

# 渡江 笑美FULLプロジェクト

## 概要

主産業であるみかんを活かした「皮むき冷凍みかん」の商品開発。開発に当たって、徹底した話し合いと消費者の意識調査を実施。高齢者でも簡単な作業であり、地域を挙げた特産品化に成功。

## 事業の内容

### 事業の内容

ブランド力がなく、市場競争力で劣る当地域の柑橘。しかし、絶対の自信を持って紹介できる柑橘。この現状の流通ルートでは扱われない傷モノや規格外の柑橘。この埋もれた『商品』の皮をむき、旬の時期に収穫した一番美味しい状態でリキッドフリーザーという細胞を壊さない技術で凍結し、付加価値をつけ販売する。



完成した「とのえアイスみかん」

### 総事業費

10.0百万円

### ポイント

地域住民が何のためにこの事業に取り組むか、そのためにはどんなことをすべきか、そして自分にどんなことができるかが重要なポイントとなった。この3点について、ワークショップ、会合を開催し徹底的に話し合った結果、事業の目的、地域の目指すものを地区民が共有理解した。これで、地域が一体となり地元愛を胸に地域の共通課題「みかん」を通じた事業に取り組むことができた。

## 事業の成果

主幹産業であるみかんを活かした「皮むき冷凍みかん」の開発を行った。テストマーケティング、視察により消費者の嗜好や市場の動向を把握し、商品内容をより具体化した。さらに、地域をあげた特産品とするため住民との話し合いを重ね、パッケージは渡江地区を全面にPRするものと愛媛県イメージアップキャラクター「みきゃん」の2種類を構えた。製造作業には女性や高齢者が積極的に参画し、原材料のみかんも裏年に関わらず沢山出荷いただくなど、地域のまとまりができた。マイナス60度のリキッドフリーザーは、解凍しても全く味が変わらず、サンプルを提示した多様なチェーン店、卸、小売業者からの問合せがある。商談も進めており4月以降、品質と生産量に見合った販売ルートを確認していく。

## 愛媛県西予市



東京・築地でテストマーケティングを実施。対面方式で消費者の嗜好を生で感じる。



住民を集めて事業説明。当地区からビジネス発信する意気込みを全員で共有し、考える。



最新の冷凍機器を搬入。借り上げた空き家に設置し、商品の生産を開始する。