 高い 2 やや高い 3 ちょうど良い 4 やや安い 5 安い	1 高い 2 やや高い 3 ちょうど良い 4 やや安い 5 安い
購入の 目的	箱入り	1 贈答用 2 土産用 3 自家用
	個売り	1 贈答用 2 土産用 3 自家用
購入の 場所や 方法等	箱入り	1 デパート 2 専門店 3 土産物店 4 コンビニ 5 スーパー 6 インターネット 7 カタログ 8 その他 ()
	個売り	1 デパート 2 専門店 3 土産物店 4 コンビニ 5 スーパー 6 インターネット 7 カタログ 8 その他 ()
コメント		

(3) その他お気づきの点をご記入ください。

コメント		
------	--	--

・各項目の当てはまる数字に○をつけて下さい。

IV. 「ももドレッシング」試作品に関するアンケート

調査年月日：令和 年 月 日		
性別： 男 女	年齢： 歳	

A (白麗)	B (清水白桃)
--------	----------

(1) 味について

項目	評 価					評 価				
酸 味	1 弱い	2 やや弱い	3 ちょうど良い	4 やや強い	5 強い	1 弱い	2 やや弱い	3 ちょうど良い	4 やや強い	5 強い
甘 味	1 弱い	2 やや弱い	3 ちょうど良い	4 やや強い	5 強い	1 弱い	2 やや弱い	3 ちょうど良い	4 やや強い	5 強い
塩 味	1 弱い	2 やや弱い	3 ちょうど良い	4 やや強い	5 強い	1 弱い	2 やや弱い	3 ちょうど良い	4 やや強い	5 強い
風 味	1 弱い	2 やや弱い	3 ちょうど良い	4 やや強い	5 強い	1 弱い	2 やや弱い	3 ちょうど良い	4 やや強い	5 強い
バランス	1 不良	2 やや不良	3 普 通	4 やや良い	5 良い	1 不良	2 やや不良	3 普 通	4 やや良い	5 良い
外 観	1 不良	2 やや不良	3 普 通	4 やや良い	5 良い	1 不良	2 やや不良	3 普 通	4 やや良い	5 良い
総合評価	1 不良	2 やや不良	3 普 通	4 やや良い	5 良い	1 不良	2 やや不良	3 普 通	4 やや良い	5 良い
その他 コメント										

(2) 量目、価格、購入目的、購入場所等について

項目	評 価					評 価				
量目(200mL /本・瓶入り)	1 少ない	2 やや少ない	3 ちょうど良い	4 やや多い	5 多い	1 少ない	2 やや少ない	3 ちょうど良い	4 やや多い	5 多い
850円/本	1 高い	2 やや高い	3 ちょうど良い	4 やや安い	5 安い	1 高い	2 やや高い	3 ちょうど良い	4 やや安い	5 安い
購入の目的	1 贈答用 2 土産用 3 自家用 4 その他 ()									
購入の場所 や方法等	1 デパート 2 専門店 3 土産物店 4 コンビニ 5 スーパー 6 インターネット 7 カタログ 8 その他 ()									
コメント										

(3) その他お気づきの点をご記入ください。

コメント		
------	--	--

・各項目の当てはまる数字に○をつけて下さい。

V. 「ももの醤油味甘たれ」試作品に関するアンケート

調査年月日：令和 年 月 日
性別： 男 女 年齢： 歳

A (白 麗)	B (清水白桃)
---------	----------

(1) 味について

項 目	評 価	評 価
甘 味	1 弱い 2 やや弱い 3 ちょうど良い 4 やや強い 5 強い	1 弱い 2 やや弱い 3 ちょうど良い 4 やや強い 5 強い
塩 味	1 弱い 2 やや弱い 3 ちょうど良い 4 やや強い 5 強い	1 弱い 2 やや弱い 3 ちょうど良い 4 やや強い 5 強い
風 味	1 弱い 2 やや弱い 3 ちょうど良い 4 やや強い 5 強い	1 弱い 2 やや弱い 3 ちょうど良い 4 やや強い 5 強い
バランス	1 不良 2 やや不良 3 普 通 4 やや良い 5 良い	1 不良 2 やや不良 3 普 通 4 やや良い 5 良い
外 観	1 不良 2 やや不良 3 普 通 4 やや良い 5 良い	1 不良 2 やや不良 3 普 通 4 やや良い 5 良い
総合評価	1 不良 2 やや不良 3 普 通 4 やや良い 5 良い	1 不良 2 やや不良 3 普 通 4 やや良い 5 良い
その他 コメント		

