

テーマ② 二式大艇クッキー

京華中学校 ソセレイヤーズ

3年 西田 長尾 浅井

改良点

- 箱(二式大艇)の再試作
- クッキーの作製
- 外箱の作成
- ターゲット層の変更
- 販売価格の再検討

箱(二式大艇)

- ・大きさ

胴体 全長32cm 全幅7cm 全高7cm

翼 32×7

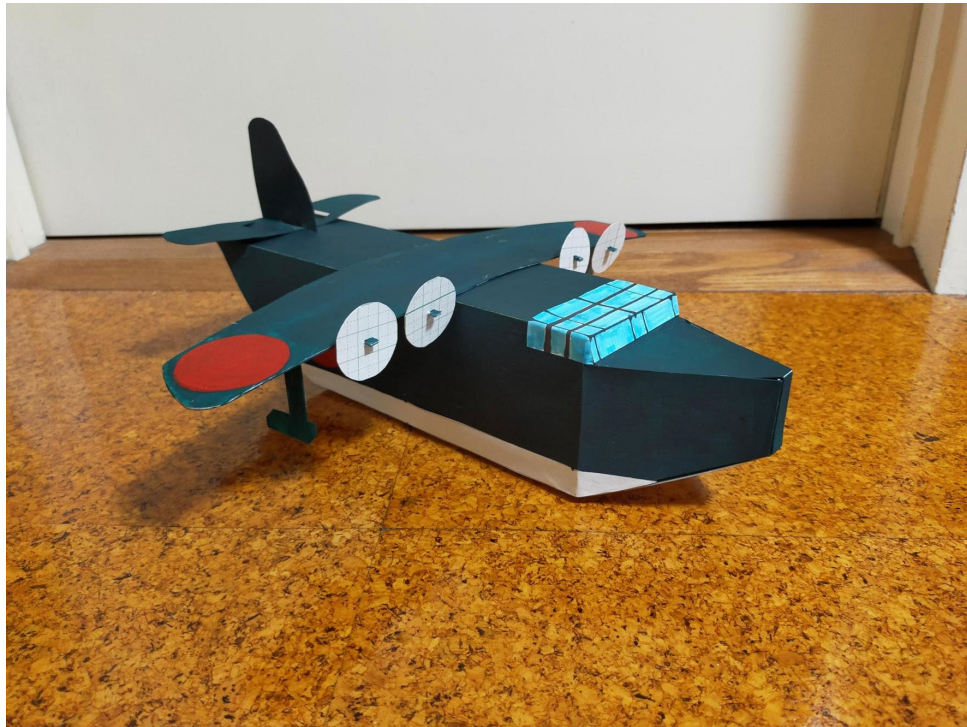
↳ 胴体と同じ大きさまで小型化

- ・部品を組み立て式→コンパクト

↳ 外箱のサイズを小型化

・クッキーを食べた後に飾れる

・遊ぶことも可能



鹿屋型紅はるかクッキー

- ・紅はるか味→シンプルで食べやすい
- ・カンパチ型→鹿屋型(特産品、代表的なもの)

