食べ物が飲み物の新しいお土産へのチャレンジ

発表者（チーム名：チームA)

内西未桜　中村優愛　池田桃

食べ物が飲み物の新しいお土産へのチャレンジ

発表者（チーム名：チームA)

内西未桜　中村優愛　池田桃

目次

１．前回の振り返り

２．実際に実行してみた！

└フェスティバロさんへのご提案

└みんなで試作

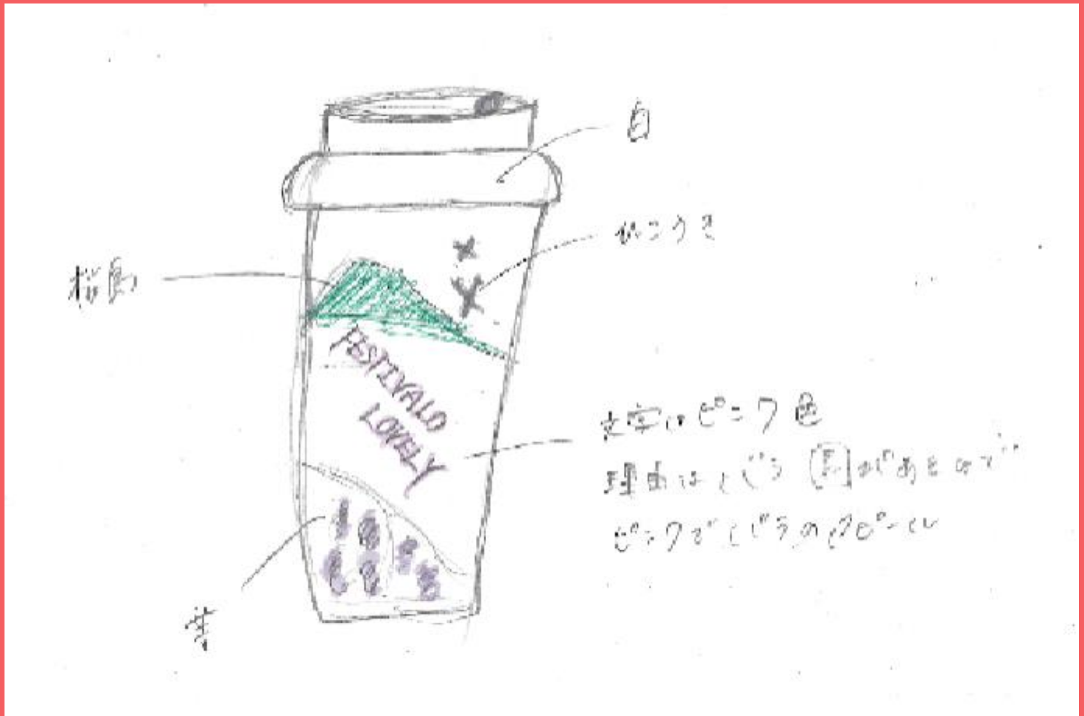
３．気づいたこと

４．次へのチャレンジ

前回の振り返り

食べ物×飲み物
新感覚お土産の
提案をしました

- **デザインのポイント**
  1.桜島を描いた
  2.鹿屋バラ園のバラをイメージして文字をピンク色にした
  3.特攻隊の飛行機も描いた
- **価格**：1個３２０円
- 入れ物は、持ち運びや、手軽に買える使い捨てのプラスチックを原料としたものを使用



フェスティバロさんとコラボ
するには交渉しにいかないと、、

実際に実行してみた①

実際にフェスティバロさんに直接交渉しに行った

パソコンを使って自分たちで作ったスライドを営業担当の方に発表しました。

たくさんアドバイスを頂けた

- そもそも商品化は難しい
- 原価が高くつくかも
- 傷みやすい商品なので保存が難しい

特に印象に残ったアドバイス

鹿屋市内から見る桜島は、緑が多く自然豊かな印象が強いです。

商品名の字の色は、鹿屋バラ園のイメージを表現しました。

鹿屋市には、太平洋戦争時に3つの飛行場が存在し、日本で最も多くの**特攻隊**が出撃した歴史があります。

それを表現しました。

1. 文字色ピンクじゃバラをイメージできない
2. アイディアを詰め込みすぎ
3. ラブリーの黄色の要素がひとつも入っていない
4. 原価が高い
5. パッケージから中身の色が想像できない

ありがたいアドバイスを受けましたが

私たちは諦めず

実際に試作をする

ことにしました!!

