

ホタテ香味調味料を利用した商品のデザイン開発

Design Development of Application for Dried Scallop Eyes Flavored Seasoning to Merchandise

製品技術部 万城目 聡・及川 雅稔・日高 青志

■支援の背景

有用な道産資源である「ホタテ煮汁」を原料に、当場の技術シーズである亜臨界水マイクロリアクタを適用することによって、高級品とされる乾貝柱と同様の乾物香味を持つ「ホタテ香味調味料」が開発されました。この調味料は、将来的に業務用途から一般流通向けまで幅広いターゲット市場が考えられ、調味料単体としての販売の他、例えばスープ、麺類、蒲鉾、菓子などにホタテ香味調味料を利用することで多様な商品展開が可能です。

そこで、本格的な事業化に向けてこれらの商品展開の可能性を探ることを目的に、業務用・一般流通向け商品パッケージ及び顧客接点となるコミュニケーション媒体について先行デザイン開発を行いました。

■支援の要点

1. ホタテ香味調味料のユーザ評価
2. ホタテ香味調味料を利用した商品展開ロードマップの検討
3. 商品パッケージデザインおよびコミュニケーション媒体試作



■支援の成果

1. ターゲットユーザである業務ユーザ（料理人、食品製造業など）へのヒアリング結果から調味料の香りが大変優れており、特に中華料理では実用性が高いことを確認できました。また、香りだけに特化することが、ホタテだしなどの類似商品に無い強みとなることも分かりました。
2. 商品展開ロードマップを検討しながら具体的な商品試作の位置づけを明確にした上で、業務用2点（1000mlボトル、100mlボトル）、一般流通用4点（200mlボトル、ラーメン、蒲鉾、卵焼きの素）の商品パッケージやリーフレットなどを試作開発しました。
3. これらの商品パッケージ、コミュニケーション媒体の試作を行うことによって、将来的な事業展開の具体的なイメージを明らかにすると同時に、事業化に必要な調味料製造技術の課題と研究取り組みの方向についても手がかりを得ることができました。