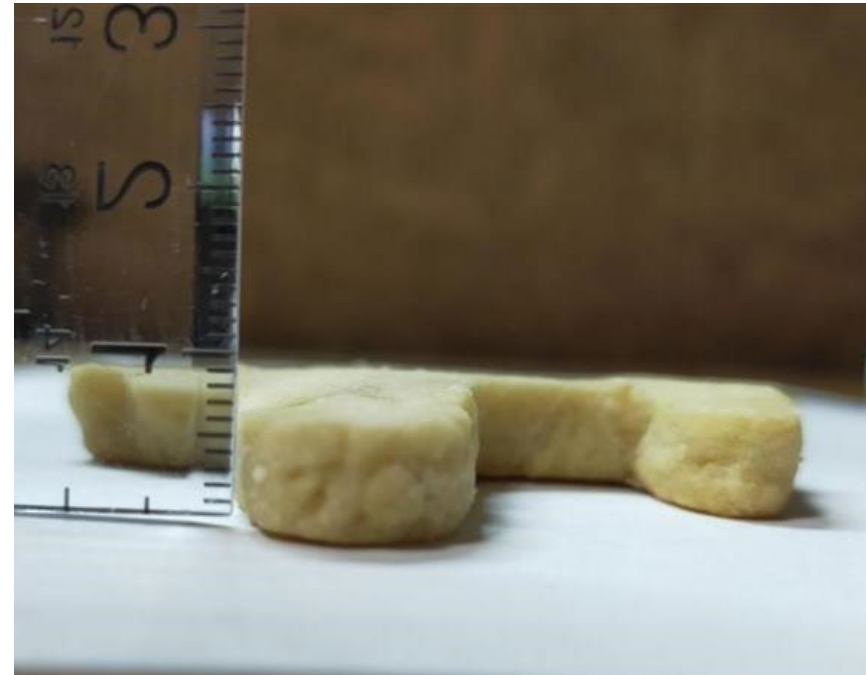
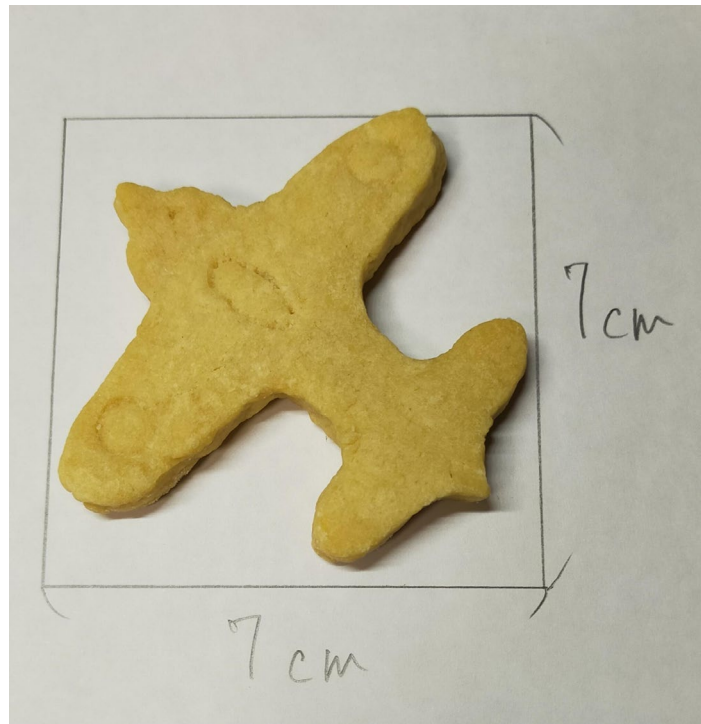


- ・黒毛和牛
- ・黒豚
- ・ピーナッツ(落花生)
- ・カンパチ
- ・紅はるか
- ・零戦

クッキーの詳細

大きさ 最大7cm × 7cm

厚み 8mm → 高級感を感じられる厚さ



クッキーの材料・価格

クッキー(12個) 合計 90円

・小麦粉 56g 10円

・バター 24g 40円

・砂糖 20g 4円

・卵 12g 8円

・さつまいもパウダー 10g 28円

↳ 鹿児島県産紅はるかパウダー

(パウダーは規格外のさつまいもを使用できる為環境に良い)
(安定した供給ができる為年中商品を製造できる)

レシピ

- 1.ボールにバター、砂糖を入れて白くなるまで混ぜ、卵を加え更に混ぜる
- 2.ふるった小麦粉を加えてさっくりと混ぜて1つにまとめる
- 3.ラップに包み、冷蔵庫で30分程寝かせる
- 4.綿棒で8mmの厚さに伸ばし、型で生地を抜く
- 5.天板にクッキングシートを敷いて生地を載せて17°Cに余熱したオーブンで15分ほど焼く

