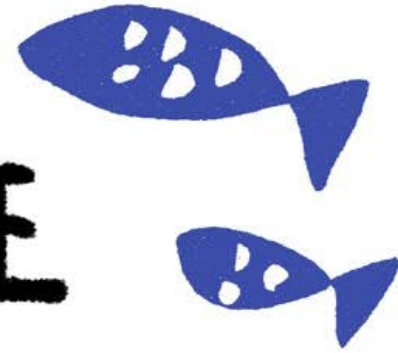


プロジェクト基礎・実践応用演習

八幡浜班 活動報告



～黒いソーセージの販売促進活動を通して～

地域資源マネジメント学科 文化資源マネジメントコース

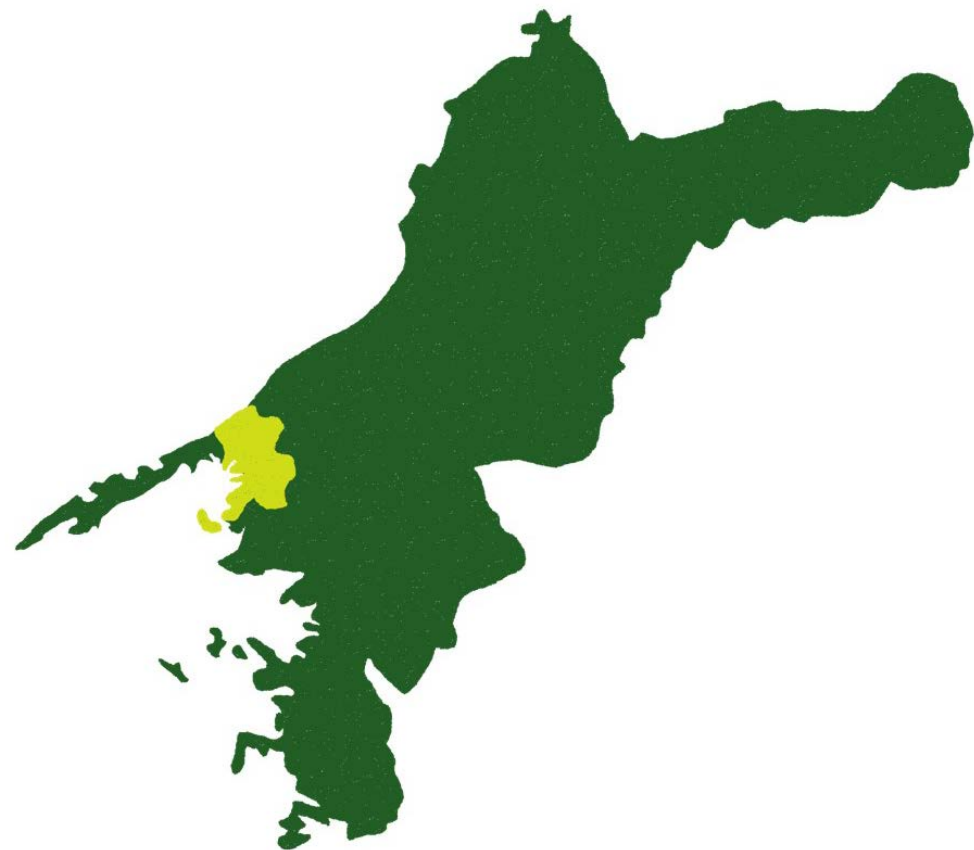


八幡浜市の概要



八幡浜市について

- 人口：34,951人(2015年 国勢調査)
- 温州ミカンの全国有数の産地。
- 沖合・沿岸漁業が盛んで、
穏やかな漁場が養殖業にも適している。
- 商業都市として栄え明治には「伊予の大阪」と呼ばれた。
→800mの長い商店街。
- 魚肉ソーセージの発祥の地である。



八幡浜市の現状



- 人口減少・少子高齢化が激しい。
- 中心市街地が空洞化している。
- 基幹産業（1次産業）が停滞している。
- かんきつ類の生産量は減少傾向だが、売り上げは上昇している。
- 6次産業化（地場産品ブランド化による高付加価値化）に力を入れている。
→アゴラマルシェ
- 県内GW期間の観光客数3年連続第1位。
- 世界マーマレードアワード&フェスティバル2019開催決定。