(2) 量目、価格、購入目的、購入場所等について

項 目	評 価	評 価
量 目(200mL /本・プラ容 器入り)	1 高い 2 やや高い 3 ちょうど良い 4 やや安い 5 安い	1 高い 2 やや高い 3 ちょうど良い 4 やや安い 5 安い
630円/本	1 高い 2 やや高い 3 ちょうど良い 4 やや安い 5 安い	1 高い 2 やや高い 3 ちょうど良い 4 やや安い 5 安い
購入の目的	1 贈答用 2 土産用 3 自家用 4 その他 ()	
購入の場所 や方法等	1 デパート 2 専門店 3 土産物店 4 コンビニ 5 スーパー 6 インターネット 7 カタログ 8 その他 ()	
コメント		

(3) その他お気づきの点をご記入ください。

コメント		
------	--	--

・各項目の当てはまる数字に○をつけて下さい。

【写真】

<写真1 モモペーストの試作>



原料（白麗）



半割り



除核



ブランチング



剥皮



破碎



加熱・調整



殺菌

<写真2 モモペースト用一次加工処理についての技術研修会>



半割り・除核



剥皮

<写真3 モモペースト現地加工研修会>



打合せ



半割り



除核



破碎

<写真4 モモペーストを使い、試作した二次製品>



もも羊羹



葛アイス



もも餡挟み煎餅



ももドレッシング



ももの醤油味甘たれ

<写真5 モモペーストを使った二次製品の評価・検討会>



試食・意見交換



出展した二次製品



試食したもも羊羹



試食したももドレッシング



試食したももの醤油味甘たれ

【アンケート結果】

1. 「モモペーストを使った二次製品」の評価・検討会でのアンケート回答

(1) - 1 もも羊羹（白麗）

①味

(単位：%)

項目	評価				
	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
甘味	0	0	61	31	8
風味	0	31	46	23	0
食感	0	23	77	0	0
外観	0	0	46	18	36
総合評価	0	0	40	30	30

②価格

(単位：%)

項目	評価				
	高い	やや高い	ちょうど良い	やや安い	安い
1000円/棹 (箱入り)	0	20	60	20	0
280円/個	0	33	67	0	0

(1) - 2 もも羊羹（清水白桃）

①味

(単位：%)

項目	評価				
	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
甘味	0	0	54	37	9
風味	0	42	50	8	0
食感	0	31	69	0	0
外観	0	0	55	9	36
総合評価	0	0	40	40	20

②価格

(単位：%)

項目	評価				
	高い	やや高い	ちょうど良い	やや安い	安い
1000円/棹 (箱入り)	0	9	64	18	9
280円/個	0	30	50	20	0

③購入目的（白麗、清水白桃共通）

（単位：人）

項目	評価		
	贈答用	土産用	自家用
棹物	11	8	1
個売り	4	6	6

④購入場所や方法（白麗、清水白桃共通）

（単位：人）

項目	評価							
	デパート	専門店	土産物店	コンビニ	スーパー	インターネット	カタログ	その他
棹物	12	9	6	0	1	7	6	0
個売り	8	7	10	4	2	2	3	0

⑤コメント

<白麗>

- ・白麗の方が甘味を強く感じる。
- ・モモの風味の強さとともに、甘さも強く感じる。
- ・一口目にモモの香り、味をよく感じた。さわやかな酸味でほどよい甘みがある。
- ・味、食感ともにちょうど良く、おいしい。
- ・やや香りが不足している。

<清水白桃>

- ・白麗に比べ、上品さがありおいしい。
- ・甘さ、モモの風味のバランスが良い。
- ・風味が白麗に比べて少し弱く感じた。
- ・やや軟らかいので、練りこみをもう少ししたらどうかと思う。