クッキーのフィルム

クッキーを見れるように透明なものを使用
フィルムはリサイクルプラスチックを使用



※イメージ

派生型

味 ・ピーナッツ味
・緑茶味など



形 ・バラなど



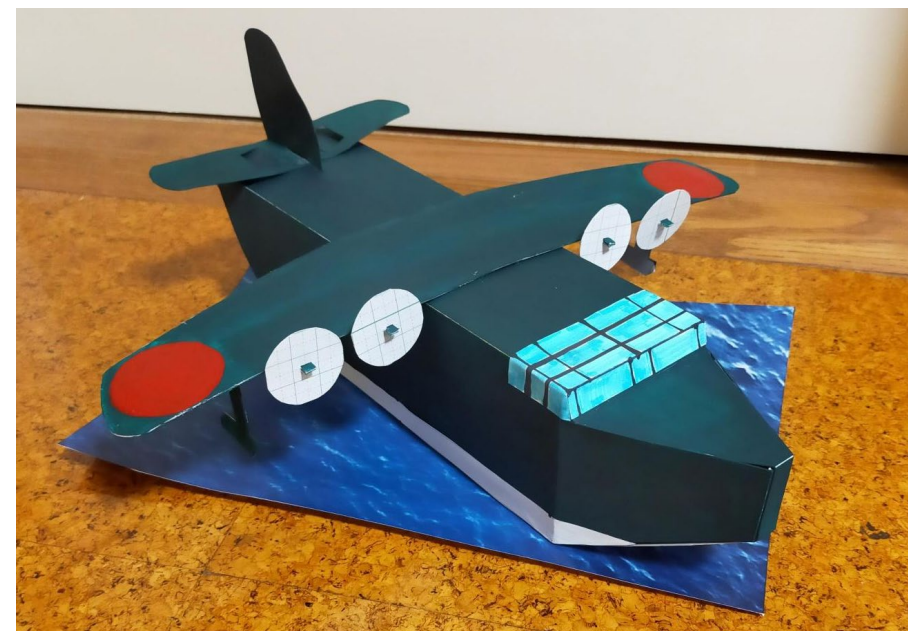
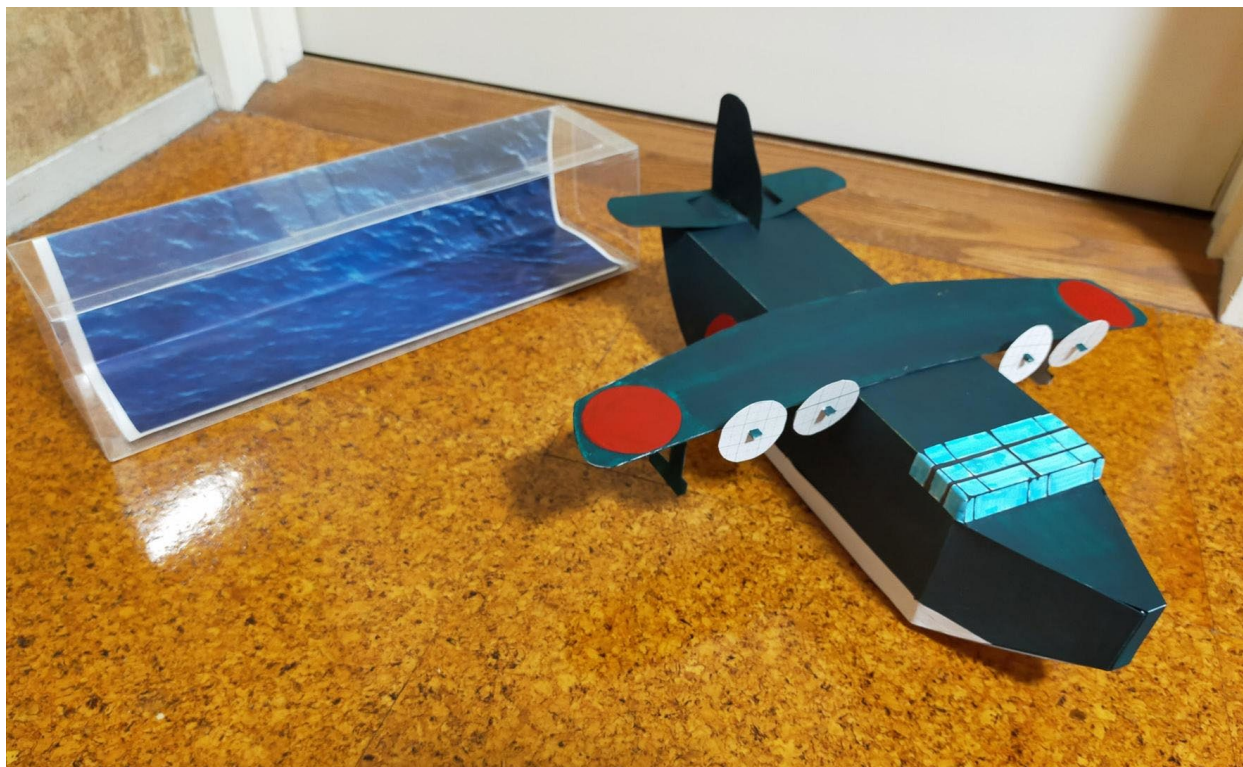
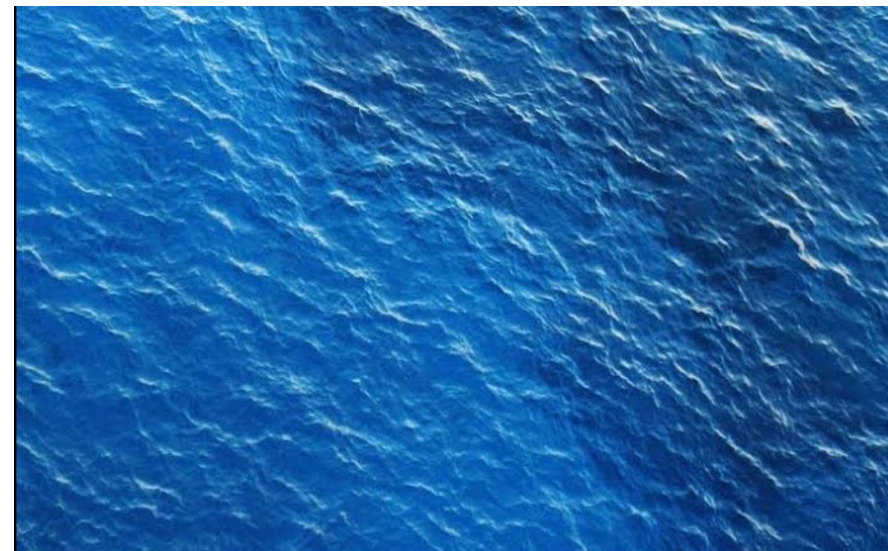
外箱

