

これが日本のおいしいごはん

地方の特色ある味を、日本全国に…ニッポンいいものの再発見!

地産地消ブームの後押しを受け、地方特産品が食卓にのぼる機会が増えた。それに呼応するように、中小メーカーも、流通側の要望に対応できるだけの商品を開発しようとしている。この企画では、全国商工会連合会が主導する「ニッポンいいものの再発見!」プロジェクトに参加した、日本各地の商工会が紹介する特産商品のなかから、グルメ&ダイニングスタイルショー秋2007(10月10日~12日開催)に出品された商品で、新しさやユニークさに優れ、商品開発のヒントとなるものをピックアップする。

美郷商工会

徳島県

ほのぼの工房さんの 紫蘇ジュース

「キレイのさと」の自然が伝わる、完成度の高さ

Point ▶ ブランディングと希少性

美郷は、吉野川の中流域の豊かな自然がそのまま残る、静かな里山の町だ。梅やスダチの産地と知られているが、畑ではさまざまな野菜がはぐくまれ、山には山菜や薬草が自生する。

美郷では、この心と体に優しく、誰もが笑顔になれるという地域の特徴をアピールするために、「キレイのさと 美郷」をコンセプトにプロジェクトを推進している。地場の特産物に光を当てて商品化するとともに、専門家の指導のもと、マクロビオティックに基づくメニューや商品の開発、さらにヘルスツーリズムにも取り組んでいる。商品開発においては、作り手の顔が見えるネーミングや、デザイン性の高いパッケージを採用するなど、完成度が非常に高い。

例えば、ミネラルやビタミンが豊富で、抗菌作用や心を落ち着かせる効果もあるといわれている紫蘇を使った「ほのぼの工房さんの紫蘇ジュース」は、赤紫蘇と青紫蘇をブレンドした、透明感ある鮮やかなピンクが美しい一品。「ホッとして陽気になれる／ぼーっとできてのんびりできる／お母さんたちの笑顔の集まり」というキャッチコピーが目を引く。爽やかな酸味で飲み口もいい。価格は300gで700円と日常使いには向かないが、ほかに代わりがない商品なので、贈答用に好適。同じ形状のボトルを使用した姉妹品や、紫蘇ゼリー、完熟ゼリーも、好評だった。

特産の梅を生かして、青梅を燻製したミネラル豊富な「烏梅(うばい)」、アンチエイジングに効く「梅の仁」など、美郷らしい商品の開発も進んでいる。

産地の生産数がどこまで量販に対応できるかは難しいところであるが、品質を守りながら商品としての流通を目指したいと、同商工会はコメントしている。

商 品 名 : ほのぼの工房さんの紫蘇ジュース
内 容 量 : 300g
参 考 価 格 : 700円
問い合わせ先 : 美郷商工会
(電話 : 0883-43-2505)