<共通>

- ・上品である。
- ・コスト等の問題もあるが、果肉を入れることが出来たら価値が上がる。
- ・棹物は進物に使用したい。
- ・土産、贈答に丁度良く、喜ばれると思う。
- ・年代を問わず、喜ばれると思うので、ネット販売で県外の方でも気軽に購入できれば良い。
- ・専門店よりどこでも購入出来た方が良い。
- ・個売りについて、若い世代は手を汚さず食べたいという人が多いと思うので、パッケージに工夫が欲しい。
- ・「土産物」としては、モモ感を強くする方向が良いと考えられるので、甘みをわずかに抑えてもよい。
- ・通常の羊羹よりねっとりしていないので、若い方でも食べやすい。
- ・モモのシロップ漬を入れてはどうか。

(2) - 1 葛アイス (白麗)

①味

(単位：%)

項目	評価				
	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
甘味	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
	8	25	59	8	0
風味	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
	0	58	42	0	0
食感	軟らかい	やや軟らかい	ちょうど良い	やや硬い	硬い
	0	8	67	25	0
外観	不良	やや不良	普通	やや良い	良い
	0	0	75	8	17
総合評価	不良	やや不良	普通	やや良い	良い
	0	17	58	8	17

②価格

(単位：%)

項目	評価				
	高い	やや高い	ちょうど良い	やや安い	安い
3000円/箱 (10本入り)	11	78	0	11	0
250円/個	11	56	22	11	0

(2) - 2 葛アイス (清水白桃)

①味

(単位：%)

項目	評価				
	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
甘味	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
	0	15	85	0	0
風味	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
	15	15	62	8	0
食感	軟らかい	やや軟らかい	ちょうど良い	やや硬い	硬い
	0	8	77	15	0
外観	不良	やや不良	普通	やや良い	良い
	0	0	70	15	15
総合評価	不良	やや不良	普通	やや良い	良い
	0	0	70	15	15

②価格

(単位：%)

項目	評価				
	高い	やや高い	ちょうど良い	やや安い	安い
3000円/箱 (10本入り)	9	64	18	9	0
250円/個	0	55	36	9	0

③購入目的（白麗、清水白桃共通）

（単位：人）

項目	評価		
	贈答用	土産用	自家用
箱入り	7	6	3
袋入り	1	3	10

④購入場所や方法（白麗、清水白桃共通）

（単位：人）

項目	評価							
	デパート	専門店	土産物店	コンビニ	スーパー	インターネット	カタログ	その他
箱入り	7	5	4	2	3	5	4	1
袋入り	3	4	8	4	4	1	1	0

⑤コメント

<白麗>

- ・甘味は大人向きで、あっさりしていて美味しい。
- ・もう少し甘くても良い。
- ・少し風味が弱い。
- ・清水より若干風味が劣るが、美味しい。
- ・食感が新鮮で良い。
- ・最後までモモ感があり良い。

<清水白桃>

- ・美味しく、果物のかわりに季節を問わず食せる。
- ・素材の特徴が出ていて良い。
- ・清水白桃の風味もあり美味しい。
- ・モモの上品さがよく出ているものの、モモの風味の余韻が短い。
- ・白麗に比べて香りがあり、美味しい。
- ・清水白桃の方が色は濃く、味を強く感じた。

<共通>

- ・ペーストだけでなく、モモ感を出すために果肉も入れてみては良いと思う。
- ・話題作りとして、また、腹ごたえのあるお土産として、購入したいと思う。
- ・箱入りは、同じ種類（白桃）のアイスだけではなく、他の味のものと組み合わせを考えてはどうかと思う。
- ・アイスとして新しい食感を楽しめる。
- ・食感を考えると、アイスというネーミングで適当か。
- ・価格は少し高めと思うが、岡山の果物を使ったというイメージアップにつながる。
- ・土産とかに選ばれるか疑問に思う。
- ・棒よりカップの方が高級感があると思う。

(3) もも餡挟み煎餅（清水白桃）

①味

（単位：％）

項目	評価				
	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
甘味	0	0	36	36	28
	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
風味	7	22	50	14	7
	軟らかい	やや軟らかい	ちょうど良い	やや硬い	硬い
食感	8	23	61	8	0
	不良	やや不良	普通	やや良い	良い
バランス	0	17	50	25	8
	不良	やや不良	普通	やや良い	良い
外観	0	15	23	39	23
	不良	やや不良	普通	やや良い	良い
総合評価	0	25	42	33	0