八幡浜市の現状

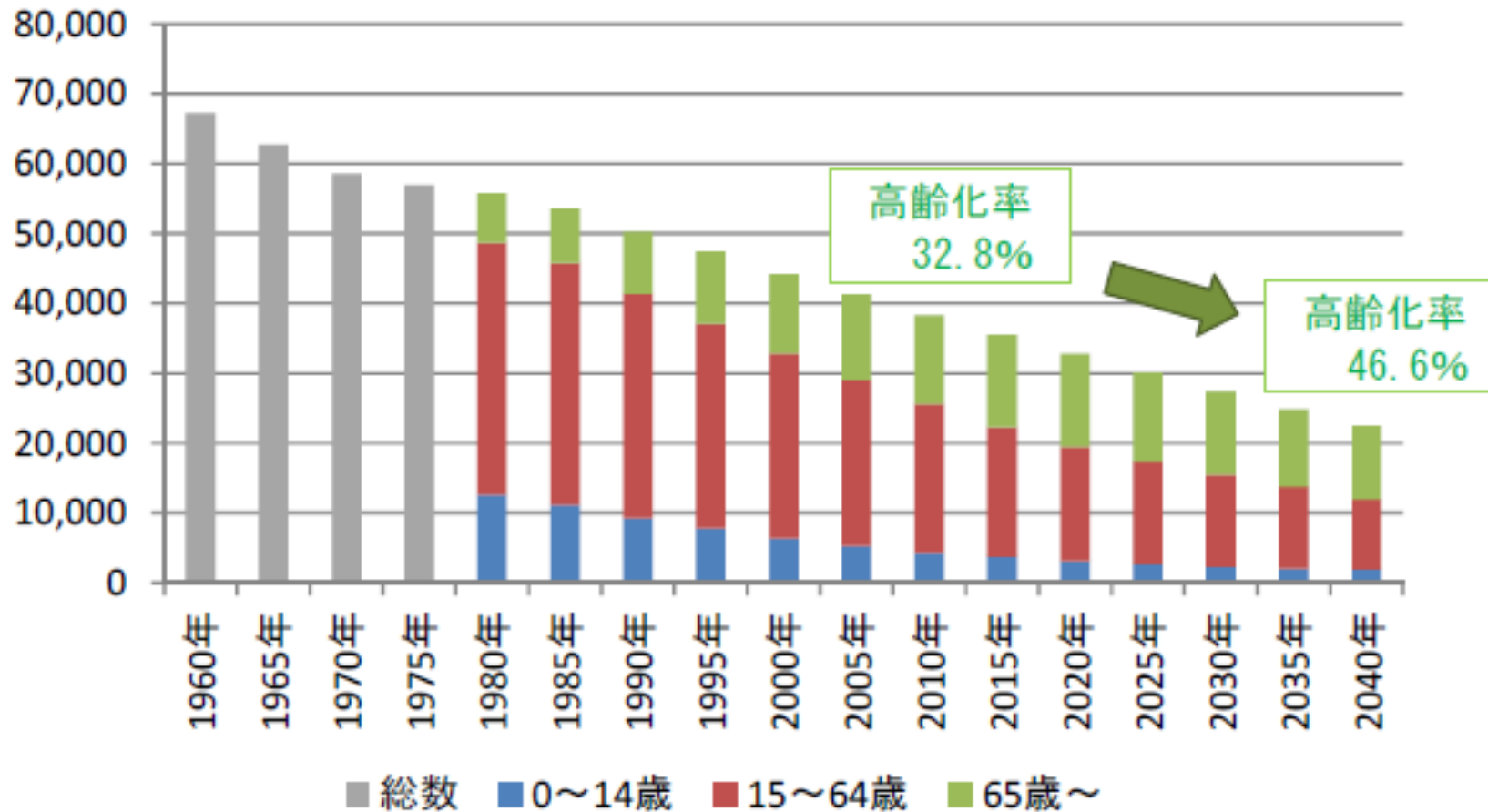


図 2-35 総人口、年齢層別人口の推移

資料：1980-2010年は国勢調査、2015年以降は日本の地域別将来人口推計（社人研）



活動內容



2年間の活動

〈基礎演習〉

- 八幡浜みなつとを徹底調査。
- アゴラマルシェの商品開発に関する提案(いかすみソーセージ)。

〈実践・演習〉

- 西南開発(元祖魚肉ソーセージの工場)の調査、工場見学。
- いかすみソーセージの販売促進活動。



いかすみソーセージ

愛大生アイデアを商品化

いかすみソーセージ

アゴラマルシェ新発売~好評!

