

紀の川LPP

-2022年度活動報告-

紀の川市は和歌山県北部に位置し、北は大阪府、西は和歌山市に隣接しています。また、温暖な気候と紀の川がもたらす肥沃な土壌を最大限に利用して、野菜、果物など多種多様な農作物を生産しています。はっさく、いちじく、柿、キウイフルーツ、いちごなど四季折々の果物が収穫できる全国有数の果物産地です。今年度は昭和9年9月に設立された大阪市に本社を置く、百貨店・スーパー・コンビニ業界に所属する企業である近鉄百貨店様とのお中元開発に取り組んでいます。近鉄百貨店様とのお中元企画第2弾として「藤桃庵様」「観音山フルーツガーデン様」「九重雑賀様」の3社と共同開発でお中元セットの中に入れる商品を開発しています。

1 回生～藤桃庵とコラボ～



* 1月24日現在のデザイン案である

1回生は藤桃庵様と共にジャム製作に取り組みました。ジャムは「混ぜるジャム」をテーマとし、いちごとはっさく、みるくの3つのジャムを製作しました。果物そのものの味ではなく、それぞれいちごには梅酒、はっさくにはコアントロー、みるくにはバニラを香り付けとして使用し、より深みのある味に仕上げました。様々なお酒を使用したものを試食した上で上記の味に決定致しました。見た目味にこだわり、ジャム単体でも混ぜても楽しめるジャムに仕上がっています。

2 回生～観音山フルーツガーデンとコラボ～



2回生は観音山フルーツガーデン様と共同でのうかチップスとなちゆるんぜりいの開発を行いました。なちゆるんぜりいは既存の商品を基にし、主にパッケージデザインの変更を行いました。また、はちみつを増量しパッケージデザインのレモンはそのまま残し、はちみつを上から垂らしたデザインに変更しました。パッケージにはちみつを増量したことも記載し、ほのかな甘みが加わったことによるうまみも強調しています。のうかチップスは、メンバーの案を基に、黒柿をチップス状に乾燥させたものに仕上げました。また、ターゲットを日本人に設定した上でパッケージ作りの際に意識しました。

3 回生～九重雑賀とコラボ～



3回生は九重雑賀様と共同で日本酒の開発を行いました。九重雑賀様の人気商品である純米吟醸辛口を使用し、オリジナルのパッケージを作成しました。日本酒は九重雑賀様のご協力のもと、10種類以上を試飲した上で、今回の商品コンセプトに最適なものを選びました。パッケージは百貨店やECサイトなどからデザインを研究し制作しております。自信をもってお届けできるものになりましたので、お中元が販売された際にはぜひお手に取っていただければと存じます。

※ 1月24日現段階ではどちらのデザインにするかは定まっていない