②価格

（単位：％）

項目	評価				
	高い	やや高い	ちょうど良い	やや安い	安い
1800円/箱 (10個入り)	17	42	33	8	0
160円/個	17	42	33	8	0

③購入目的

（単位：人）

項目	評価		
	贈答用	土産用	自家用
箱入り	9	8	0
個売り	3	7	8

④購入場所や方法

（単位：人）

項目	評価							
	デパート	専門店	土産物店	コンビニ	スーパー	インターネット	カタログ	その他
箱入り	11	7	6	1	2	7	6	0
個売り	7	6	7	3	4	3	3	1

⑤コメント

- ・挟んでいる煎餅の甘さをもう少し抑える方が良い。
- ・モモの上品な風味が感じられない。
- ・ぬれ煎餅のような食感がする。
- ・煎餅の歯ごたえのある食感ではない。
- ・硬くないので、高齢者も味わえ、やさしい感じがした。
- ・煎餅の和というより洋のイメージがする。
- ・見た目よりも味がしっかりしていて美味しかった。
- ・色が濃いのが気になる。
- ・洋風にモモバターを挟んでみるのはどうか。
- ・ロール状にすれば細くて食べやすいと思う。
- ・煎餅の歯ごたえを活かすため、餡と煎餅を分けて包装し、食べる時にサンドするタイプではどうか。
- ・モモの羊羹を挟むのはどうか。
- ・餡ではなくジャムを挟むのはどうか。
- ・モモの餡がジャムの様で若い人にも好まれるのではないか。
- ・果肉を入れてはどうか。
- ・直径を大きくして、どらせん様の包装にしてはどうか。
- ・ちょっとした手土産、贈答に喜ばれると思う。
- ・年代に関係なく購入出来そう。

(4) - 1 ももドレッシング (白麗)

①味

(単位：%)

項目	評価				
	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
酸味	7	22	64	7	0
	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
甘味	0	15	77	8	0
	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
塩味	0	7	57	36	0
	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
風味	7	50	29	14	0
	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
バランス	不良	やや不良	普通	やや良い	良い
	8	23	53	8	8
外観	不良	やや不良	普通	やや良い	良い
	0	0	58	42	0
総合評価	不良	やや不良	普通	やや良い	良い
	0	25	50	17	8

②内容量、価格

(単位：%)

項目	評価				
	少ない	やや少ない	ちょうど良い	やや多い	多い
量目200ml/ 本・瓶入り	0	7	93	0	0

(単位：%)

項目	評価				
	高い	やや高い	ちょうど良い	やや安い	安い
850円/個	14	64	22	0	0

(4) - 2 ももドレッシング (清水白桃)

①味

(単位：%)

項目	評価				
	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
酸味	7	22	64	7	0
	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
甘味	14	7	57	22	0
	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
塩味	0	7	57	36	0
	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
風味	7	36	36	21	0
	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
バランス	8	15	54	15	8
	不良	やや不良	普通	やや良い	良い
外観	0	0	50	42	8
	不良	やや不良	普通	やや良い	良い
総合評価	0	15	62	23	0
	不良	やや不良	普通	やや良い	良い

②内容量、価格

(単位：%)

項目	評価				
	少ない	やや少ない	ちょうど良い	やや多い	多い
量目200ml/ 本・瓶入り	0	8	92	0	0

(単位：%)