八幡浜市沖新田の八幡浜みなと・アゴラマルシェは23日から、オリジナル魚肉ソーセージ「いかすみソーセージ」の販売を始め、黒いソーセージが来店客の目に止まって順調な滑り出しをみせている。



アゴラマルシェを運営する(株)アゴラ(山本誠社長)と愛媛大との連携の中で学生から出たアイデア。同社は八幡浜商工会議所の八幡浜雑魚出世街道プロジェクトも絡めながら、製造会社の西南開発(株)と商品開発をしてきた。

材料には、地元で獲れたホタルジャコやタチウオを使うほか、味に深みを出すため昨今注目食材となっているトビウロシエを経営する(株)アゴラ(山本誠社長)と愛媛大との連携の中で学生から出たアイデア。同社は八幡浜商工会議所の八幡浜雑魚出世街道プロジェクトも絡めながら、製造会社の西南開発(株)と商品開発をしてきた。

「いかすみソーセージ」は3本入り600円と6本入り1,200円の2種類。山本社長は「学生から提案を受け、商品化までのブラッシュアップに時間はかかったが良いものができた。日常の食卓に、また新たな八幡浜土産になるよう定着を目指したい」と話していた。



八幡浜市昭和通
八幡浜新聞社
TEL22-0447/FAX22-1032
編集印刷発行人
松井一浩
[1ヵ月 1,200円(税込)]



