

スイーツ開発で北九州の魅力発見 ～マーケティング & SDGsを学んで、目指せ！商品化～

<参加のしおり>

スケジュール

■8月23日(月)14:00～16:00予定 *15分前には入室をお願いします

- ・フェーズ1(1コマ目)45分/北九州の食についての資源歴史を考える
- ・フェーズ2(2コマ目)45分/SDGs・地産地消の視点でスイーツを考えよう

■9月6日(月)14:00～16:00予定 *15分前には入室をお願いします

- ・フェーズ3(3コマ目)50分/レシピ考案と商品化
- ・フェーズ4(4コマ目)50分/販売方法とプロモーション

■9月26日(日)14:00～16:00予定 *15分前には会場にお越し下さい。

- ・成果発表+シンポジウム 120分(於:渋谷パルコオフィスビル18階/カカクコムイベントホール)
- *成果発表は1チーム4分以内 (住所:東京都渋谷区宇田川町15-1)
- *成果発表の資料は、9月22日(木)までに事務局宛にメールをお願いします。
資料送付先:soudan@a-dachi.com (チーム名を記載下さい)

参加用ズームURLは開催1～2日前までに学校側または関係者にメールします。

※参加にあたりお願い

- 1、開催15分前までにはズームに入室をお願いします。
- 2、PC、タブレット、wifi通信環境ご準備の上、ご参加をお願いします。
- 3、入室後に名前を変更をお願いします。

名前の付け方 例 M-1 学校名(MCN)+氏名 *頭にアルファベット+フルネーム

- ・明治大学 ⇒ M-1～6+フルネーム
- ・中央大学 ⇒ C-1～3+フルネーム
- ・日本大学 ⇒ N-1～2+フルネーム
- ・北九州市立大学 ⇒ チーム名(北九)+フルネーム
- ・料理学校 ⇒ R1～4+フルネーム

- 4、事前及びワークショップ開催中、北九州市の様々な情報を配信します。
ワークショップ開始前までに「KitaQサポーター」  の会員登録
をお願いします。

<KitaQサポーター>



皆様の参加チームは、事務局より事前(1～3日前)にご連絡致します。

ワークショップ開催期間内の質問は下記、事務局宛にお願い致します。
soudan@a-dachi.com 北九州市レシピ開発 事務局宛 担当:萩部(はぎべ)

今回のワークショップについて

使用する食材(下記1or2 北九州都市圏産の食材)

1. いちじく 1k@1,200(税込) 1個あたり(可食部73g)@92
2. 梨 1k@700(税込) 1個あたり(可食部295g)@212



北九州都市圏域
についてはこちら↑

3. 食用花(エディブルワールフラワー)・・・必須

考案スイーツに映える【北九州市産 エディブルフラワー】を使用
10輪410円 20輪777円30輪1,058円(税込)



エディブルフラワーイメージ



エディブルパンケーキ(イメージ)

KitaQサポーター

LINE

会員登録を
お願いします



ワークショップ開催中
北九州市の旬な情報をお届け!

スイーツイメージ(洋菓子)

- 1、焼き菓子(マフィン、パイ)
- 2、ケーキ類
- 3、ゼリー、プリン
- 4、パンケーキ、フルーツサンド
- 5、パフェ類

■ 開発レシピの審査基準

新規性(新しさ)、市場性(ニーズがあるか)、優位性(差別化)、ストーリー性(物語性) プレゼンカ(商品を伝えられるか)5項目より採点します。

※(優秀作品(3チーム程度)内よりパティシエ監修後、商品化予定)

■ チーム振り分けのために15分前まで参加をお願いいたします。

■ チームの名前について(1チーム6名(首都圏大学(5名)+北九州学生(1名))

例:M-1~6+(氏名)、C-1~3+(氏名)、N-1~2(氏名)

【明治⇒M】【中央⇒C】【日大⇒N】【料理R/アドバイザー】【北九州市立大学の学生】

*事前にチーム名ご連絡します

*ファシリテーター&アドバイザーは氏名の前に【事務局】を付けます。

*ワーク内でのアイデア創出から事業化まで限られた時間となるために各自チームでのワーク外でのまとめも必要とする。(チーム別に個別オンラインワーク調整するよう都度促す)

今回のオンライン開催にあたり事前にズーム設定をお願いいたします

今回のオンラインワークショップは、ズームを使用致しますので事前にPC,タブレットでご準備をお願いいたします。

＊オンライン開催用のURLは、1～3日程度前までにメール致します。

■ズーム設定

- 1, Zoomをはじめる際には、インストールします。『<https://zoom.us/>』
- 2, Zoomアカウントの作成
- 3, 当日使用するPC、タブレットよりご登録下さい(無料)