項目	評価				
	高い	やや高い	ちょうど良い	やや安い	安い
850円/個	15	70	15	0	0

③購入目的（白麗、清水白桃共通）

（単位：人）

項目	評価		
	贈答用	土産用	自家用
瓶入り	9	8	4

④購入場所や方法（白麗、清水白桃共通）

（単位：人）

項目	評価							
	デパート	専門店	土産物店	コンビニ	スーパー	インターネット	カタログ	その他
瓶入り	10	8	10	0	1	4	3	0

⑤コメント

<白麗>

- ・好みなので、サラダにかけて食べたい。
- ・風味は白麗の方が感じた。
- ・香りが清水白桃より弱い。

<清水白桃>

- ・白麗と比べると塩味が強く感じた。
- ・キャップを開けた時のモモの香りは良い。

<共通>

- ・粘度が高い気がする。
- ・味のインパクトが弱い。
- ・味が濃い。
- ・モモの風味と酸味の相性がどうかと思う。ドレッシングとしての味の骨格にモモの風味がマッチしていない。
- ・果肉を入れてはどうか。
- ・少量の方が使いやすいし、使い切りができ、美味しいうちに消費できる。
- ・今の容器ではない方が使いやすいのではないか。
- ・瓶の始末がやや困るのでペットボトルではどうか。
- ・かわいくおしゃれなラベルにすれば、女性に人気が出ると思う。
- ・自家用として、進物として、どちらにも使用したい。
- ・岡山特産「ももドレッシング」として産直とかで販売できるのでは。
- ・甘いドレッシングのため、何にかけて食べるかで評価が変わってくると思う。食べ方のPRも必要になってくるのではないかと思う。
- ・ドレッシングは美味しいが、食べる野菜の種類によって、合う、合わないがあると思う。
- ・レタスのような風味の少ない食材に合うのではないかと思う。
- ・味がしっかりしているものに合わせるより、白身魚など味の無いものと食べた方が良い。
- ・ドレッシングとなっているが、焼いたお餅にも合いそう。
- ・焼き牡蠣にかけたら美味しそう。

(5) - 1 ももの醤油甘たれ (白麗)

①味

(単位：%)

項目	評価				
	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
甘味	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
	8	21	50	21	0
塩味	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
	7	0	64	22	7
風味	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
	8	15	77	0	0
バランス	不良	やや不良	普通	やや良い	良い
	0	29	64	7	0
外観	不良	やや不良	普通	やや良い	良い
	0	23	62	15	0
総合評価	不良	やや不良	普通	やや良い	良い
	0	23	69	8	0

②内容量、価格

(単位：%)

項目	評価				
	少ない	やや少ない	ちょうど良い	やや多い	多い
量目200ml/ 本・瓶入り	0	8	84	8	0

(単位：%)

項目	評価				
	高い	やや高い	ちょうど良い	やや安い	安い
630円/個	15	54	23	8	0

(5) - 2 ももの醤油甘たれ (清水白桃)

①味

(単位：%)

項目	評価				
	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
甘味	7	14	65	14	0
	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
塩味	7	7	64	22	0
	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
風味	7	29	57	7	0
	不良	やや不良	普通	やや良い	良い
バランス	0	22	64	14	0
	不良	やや不良	普通	やや良い	良い
外観	0	23	62	15	0
	不良	やや不良	普通	やや良い	良い
総合評価	0	23	69	8	0
	不良	やや不良	普通	やや良い	良い

②価格

(単位：%)

項目	評価				
	少ない	やや少ない	ちょうど良い	やや多い	多い
量目200ml/ 本・瓶入り	0	8	76	8	8

(単位：%)

項目	評価				
	高い	やや高い	ちょうど良い	やや安い	安い
630円/個	15	54	23	8	0

③購入目的（白麗、清水白桃共通）

（単位：人）

項目	評価			
	贈答用	土産用	自家用	その他
プラ容器入り	4	7	5	1

④購入場所や方法（白麗、清水白桃共通）

（単位：人）

項目	評価							
	デパート	専門店	土産物店	コンビニ	スーパー	インターネット	カタログ	その他
プラ容器入り	5	6	8	0	3	4	1	1

⑤コメント

<白麗>

- ・モモと醤油味とのマリージュが未完成ではないか。

<清水白桃>

- ・後味にモモの香りが残り、さわやかさがある。

<共通>

- ・もう少し甘味がある方が好ましい。
- ・モモの風味があり、団子とよく合う。
- ・食後にモモの風味が感じられた。
- ・味が濃い。
- ・味、色ともにモモを感じない。
- ・今までにない甘たれで美味しかった。
- ・キャップを開けた時のモモの香りは良い。
- ・手頃な価格だと思う。
- ・価格は贈答用、土産物には良いが、自家用には高い。
- ・一般の方が購入するとは思えない。
- ・たれと団子を組み合わせ商品なら購入する。
- ・何に使用できるのかお客様に解りやすい説明が欲しい。
- ・進物にするイメージが出てこない。家族で楽しむ、もしくはお客様を招いてのホームパーティーでの利用という感じがする。
- ・団子以外の使用方法（トーストなど）があれば、その提案が必要ではないか。
- ・観光地、ドライブインなどで、イートイン、テイクアウトスイーツのトッピングに利用できるのではないか。
- ・ラベルのデザインで清水白桃をPRすれば、販売につながっていくと思う。
- ・ネーミングを変え、バニラアイスにトッピングとしてなら、家庭へのお土産需要がありそうに思う。