実際に実行してみました②

- フェスティバロさんに頂いたラブリーを色んな飲み物に混ぜて実際に作ってみた！
- きちんとグラム数や個数や混ぜる飲み物の量も測りながら細かいところもこだわりながら作ってみた
- 工夫したこと
- 牛乳だけでなく豆乳やバニラ味の豆乳なども試してみた
- 焦げ目を削ることで苦味を抑えた

実際に試作してみた感想

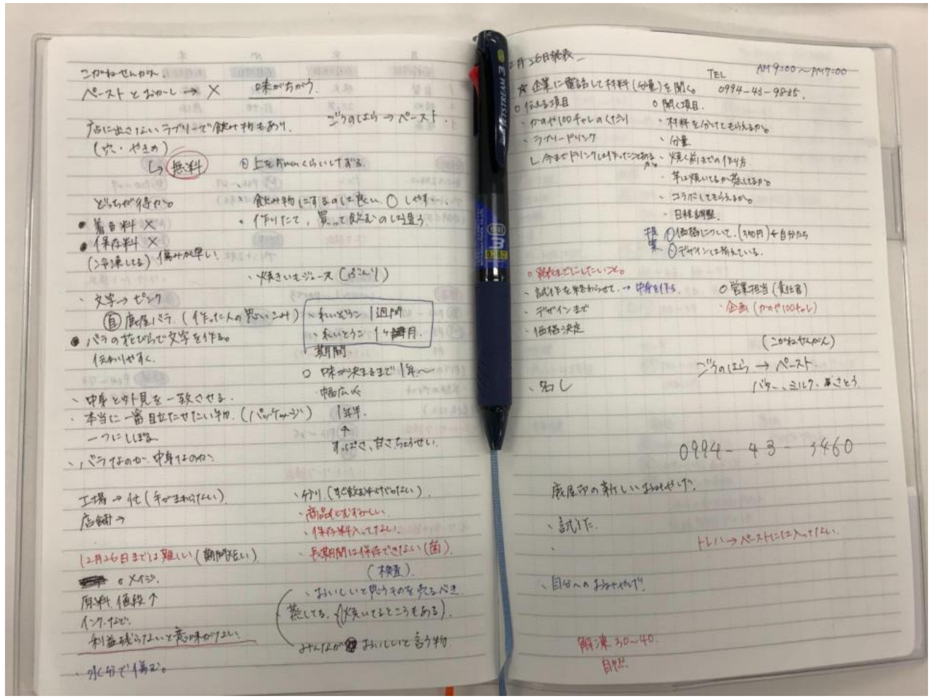
1. うまく混ざらず分離する
2. ラブリーの個数を増やすと上手く混ざる
3. けれどどろどろ感が増して口に残る
4. ラブリーの個数を増やすほど美味しいが原価が高くなる
5. 牛乳と混ぜるとあまり美味しくない