黒い商店街の取り組み

- ・黒いお湯が特徴の「みなと湯」
→黒い商店街の開始



- ・商店街に「黒」を取り入れ
→黒いポスト、黒い神輿など

- ・黒にまつわる商品の開発
→ブラックリストを作成

5代目がつくる明徳の饅頭
黒い商店街に黒い自動販売機
黒いカルボナーラ
黒いチーズケーキ
黒いカレー

黒い自動販売機
黒いカルボナーラ
黒いチーズケーキ
黒いカレー

黒い自動販売機
黒いカルボナーラ
黒いチーズケーキ
黒いカレー

黒い自動販売機
黒いカルボナーラ
黒いチーズケーキ
黒いカレー

八幡浜黒湯温泉
みなと湯
MINATOYU

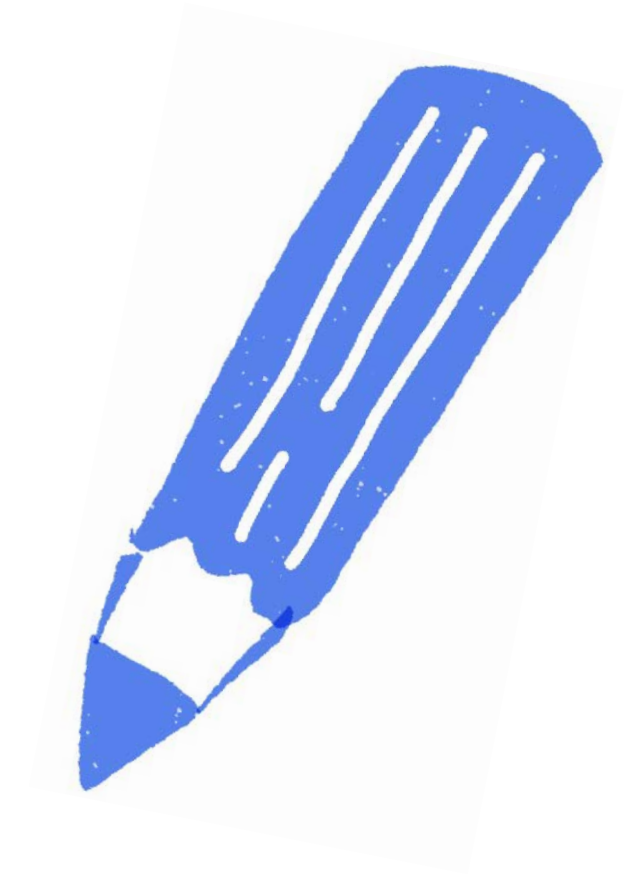
黒い商店街

八幡浜黒湯温泉
みなと湯
MINATOYU

八幡浜黒湯温泉
みなと湯
MINATOYU

西南開発

ヒヤリング



西南開発 ヒヤリング項目

- 会社経営について
- 魚肉ソーセージについて
 - 歴史
 - 現状
 - 展望



西南開発 ヒヤリング

- 昭和26年 魚肉ソーセージを日本で初めて開発(元祖)。
- 原料を持たず、すり身の加工のみを行う。
 - コスト削減が難しく、企業規模の拡大が不可能。
- 平成に入ると畜肉ソーセージの大衆化に伴い、魚肉のソーセージの販売量は激減。
- 畜肉ソーセージの価格低下に伴い、魚肉ソーセージの価格も相対的に低下。(畜肉 > 魚肉 のイメージ)
 - 原料は高くなるが値段は低くなるという矛盾。



西南開発 ヒヤリング

- 他のどの会社も真似できない「元祖」を売り出す。
- 魚肉ソーセージはヘルシーかつ栄養満点、アレンジが無限大という特徴。
- 中小企業ならではの小ロット生産。
- ご当地ブランドとコラボ
 - お土産品
 - いかすみソーセージの製造・販売にご協力いただく
 - 鯛・たちうおソーセージも販売開始





第3弾「たちうお」も商品開発されました。

「海鮮3兄弟」として展開しています。

画した「鯛」ソーセージをパッと並べられておると、第3弾「たちうお」の「海鮮3兄弟」ソーセージは、昨年10月、旧年末の6本入り1000円(税抜き)で販売し、販売を始めた。タチウオは隣接魚市場でも水揚げが多い魚種であり、中には日本一の水揚げ量を誇った年もあった。原材料として、通年して安定的に利用が可能のため、オリシナル魚肉ソーセージの新製品に選び、保内町宮内の西南開発で商品化したという。

◎「たちうおソーセージ」は、「いかす」

「後味にタチウオが感じられ、美味しく仕上がっている。3種類がまんべんなく売れる相乗効果も出ており、おかげさまで滑り出しは上々」と話していた。

(写真)アゴラマルシェで販売されている新製品のたちうおソーセージ(中央といかすみ、鯛ソーセージ)

黒いソーセージ 販売促進活動



黒いソーセージの新しい食べ方の提案

今年の8月の活動に向けて
6月20日・8月1日にアゴラマルシェにて事前打ち合わせを行う。

○黒いソーセージの販売促進活動に関する提案

目的: 黒いソーセージの知名度の向上と販売促進、
新たな活用方法の開拓

- ・黒いソーセージの焼き鳥風
- ・黒いソーセージを使ったピザ 試食メニューとして採用！
- ・当日配布するおつまみレシピカードの作成



黒いソーセージの販売促進活動

日程：8月21日（火） 9:30—14:30まで <約5時間>

場所：アゴラマルシェの入り口付近

2回生： アンケートの実施、集計

3回生： 試食の調理、呼び込み、全体の仕切り



試食のメニュー

- ① 黒いソーセージの焼き鳥風 ② 黒いソーセージを使ったピザ ③ レシピカード



ターゲット: 40-60代男性

家でも簡単に真似できる。
焼くことで更に風味アップ!



ターゲット: 家族・子供連れ

シェアできる!
魚を普段食べない子どもにも

☆ 黒いソーセージの焼き鳥風 ☆

<材料>
長ネギ、ニンニク、黒いソーセージ、塩コショウ、
竹串または爪楊枝

<作り方>
1. 皮をむいたニンニクと長ネギを一口サイズに切る
2. 黒いソーセージを一口サイズに輪切りにする
3. 切った食材を串に刺し、塩コショウを振って、
グリルかフライパンで焼く
4. ネギとニンニクに焦げ目がついたら完成

* 食材の大きさをそろえたほうが全体的に火が通りやすい



Agora Marché × 愛媛大学社会共創学部地域資源マネジメント学科
文化資源マネジメントコース
プロジェクト演習八幡浜班

八幡浜は魚肉ソーセージ発祥の地です。黒いソーセージは現在、八幡浜の商店街で行われている黒い10シリーズにヒントを得て考案されました。今までの魚肉ソーセージに比べて風味が強く、お酒に合うようになりました。