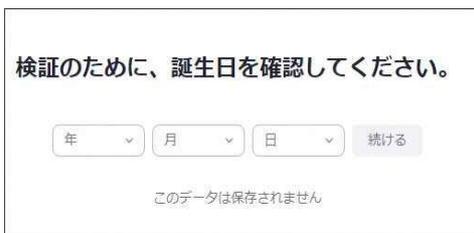
手順1



手順5



2



6



3



7



4



8



9



ワークショップ進行について 1

ワークショップ中に各ファシリテーター専門家が入室致しますので
疑問、質問、進行含めて相談ください。

■オンラインワークショップのお願い

- 1、お名前チーム名は、必ずお願いいたします。例 M-1 学校名(MCN)+氏名
 - 2、チームでの役割分担を決定して下さい。
 - ・チームリーダー(仕切り、まとめ役)
 - ・サブリーダー(チーム内の補佐)
 - ・タイムキーパー(限られた時間内での時間配分)
 - ・書記
 - 3、オンライン上でのリアクションは大きめにお願いいたします。
 - 4、画像はONでお願いいたします。(発言時以外は音声OFF)
- *今回のオンラインワークショップとシンポジウム発表会は録画させて頂いております(内部資料として)

■進行について(PC、タブレット、wifi回線)

- 1、Googleスライドを使用し【アイデア】【画像】【イラスト】等を記入
 - 2、チャットを使用して書記担当者が記入(Googleスライド不得手な方)
 - 3、Googleスライド使用時は1画面になるのでPC右上で縮小出来ます
 - 4、GoogleスライドのURLは当日ファシリテーターより案内致します
 - 5、Googleスライドのタイトルにチーム名を記入【C-2】
- *ワーク用のGoogleスライドは参加後に皆様にURLを案内致します。

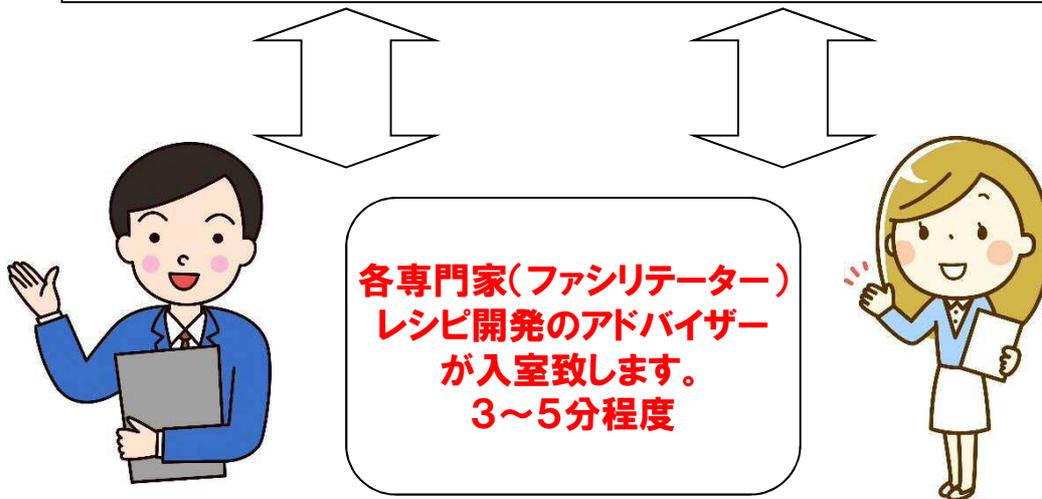


期間中(週1回程度)のご相談、ご質問はこちらまで soudan@a-dachi.com
北九州市レシピ開発 事務局宛 担当:萩部

ワークショップ進行について 2

■名前の付け方 例 M-1 学校名(MCN)+氏名

- ・明治 ⇒ M-1~6 フルネーム
- ・中央 ⇒ C-1~3 フルネーム
- ・日大 ⇒ N-1~2 フルネーム
- ・北九州市立大学 ⇒ チーム名(北九)+フルネーム
- ・料理学校 ⇒ R1~4+フルネーム



専門分野のファシリテーター/アドバイザー5名
巡回しながら各部屋へ入室致します。

料理学校(R)アドバイザー8名
巡回しながら各部屋入室致します。

フェシリテーターについて/事務局

ワークショップ中に各ファシリテーター専門家が入室致しますので
疑問、質問、進行含めて相談ください。(関係者がブレイクアウトルーム入退室致します)

■事務局メンバー(ファシリテーター) 専門分野



萩部健次(はぎべ けんじ) *総合 司会進行
マーケティング/商品開発/ブランド化
販路コーディネーター/総合プロデューサー



上西正之(うえにし まさゆき)
総合ファシリテーター/ミーティングマネージャー

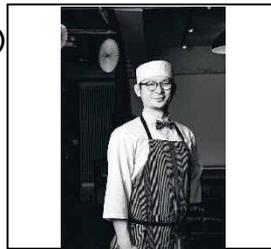


村井美月(むらい みつき)
レシピ開発/マーケティング
・食品の種類を選択アドバイス(菓子類、デザート類など)
・栄養や食生活を考えたレシピ考案
・販売企画(パッケージのデザイン案からアピール方法まで)