結　論

商品化は難しい

気づいたこと

商品開発は一筋縄ではいかない！

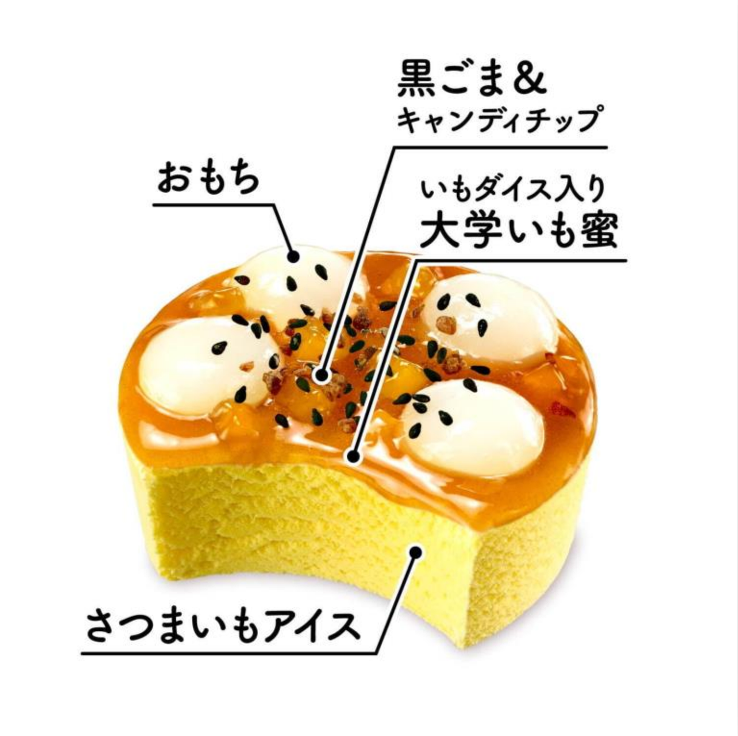


- カップや色んな材料は全部交渉しないといけないことが大変だと思った。
- 美味しいと思っていたけど、思ってたのと違って美味しい飲み物を作るのは難しいと思った。
- 商品開発をするには分量や原価を考えたりするのが大事だと思った。

私たちはめげません！

今回、飲み物は上手くできませんでしたが
みんなで他の案を考えたりしました。

鹿屋にはフェスティバロさんの商品をはじめ色んな特産品がたくさんあるので、いつか鹿屋にいる私たちだからできる商品づくりができるようになりたいです！



西崎さんご協力ありがとうございました！！

目次

1．前回の振り返り

2．実際に実行してみた！

└フェスティバロさんへのご提案

└みんなで試作

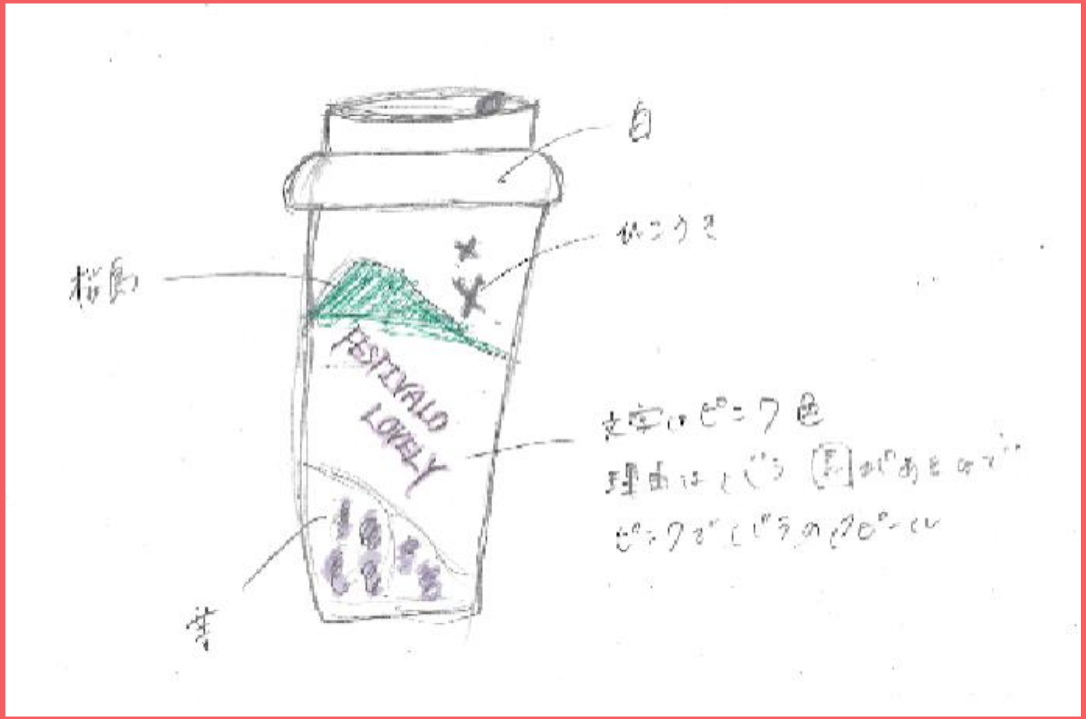
3．気づいたこと

4．次へのチャレンジ

前回の振り返り

食べ物×飲み物
新感覚お土産の
提案をしました

- **デザインのポイント**
  1.桜島を描いた
  2.鹿屋バラ園のバラをイメージして文字をピンク色にした
  3.特攻隊の飛行機も描いた
- **価格**：1個３２０円
- 入れ物は、持ち運びや、手軽に買える使い捨てのプラスチックを原料としたものを使用