2. 西日本調理製菓専門学校でのアンケート回答

(1) - 1 もも羊羹 (白麗)

①味

(単位：%)

項目	評価				
	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
甘味	0	11	83	6	0
風味	3	14	74	9	0
食感	0	0	91	9	0
外観	0	0	52	24	24
総合評価	0	0	38	33	29

②価格

(単位：%)

項目	評価				
	高い	やや高い	ちょうど良い	やや安い	安い
1000円/棹 (箱入り)	9	17	71	3	0
280円/個	11	29	60	0	0

(1) - 2 もも羊羹 (清水白桃)

①味

(単位：%)

項目	評価				
	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
甘味	0	9	71	17	3
風味	0	18	61	18	3
食感	0	3	91	6	0
外観	0	3	49	24	24
総合評価	0	6	37	30	27

②価格

(単位：%)

項目	評価				
	高い	やや高い	ちょうど良い	やや安い	安い
1000円/棹 (箱入り)	10	20	67	3	0
280円/個	13	23	64	0	0

③購入目的（白麗、清水白桃共通）

（単位：人）

項目	評価		
	贈答用	土産用	自家用
棹物	10	27	2
個売り	7	20	14

④購入場所や方法（白麗、清水白桃共通）

（単位：人）

項目	評価							
	デパート	専門店	土産物店	コンビニ	スーパー	インターネット	カタログ	その他
棹物	14	9	23	0	1	4	2	0
個売り	13	8	20	4	3	3	1	0

⑤コメント

<白麗>

- ・硬さもちょうど良く、美味しかった。

<清水白桃>

- ・清水白桃の方が美味しかった。
- ・少し甘く感じる。
- ・モモのくさみが強かった。
- ・全体的に清水白桃なら買ってもいいと思った。

<共通>

- ・美味しい。
- ・両方ともあまりモモの風味が感じられなかった。
- ・モモ感が少ない。
- ・価格設定が学生には高かった。
- ・お土産用に良い。
- ・個売りをコンビニに置くと買う人もいないのではないか。

(2) - 1 葛アイス (白麗)

①味

(単位 : %)

項目	評価				
	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
甘味	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
	3	18	73	6	0
風味	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
	0	18	76	6	0
食感	軟らかい	やや軟らかい	ちょうど良い	やや硬い	硬い
	0	0	94	6	0
外観	不良	やや不良	普通	やや良い	良い
	0	0	56	18	26
総合評価	不良	やや不良	普通	やや良い	良い
	0	0	44	29	27

②価格

(単位 : %)

項目	評価				
	高い	やや高い	ちょうど良い	やや安い	安い
3000円/箱 (10本入り)	18	64	18	0	0
250円/個	6	50	44	0	0

(2) - 2 葛アイス (清水白桃)

①味

(単位 : %)

項目	評価				
	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
甘味	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
	0	20	68	12	0
風味	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
	0	32	50	15	3
食感	軟らかい	やや軟らかい	ちょうど良い	やや硬い	硬い
	0	6	88	6	0
外観	不良	やや不良	普通	やや良い	良い
	0	3	59	15	23
総合評価	不良	やや不良	普通	やや良い	良い
	0	3	44	32	21

②価格

(単位 : %)

項目	評価				
	高い	やや高い	ちょうど良い	やや安い	安い
3000円/箱 (10本入り)	19	62	19	0	0
250円/個	9	47	44	0	0