- ・商品(二式大艇)を運ぶ為に追加
 - ↳ 輸送効率が上がる、持って帰りやすくなる

内容物

- ・箱
- ・台紙(ジオラマ)
- ・鹿屋市マップ
- ・クッキー紹介一覧表
(特産品、代表物)

・台紙
表裏 ジオラマ
二式大艇の解説

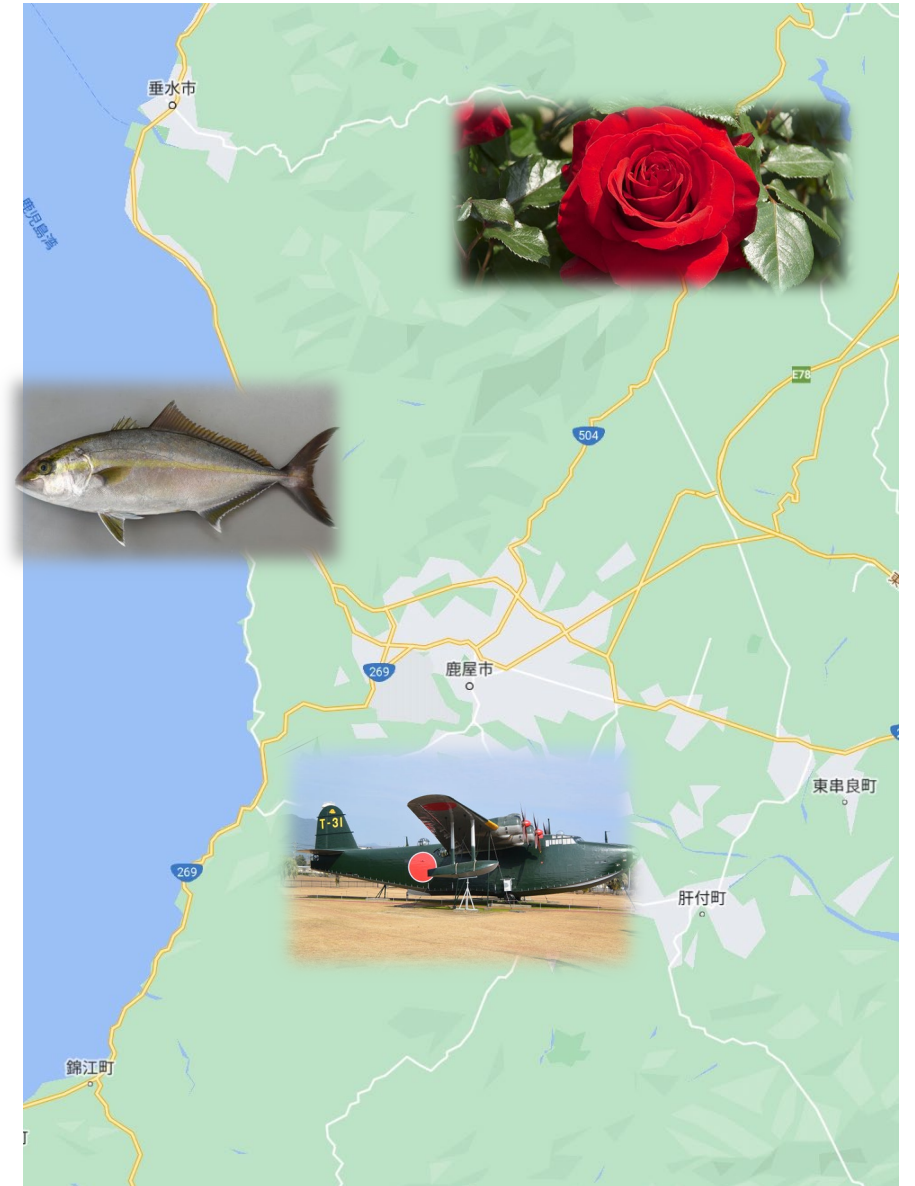


※イメージ

鹿屋市マップ

↳ 鹿屋市のイメージ出来る

- ・海軍基地資料館
- ・養殖(カンパチ)
- ・バラ
- ・お茶
- ・黒豚、黒毛和牛



ターゲット層

クッキー 紅はるか味

↳ シンプルで多くの方に楽しんでいただける

ビジネス客だけでなく多くの方に

買っていただける

ターゲット層 鹿屋に来ていただいた方全員

価格設定

・箱(二式大艇)	30円
↳ 工作用紙(20円)、塗装(10円)	
・クッキー	114円
↳ 材料(90円)、包装(24円)	
・外箱	100円
・台紙、マップ、特産品一覧表	20円
合計	264円