フェスティバロさんとコラボ
するには交渉しにいかないと、、

実際に実行してみた①

実際にフェスティバロさんに直接交渉しに行った

パソコンを使って自分たちで作ったスライドを営業担当の方に発表しました。

たくさんアドバイスを頂けた

- そもそも商品化は難しい
- 原価が高くつくかも
- 傷みやすい商品なので保存が難しい

特に印象に残ったアドバイス

鹿屋市内から見る桜島は、緑が多く自然豊かな印象が強いです。

商品名の字の色は、鹿屋バラ園のイメージを表現しました。

鹿屋市には、太平洋戦争時に3つの飛行場が存在し、日本で最も多くの**特攻隊**が出撃した歴史があります。

それを表現しました。

1. 文字色ピンクじゃバラをイメージできない
2. アイディアを詰め込みすぎ
3. ラブリーの黄色の要素がひとつも入っていない
4. 原価が高い
5. パッケージから中身の色が想像できない

ありがたいアドバイスを受けましたが
私たちは諦めず
実際に試作をする
ことにしました!!

実際に実行してみました②

- フェスティバロさんに頂いたラブリーを色んな飲み物に混ぜて実際に作ってみた！
- きちんとグラム数や個数や混ぜる飲み物の量も測りながら細かいところもこだわりながら作ってみた
- 工夫したこと
- 牛乳だけでなく豆乳やバニラ味の豆乳なども試してみた
- 焦げ目を削ることで苦味を抑えた

実際に試作してみた感想

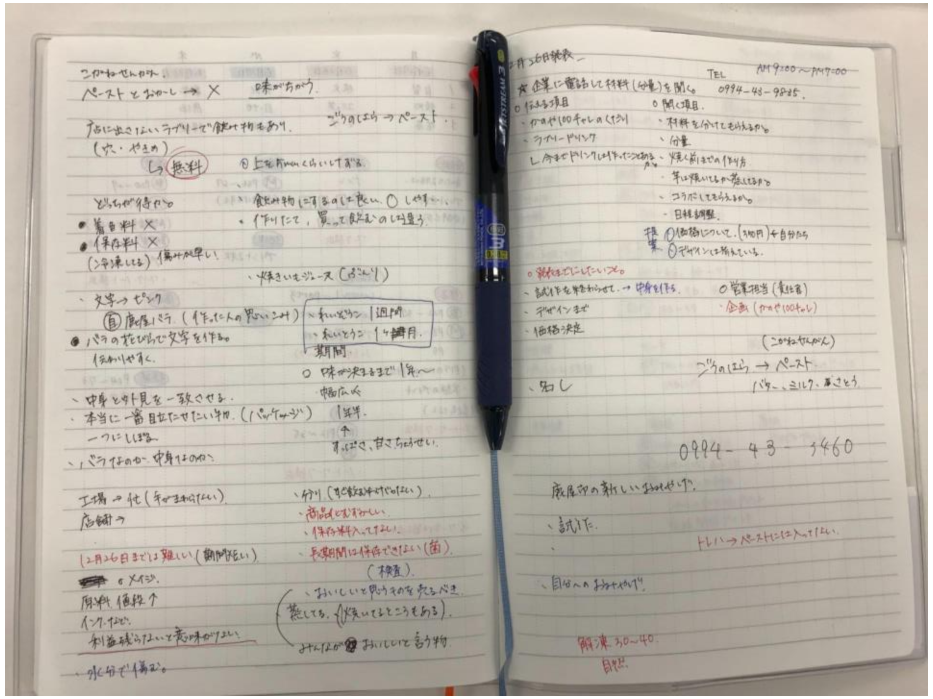
1. うまく混ざらず分離する
2. ラブリーの個数を増やすと上手く混ざる
3. けれどどろどろ感が増して口に残る
4. ラブリーの個数を増やすほど美味しいが原価が高くなる
5. 牛乳と混ぜるとあまり美味しくない

結　論

商品化は難しい

気づいたこと

商品開発は一筋縄ではいかない！



- カップや色んな材料は全部交渉しないといけないことが大変だと思った。
- 美味しいと思っていたけど、思ってたのと違って美味しい飲み物を作るのは難しいと思った。
- 商品開発をするには分量や原価を考えたりするのが大事だと思った。

私たちはめげません！

今回、飲み物は上手くできませんでしたが
みんなで他の案を考えたりしました。

鹿屋にはフェスティバロさんの商品をはじめ色んな特産品がたくさんあるので、いつか鹿屋にいる私たちだからできる商品づくりができるようになりたいです！

西崎さんご協力ありがとうございました！！