③購入目的（白麗、清水白桃共通）

（単位：人）

項目	評価		
	贈答用	土産用	自家用
箱入り	11	18	7
袋入り	5	17	14

④購入場所や方法（白麗、清水白桃共通）

（単位：人）

項目	評価							
	デパート	専門店	土産物店	コンビニ	スーパー	インターネット	カタログ	その他
箱入り	12	8	19	1	3	6	2	0
袋入り	12	6	17	2	6	1	2	0

⑤コメント

<白麗>

- ・アイスにしては味が濃く、丁度良かった。
- ・冷凍のモモみたいだった。
- ・清水白桃より白麗の方がモモの風味がしっかりして美味しかった。

<清水白桃>

- ・清水白桃の方が美味しかった。
- ・味が薄かった。

<共通>

- ・両方とも美味しかった。
- ・白麗と清水白桃の違いがあまりわからない。
- ・外と中の食感が違って良かった。
- ・モモの果肉などが入っていてもアクセントになって良い。
- ・美味しいから買いたいが、価格が高い。
- ・この値段で売るには見た目がシンプルに感じる。
- ・包装の感じ、リボンの感じが可愛かった。

(3) もも餡挟み煎餅（清水白桃）

①味

（単位：％）

項目	評価				
	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
甘味	0	11	86	3	0
風味	0	17	77	6	0
食感	軟らかい	やや軟らかい	ちょうど良い	やや硬い	硬い
	0	31	69	0	0
バランス	不良	やや不良	普通	やや良い	良い
	0	11	60	18	11
外観	不良	やや不良	普通	やや良い	良い
	0	0	54	32	14
総合評価	不良	やや不良	普通	やや良い	良い
	0	8	49	23	20

②価格

（単位：％）

項目	評価				
	高い	やや高い	ちょうど良い	やや安い	安い
1800円/箱 (10個入り)	14	51	32	3	0
160円/個	6	32	62	0	0

③購入目的

（単位：人）

項目	評価		
	贈答用	土産用	自家用
箱入り	9	29	1
個売り	5	21	13

④購入場所や方法

（単位：人）

項目	評価							
	デパート	専門店	土産物店	コンビニ	スーパー	インターネット	カタログ	その他
箱入り	14	9	22	0	0	3	2	0
個売り	12	9	24	0	2	4	0	0

⑤コメント

- ・美味しい。
- ・甘味が強く、餡の存在感が強かった。
- ・モモの風味が弱い。
- ・煎餅ならもう少し硬くても良かった。
- ・中身の餡が多い。
- ・美味しかったが、価格が高い。
- ・煎餅といわれると硬いものを想像してしまうので、煎餅という名前でもよいと思う。
- ・食感からすると煎餅ではなく、どら焼きなどの商品名が良いと思う。

(4) - 1 ももドレッシング (白麗)

①味

(単位：%)

項目	評価				
	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
酸味	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
	0	13	64	23	0
甘味	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
	0	7	74	19	0
塩味	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
	0	7	86	7	0
風味	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
	0	13	71	16	0
バランス	不良	やや不良	普通	やや良い	良い
	0	10	55	13	22
外観	不良	やや不良	普通	やや良い	良い
	0	0	61	13	26
総合評価	不良	やや不良	普通	やや良い	良い
	0	7	40	30	23

②内容量、価格

(単位：%)

項目	評価				
	少ない	やや少ない	ちょうど良い	やや多い	多い
量目200ml/ 本・瓶入り	3	13	75	9	0

(単位：%)

項目	評価				
	高い	やや高い	ちょうど良い	やや安い	安い
850円/個	6	41	50	3	0

(4) - 2 ももドレッシング (清水白桃)

①味

(単位 : %)

項目	評価				
	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
酸味	3	16	56	22	3
	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
甘味	0	6	66	25	3
	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
塩味	0	16	72	12	0
	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
風味	0	10	56	28	6
	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
バランス	0	9	53	22	16
	不良	やや不良	普通	やや良い	良い
外観	0	0	53	19	28
	不良	やや不良	普通	やや良い	良い
総合評価	0	9	31	38	22
	不良	やや不良	普通	やや良い	良い

②内容量、価格

(単位 : %)

項目	評価				
	少ない	やや少ない	ちょうど良い	やや多い	多い
量目200ml/ 本・瓶入り	3	10	77	10	0

(単位 : %)