材料費+流通費+製造費 400円
お土産の荒利益率 45%~50%

販売価格 1000円+税

クッキーのお土産の相場 800円~1200円
↳十分に他のお土産と競争出来る

販売場所

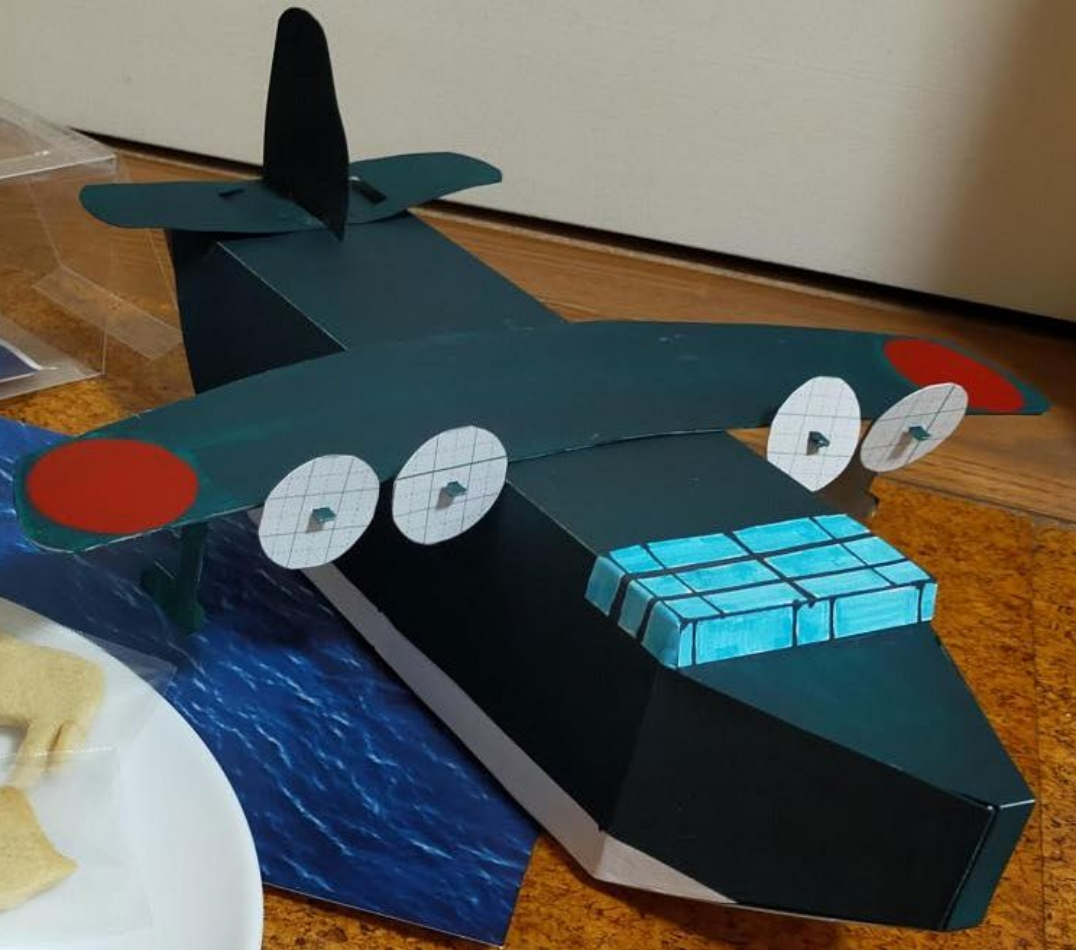
- ・鹿屋市観光物産総合センター
- ・観光物産情報センター
- ・どっ菜市場
- ・鹿児島島空港

まとめ

二式大艇クッキー(鹿屋型紅はるか味)

- ・鹿屋市の魅力を最大限に引き出せる商品
↳ 紅はるか、カンパチ、零戦、二式大艇…
- ・シンプルなクッキーにすることで
多くの方に買っていただける

- 二式大艇を使うことでインパクトのある商品
- クッキーなので派生型が作りやすい
- 鹿屋市マップや一覧表を入れる事で
鹿屋市を知って、覚えてもらえる
↳ 知名度が上がる



二式大艇クッキー