販売促進活動の様子



接履くようにしたい」と金は今回の豪雨で甚大るという。と感謝していた。な被害が出た大洲・西岡社によると、義援予・宇和島各市にも贈

いかすみ 料理を紹介

愛大生がアゴラで試食し好評

◎愛媛大社会共創ソーセイジを使った2種類の試作品のレシピを学生が21日、八幡濱市沖新田の八幡濱市アゴラで試食し好評を博した。

「焼き鳥風」と、ソーセイジとチーズを巻いた「海苔巻き」の2品を創作し、同日は「焼き鳥風」を試食に準備した。

2・3年生の8人は店頭で試食を勧める呼び込みの声を弾ませ、



社会共創学部地域資源マネジメント学科の学生は昨年夏、八幡濱市で3泊4日の実習「プロジェクト基礎演習」に取り組み、商品開発のワークショップの中で新町商店街の黒い商店街にヒントを得て、「黒いソーセイジ」を提案。同大と連携する(株)アゴラ(山本誠社長)は、学生たちのアイデアを採用して商品開発し、昨年12月から「いかすみソーセイジ」を販売し、観光客にも「八幡濱土産」として人気という。

今回、3年生が中心となって「いかすみ

県大会めざし155人

全日本卓球選手権地区大会

全日本卓球選手権(和)、飯田朔也(野村) ⑥(菊池馨(三瓶)村) ③河野瑞斗・山本辰志(三瓶)・上甲竣介・河野直輝(保内) ⑤(加藤彰輝・林空賢(八代)・山本恭也・菊池シンケルス) ①村上蒼(依(宇和) ②大崎菜夏(城川) ③佐々木清風(会)・上甲康太・魚本

山中里乃(八代)。(中学男子ダブルス) ①小原敬大(城西)・成野遼希(宇和) ②濱田黎大・飯田朔也(野村) ③河野直輝(保内) ④加藤彰輝・林空賢(八代)・山本恭也・菊池シンケルス) ①村上蒼(依(宇和) ②大崎菜夏(城川) ③佐々木清風(会)・上甲康太・魚本

卓上一言

小欄の思い 出話を 持ち出 すまで もなく 昆虫採

集のイロハのイはセミだろ。カフト虫やクワガタ、トンボになると少々経験が必要だったが、セミは鳴いて居場所まで教えてくれた

▼京都府亀岡市の小学3年北山隼君(8)は1年のとき、生きているセミではなく、セミが脱ぎ捨てた抜け殻に興味を持ったそうだ。もちろん今年の夏休みの自由研究もテーマはセミの抜け殻で、その成果が話題となっている▼北山君は京都市内でクマゼミの抜け殻1370個を集めたところ、うち207匹が羽化中に死んでいた。そこで打ち出した推論が「暑さのせいではないか」。環境の変化が生態に影響しているという仮説にたどりついた▼セミだけでなく、今夏はここ10年で昆虫が最も少ないという専門家も指摘もある。九州大総合研究博物館の丸山宗利准教授は「一因として、土中が乾燥して水分が奪われ、羽化できなかった幼虫が多いのでは」と分析しており、北川君の論は的を得ている▼昨年は抜け殻調査から都市部にいるセミのほとんどがクマゼミであることを突き止めたという。今年には調査過程でアブラゼミの抜け殻が小さくなっていることに気がつき、今後は3年間で

台風20号接近!

23日・市災害対策本部設置

八幡濱市は、台風20号は23日午後9時の影響で、23日午前国に上陸する恐れ10時2分に暴風波浪警報が発令されたに伴い、災害対策本部を設後の市内避難所開設した。非常に強い台 検討しており、念

血曼陀羅紙帳武士 2

国枝 史 記

すると武士は、頭巾の中で、錆のあざ少し囁かれた声で笑ったが、「貴殿も、天国不存在論者か。馬鹿者の人か。まあよい、腰の物お見せなされ」し近寄って来た。

頼母は、傍若無人といおうか、自信ある行動といおうか、相手の武士が、無造りに、近寄って来る態度に庄せられ、思わず三歩退いたが、冠っていた編笠を刎ね、刀の柄へ手をかけた。父の敵を討つでは、前髪も取らぬと誓い、それを裏している頼母は、この時二十一歳であったが、前髪を立てていた。当時の若衆形、村あやめに似ていると称された美貌は、光の中で蒼褪めて見えた。

武士は、頼母の前、一間ばかりの所で止まったが、「まだお若い。若い貴殿を蜘蛛の餌食するのち不感、斬るのは止めたいが云い出したからには、腰の物は拝見いたねばならず……眠らせて!」

「黙れ!」

鑄音がした!