■アドバイザー



杉野 重人(すぎの しげと)
北九州フードフェスティバル
実行委員長
地産地消から共創共食の
社会を目指すフードディ
レクター(北九州市で創業)



廣口 宗寛(ひろぐち むねひろ)
北九州フードフェスティバル
ライブキッチン担当フリーラン
ス料理人&フードクリエイター
として、地元生産者などと
イベントに取組中



北九州市立大学学生
(各チーム1名ずつ参加致します)
北九州のマーケットや好
みなどをアドバイス
(地元の若者の視点から)
*事前にチーム振り分け致します



東京栄養食糧専門学校
(2名1チームで参加致します)
レシピ商品開発のアドバイス



成重 敏夫(なりしげとしお)
フリーライター(取材)
北九州市と福岡市の2拠点で活動
しているフリーライターWebメディア
中心に地域の魅力を発信中。
*オンライン開催終了後(4コマ/9月6日)に
各大学様の有志数名取材をさせて頂き
ます(事前にご連絡致します)

■関係者

北九州市立大学 内田教授
北九州市東京事務所(主催/事務局)

全体の流れと商品化について

レシピ監修 パティシエ



パティシエ/上村 憲生(うえむら かずき)

エディブルフラワー(食用花)やハーブ、野菜等約50品種の栽培を手がけるとともに妻の綾子氏と『Rcafe』を営む。

商品開発/レシピ化の流れ

1コマ～4コマ目 ワークショップ チームで商品化

9月26日(日)オンライン会場 商品化プレゼン

*プレゼン発表用の資料は、9月22日までに事務局宛にメールにて送付
soudan@a-dachi.com

審査員による 優秀賞3チーム選出

新規性(新しさ)、市場性(ニーズがあるか)、優位性(差別化)
ストーリー性(物語性)、プレゼン力(商品を伝えられるか)5項目より採点

優秀賞の中より厳正な審査の上に、パティシエが監修し商品化

商品開発の考え方*参考

マーケティング
リサーチ

フェーズ1:
北九州市の食資源をリサーチ
(他県との違いや市場性あるか?)

商品開発
コンセプト
決定

フェーズ2:
北九州産の食材(果実)でスイーツを考える
SDGs・地産地消の視点で考える

商品設計

フェーズ3:
レシピ考案決定と商品化(原価/販売価格/包装材等)
*原価例 通常20~40%以内(平均30%)

マーケティング
4P
・流通
・商品
・価格
・広告

フェーズ4:
完成した商品の流通経路(直接販売or間接販売)
販売価格の決定、プロモーションの方法
■販売場所 例:cafe、飲食店、催事
*間接販売は卸先へ納品



9月26(日)発表に向けて 開発したレシピのプレゼン まとめ

マーケティング参考:SWOT分析(強み、機会、脅威、弱み)

3c分析(自店、競合、客層)/STP(セグメント、ターゲット、ポジショニング)

コンセプト設計(ネーミング、客層(ニーズ、ウォンツ、ベネフィット)販売場所(cafe、飲食店、催事)価格帯、商品特徴)

6W1H(誰が/いつ/どこで/誰と/なぜ/どのように/何を)

8月23日(月)

1日目 1~2コマ

フェーズ1(1コマ目)50分 北九州の食についての資源歴史を考える

Googleスライドに各テーマを掲載
ディスカッションのアイデア等を記入していく

食材の選考

- ①北九州の食資源(農産物)について考えてみる。
- ②北九州の食文化・歴史・風土について考えよう。
- ③北九州の食の特徴は何だと思えますか？
- ④北九州の食の強みはどのようなものですか？

*今回使用する食材(いちじく、梨)を想定するとイメージしやすくなります。
*KitaQサポーターのLINEで北九州の旬な情報をお届けします。⇒①
*北九州都圏域についての情報です。⇒②

① KitaQサポーター

LINE



② 北九州都市圏域について



北九州市及び北九州都市圏域についてWEB資料

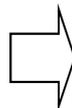
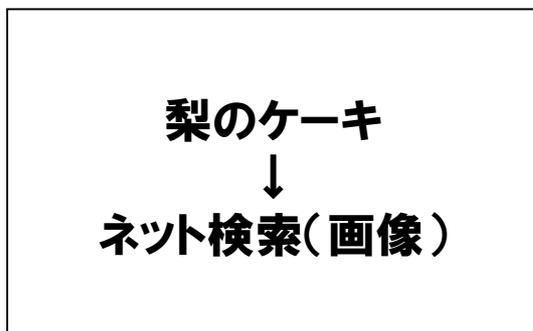
*ワーク内でのアイデア創出から事業化まで限られた時間となるために各自チームでのワーク外でのまとめも必要とする。(チーム別に個別オンラインワーク調整)

