

ドライフルーツを用いた商品開発研究



テーマ設定の経緯と商品開発研究の進め方

ドライフルーツは焼き菓子やパンに加えて使用されることが多い食品ですが、近年は、シリアルやヨーグルトと共に食されることも多くなりました。大手デパートでは、ドライフルーツのコーナーが設置され、はかり売りも行われていますが、料理への利用の幅が少ないのが現状です。

そこで、生活デザイン学科調理学研究室では、龍屋物産株式会社との連携し、手軽に、また新しい感覚でのドライフルーツの利用法を検討することになりました。

ドライフルーツそのものが完成品であるため、新たな商品とすることの難しさを実感しながらも、企業から期待にこたえられるよう試作を繰り返しました。



プロジェクト概要

- テーマ
ドライフルーツを用いた新商品を研究する。
- パートナー
龍屋物産株式会社(伊勢原市)
- 担当教員
小口 悦子 教授
(現代生活学部生活デザイン学科)
- 実施期間
平成26年4月～平成27年3月

四〇以上の試作を行い、意外な美味しさを実現

十一月に実施した企業とのミーティングでは、約四〇品の試作の中から、五品を試食・評価して頂きました。

ドライフルーツの甘さと、柔らかさを活かした保存食には、龍屋物産から「アイディアの新しさと、意外な美味しさがある」との評価頂きました。また、企業ならではのコメントを頂き、今後に生かして行きたいと思っています。