項目	評価				
	高い	やや高い	ちょうど良い	やや安い	安い
850円/個	7	38	52	3	0

③購入目的（白麗、清水白桃共通）

（単位：人）

項目	評価		
	贈答用	土産用	自家用
瓶入り	9	21	8

④購入場所や方法（白麗、清水白桃共通）

（単位：人）

項目	評価							
	デパート	専門店	土産物店	コンビニ	スーパー	インターネット	カタログ	その他
瓶入り	10	9	19	0	5	4	2	1

⑤コメント

<白麗>

- ・白麗の方が食べやすく、美味しかった。
- ・酸味があり、美味しく感じた。
- ・さっぱりしていて、あまりモモが強くなく、ちょうどいい美味しさだった。
- ・塩味が強くきつい味がした。

<清水白桃>

- ・美味しかった。
- ・味が薄く感じた。
- ・モモ感が強かった。

<共通>

- ・甘かった。
- ・価格が、もう少し安い方がいい。
- ・価格は高めだが、家族が買ってきたら嬉しい。
- ・土産としては目新しくて良いと思う。
- ・スーパーにあれば、家庭用に買いたい。
- ・日頃から食べたい。
- ・プレゼントしたい。
- ・ふるさと納税の贈答品にできるのではないか。

(5) - 1 ももの醤油甘たれ (白麗)

①味

(単位：%)

項目	評価				
	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
甘味	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
	0	25	53	19	3
塩味	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
	0	6	63	25	6
風味	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
	0	25	66	6	3
バランス	不良	やや不良	普通	やや良い	良い
	0	9	56	19	16
外観	不良	やや不良	普通	やや良い	良い
	0	0	50	13	37
総合評価	不良	やや不良	普通	やや良い	良い
	0	12	44	28	16

②内容量、価格

(単位：%)

項目	評価				
	少ない	やや少ない	ちょうど良い	やや多い	多い
量目200ml/本 プラ容器入り	3	6	82	3	6

(単位：%)

項目	評価				
	高い	やや高い	ちょうど良い	やや安い	安い
630円/個	9	24	67	0	0

(5) - 2 ももの醤油甘たれ (清水白桃)

①味

(単位：%)

項目	評価				
	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
甘味	0	12	76	12	0
	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
塩味	0	9	79	12	0
	弱い	やや弱い	ちょうど良い	やや強い	強い
風味	0	12	82	0	6
	不良	やや不良	普通	やや良い	良い
バランス	0	3	58	27	12
	不良	やや不良	普通	やや良い	良い
外観	0	0	52	18	30
	不良	やや不良	普通	やや良い	良い
総合評価	0	6	43	39	12
	不良	やや不良	普通	やや良い	良い

②内容量、価格

(単位：%)

項目	評価				
	少ない	やや少ない	ちょうど良い	やや多い	多い
量目200ml/本 プラ容器入り	0	6	85	3	6

(単位：%)

項目	評価				
	高い	やや高い	ちょうど良い	やや安い	安い
630円/個	9	21	67	3	0

③購入目的（白麗、清水白桃共通）

（単位：人）

項目	評価		
	贈答用	土産用	自家用
プラ容器入り	7	19	10

④購入場所や方法（白麗、清水白桃共通）

（単位：人）

項目	評価							
	デパート	専門店	土産物店	コンビニ	スーパー	インターネット	カタログ	その他
プラ容器入り	7	10	23	0	6	5	2	0

⑤コメント

<白麗>

- ・味と香りが少し強かった。
- ・白麗の方が美味しい。
- ・みたらしには今一つに感じる。
- ・モモの味が弱い。

<清水白桃>

- ・清水白桃の方が美味しかった。
- ・みたらし団子のタレとして、相性が良い。
- ・丁度良いバランスのたれだと思う。

<共通>

- ・1回用や小袋のパッケージの方が使いやすく、購入しやすいかもしれない。
- ・価格が少し高い。
- ・家族が買ってきたら嬉しい。
- ・美味しかったが、需要はあるのだろうかと感じる。
- ・用途に迷う。
- ・ピンク色にできれば、かわいいと思う。
- ・みたらし団子とモモがあまり合っていないと感じたが、新しい考えだと思った。
- ・購入したい。