フェーズ2(2コマ目)50分 SDGs・地産地消視点でスイーツを考えよう

Googleスライドに各テーマを掲載
ディスカッションのアイデア等を記入していく

- ①いちじく、梨で魅力的な果実はなんだと思いますか？
(今回の商品化にあたりイメージして下さい)
- ②その果実のどこにどのような魅力がありますか？
*例:美味しさ/美容面/栄養価/ブランド等 様々な切り口で魅力を探す
- ③その果実の魅力をスイーツにどのように活かしたいですか？
- ④その果実を使ってどんなスイーツを思い浮かべますか？
- ⑤SDGsについて考える

*ラフスケッチやネットを活用して可視化してみよう



*イメージを可視化するのにヒントになります

1~2コマ目 当日の振り返り

*ワーク内でのアイデア創出から事業化まで限られた時間となるために各自チームでのワーク外でのまとめも必要とする。(チーム別に個別オンラインワーク調整)

フェーズ2(2コマ目)50分 SDGsについて(17ゴール/169ターゲット)



- 1: あらゆる場所のあらゆる形態の貧困を終わらせる
- 2: 飢餓を終わらせ、食料安全保障及び栄養改善を実現し、持続可能な農業を促進する
- 3: あらゆる年齢のすべての人々の健康的な生活を確保し、福祉を促進する
- 4: すべての人々への包摂的かつ公正な質の高い教育を提供し、生涯学習の機会を促進する
- 5: ジェンダー平等を達成し、すべての女性及び女児の能力強化を行う
- 6: すべての人々の水と衛生の利用可能性と持続可能な管理を確保する
- 7: すべての人々の、安価かつ信頼できる持続可能な近代的エネルギーへのアクセスを確保する
- 8: 包摂的かつ持続可能な経済成長及びすべての人々の完全かつ生産的な雇用と働きがいのある人間らしい雇用を促進する
- 9: 強靱なインフラ構築、包摂的かつ持続可能な産業化の促進及び改革の推進を図る
- 10: 各国内及び各国間の不平等を是正する
- 11: 包摂的で安全かつ強靱で持続可能な都市及び人間居住を実現する
- 12: 持続可能な生産消費形態を確保する
- 13: 気候変動及びその影響を軽減するための緊急対策を講じる
- 14: 持続可能な開発のために海洋・海洋資源を保全し、持続可能な形で利用する
- 15: 陸域生態系の保護、回復、持続可能な利用の推進、持続可能な森林の経営、砂漠化への対処、ならびに土地の劣化の阻止・回復及び生物多様性の損失を阻止する
- 16: 持続可能な開発のための平和で包摂的な社会を促進し、すべての人々に司法へのアクセスを提供し、あらゆるレベルで効果的で説明責任のある包摂的な制度を構築する
- 17: 持続可能な開発のための実施手段を強化し、グローバル・パートナーシップを活性化する

9月6日(月)

2日目 3~4コマ

フェーズ3(3コマ目)50分 レシピ考案と商品化

Googleスライドに各テーマを掲載
ディスカッションのアイデア等を記入していく

- ① 今までのフェーズで思い浮かべたスイーツをことばにしながらいラストまたイメージ画像を可視化してみよう。
- ② このスイーツの特徴やこだわりは何でしょうか？
- ③ 商品化に向けて課題はありますか？
- ④ 実際に商品化についてまとめて下さい。

*ワーク内でのアイデア創出から事業化まで限られた時間となるために各自チームでのワーク外でのまとめも必要とする。(チーム別に個別オンラインワーク調整)

フェーズ4(4コマ目)50分 販売方法とプロモーション

Googleスライドに各テーマを掲載
ディスカッションのアイデア等を記入していく

- ①このスイーツのターゲットは誰ですか？
- ②イメージするお客様層を考えて下さい。(ペルソナ想定)
*顧客像には、氏名や年齢、居住地、職業、年齢、価値観やライフスタイル、身体的特徴までのかなり細かい情報に落とし込んでイメージすると販売プロモーションしやすくなります。
- ③想定するターゲットへのプロモーション方法を具体的に考えて下さい。
- ④開発したレシピはどのような販売方法が最適ですか？

3~4コマ目 当日の振り返り



今回のワークショップをまとめ パワーポイント等で資料にまとめよう
9月26(日)レシピ発表会に向けて！(発表会資料は、9月22日までに事務局宛にメール送付下さい)

*ワーク内でのアイデア創出から事業化まで限られた時間となるために各自チームでのワーク外でのまとめも必要とする。(チーム別に個別オンラインワーク調整)