「はーん」

頼母は、思わず呼吸を引いた。武士によって鳴らされた鑄音が、神魂に徹したからあった。

猛然と頭巾が落ちて来た。頭巾の主が、怒濤のように殺到して来た。そうして次の瞬間には、頼母は、地上叩き付けられていた。体当たりを喰らっ

アンケート調査



アンケート調査概要

実施日：平成30年8月21日（火）

対象者：アゴラマルシェへ来店されたお客様

有効回答数：101件

調査項目：選択式7問，記述式1問



魚肉ソーセージの 食べ方(複数回答)

- 1) おやつとして: 25人 (26.3%)
- 2) おつまみとして: 35人 (36.8%)
- 3) おかずとして: 35人 (36.8%)

魚肉ソーセージを 食べる頻度

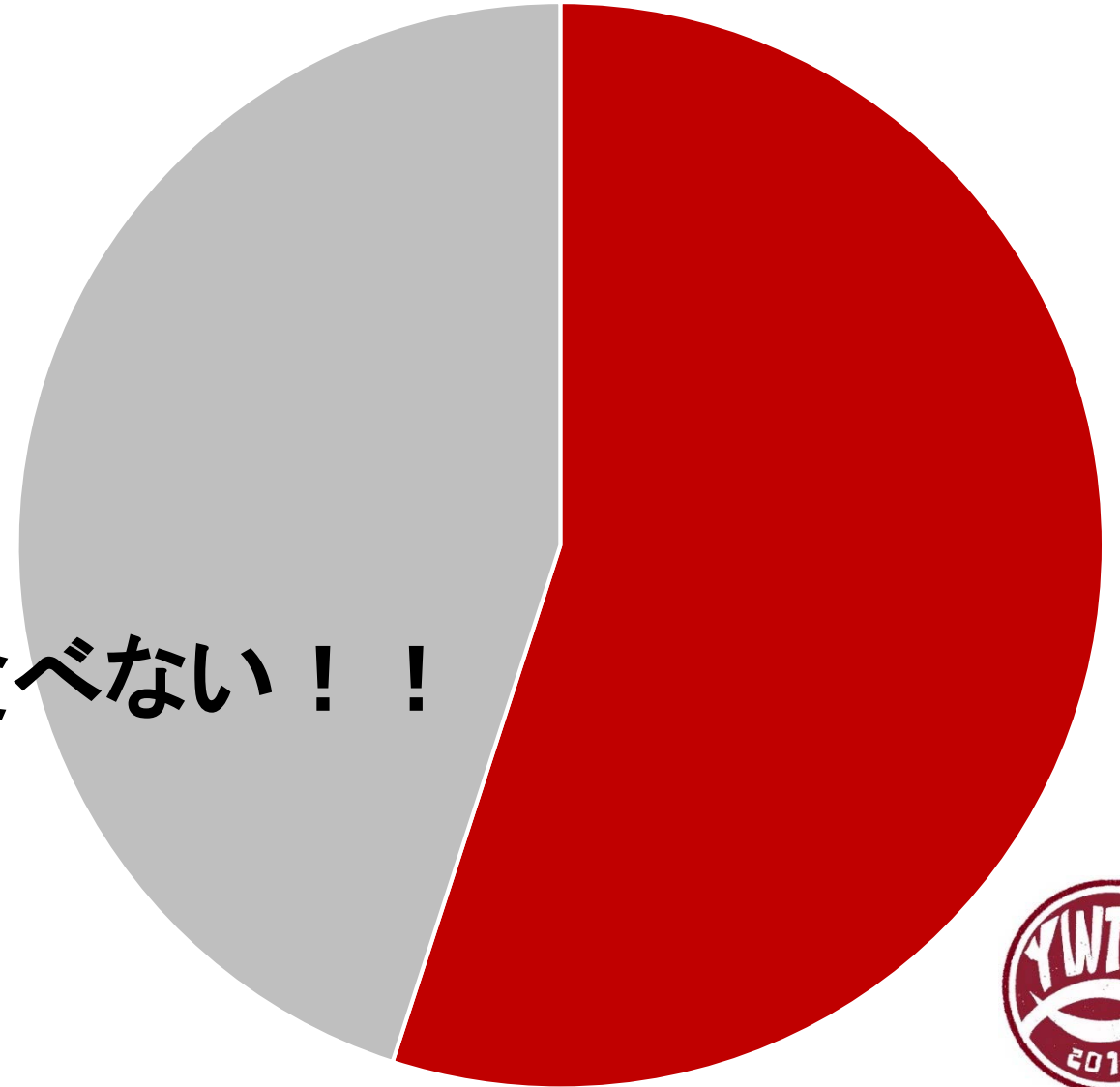
- 1) ほぼ毎日: 4人 (3.9%)
- 2) 週に1回: 19人 (18.8%)
- 3) 月に1回: 23人 (22.7%)
- 4) 年に数回: 37人 (36.6%)
- 5) 全く食べない: 18人 (17.8%)



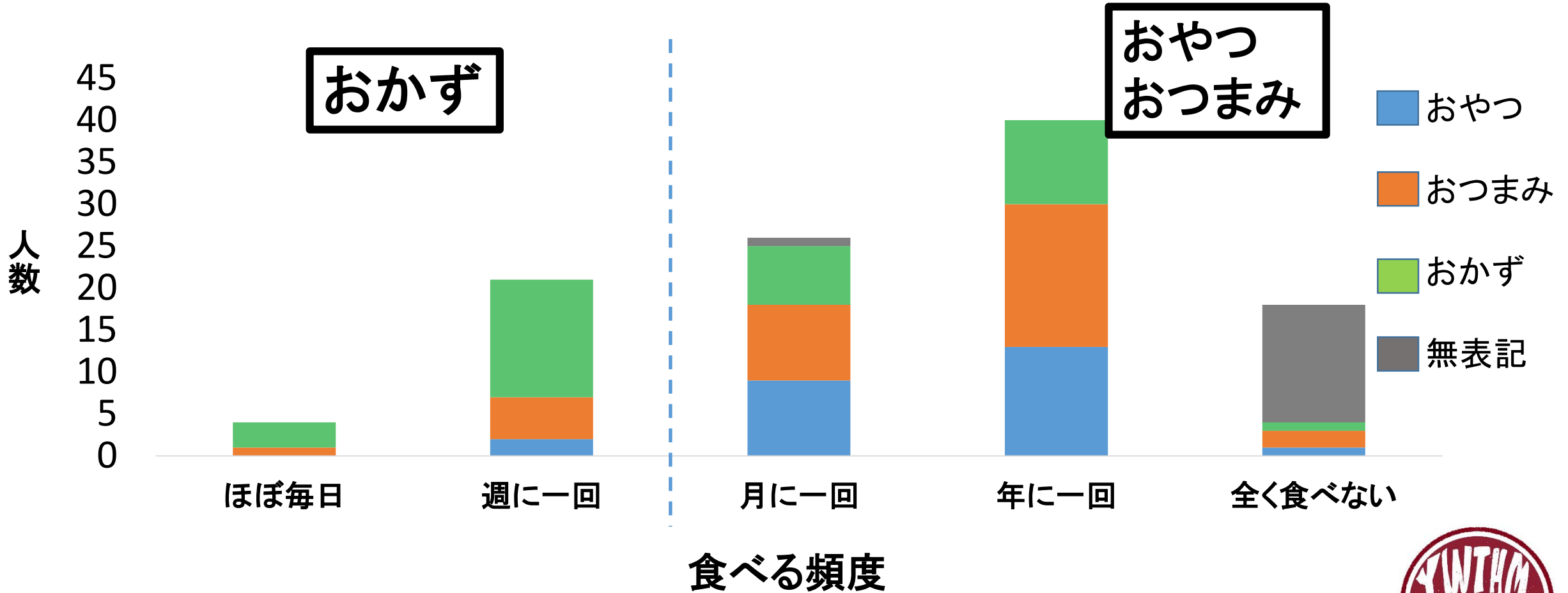
50%以上の人が

魚肉ソーセージを

年に数回以下しか 食べない！！



魚肉ソーセージの 食べる頻度と食べ方の関係性



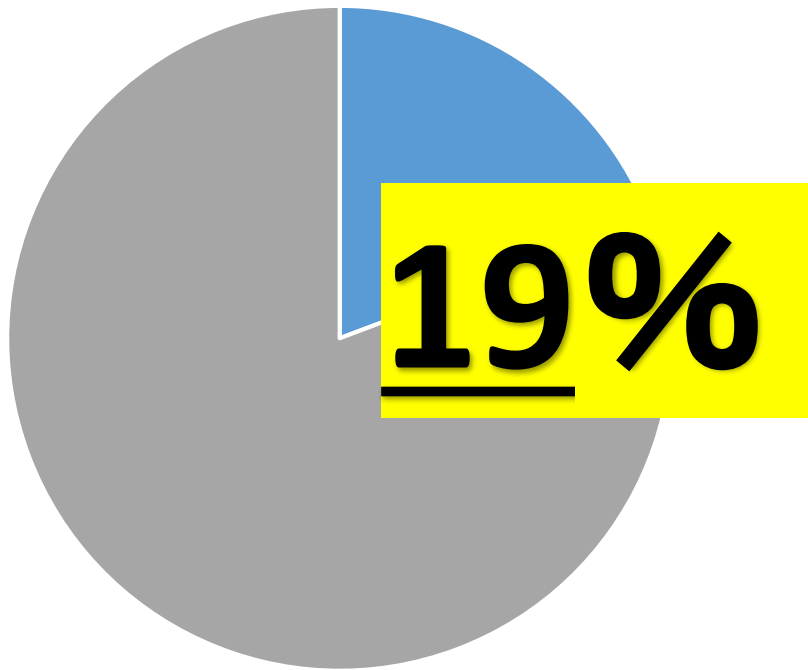
魚肉ソーセージ発祥地についての認知

	魚肉ソーセージ発祥地についての認知		
住まい	知っている	知らなかった	総計
八幡浜市内	14	3	17
八幡浜市外	16	67	83
総計	30	70	100

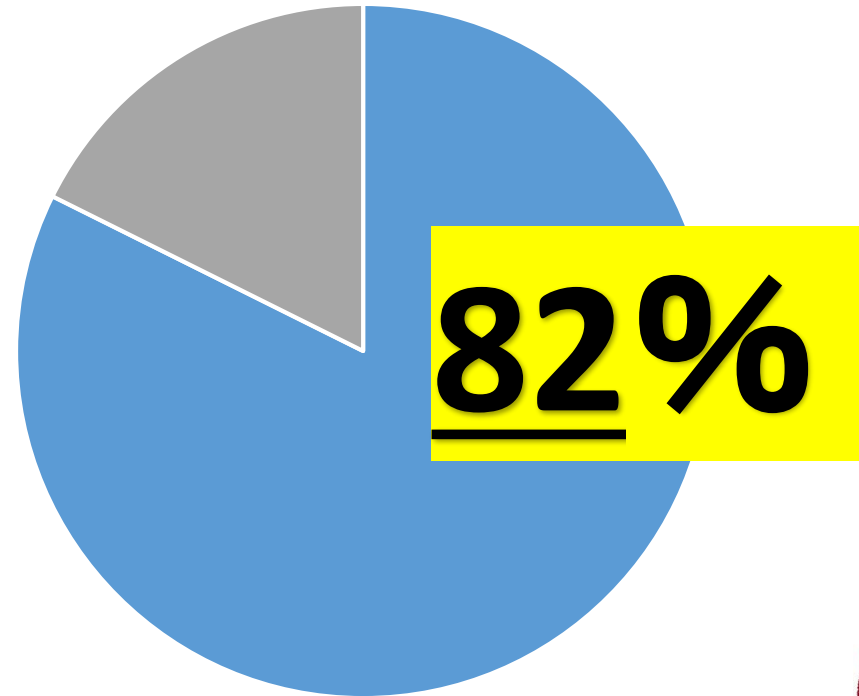


魚肉ソーセージ発祥地についての認知

市外における
魚肉ソーセージ発祥地の認知度



八幡浜市内における
魚肉ソーセージ発祥地の認知度



まとめ



2年間のまとめ

- ・生産者と消費者の両方の立場から考えることが出来た。
 - 食べ方の提案の重要性
 - 食べたくなるような工夫（PR方法の模索）
- ・どのようにストーリー性を持たせるか、付加価値をつけるか。
 - ストーリー性を伝える必要
 - 売るところまで自分たちでマネジメントすることの重要性
- ・自分たちの売り場を持つことの強み。
 - 商品の開発から販売までコントロールできる

（マーケティング・ミックスにおける流通チャネル戦略の重要性）



ありがとうございました。



プロジェクト基礎・応用演習
八幡浜班