

2023年07月21日

埼玉産農産物を使つたご当地ブランド食品を作りたいです。お薦め食材や注意点を教えてください。

## 中小企業 診断士による 経営 Q&A

A 「埼玉には名物が少ない、新名物を作りたい」といふ熱いご相談を受けることがあります。ぜひ埼玉のご当地ブランド食品を作りましょう!

取り組む上でのポイントは、①ターゲット設定②農産物の選定③商品開発④ブランディングーです。

②農産物の選定・埼玉県が実施した調査によると「他の人に贈りたい、またはお薦めしたい埼玉ブランド農産物」の上位には、「深谷ねぎ」「狭山茶」「サツマイモ」といった定番に交じって、「イチゴ」「あまいん」「ヨーロッパ野菜」「ナシ」「彩玉」など的新穎も登場しています。埼

のファンになつてくれそん」は、「第1回全国いちご」もうちよつと食べたかつたなお客さま」をイメージしまで最高金賞を受賞しな」と顧客に思われる程度のす。地元の方か他地域の方が、自分用か贈答用か、男性か女性が、何歳くらいか、家族構成はどうか、どんなシーンで食べるのかなど、ターゲットの特徴を具体的に想定します。

③商品開発・最近の食品開発のトレンドは「おいしいものを少しずつ」。多少、単価が高くても、1回、1食分ずつ動画などのウェブ媒体が向い、多くの「食べきりサイズ」が受けています。最近では、クラウドファンディングを利用して

生活を想定して「おいしい!」「ファンづくり」と「試作品の比較評価」を行つ方も増えています。ブランド認知を高める上では、発売時にプレスリリースを行つと、メディア在である「さいたまヨーロッパ野菜研究会」のほか、個性豊かな生産者、生産団体があります。その中から、ブランディング・おいでしょ。④ブランディング・おいでしょ。力、必要な時期と量、加工さぼむからんですが、ファン

## 埼玉のご当地食品を

「興味のある方は、埼玉県

中小企業診断協会のほか、地域の商工会・商工会議所、埼玉県による支援拠点などを通じて、中小企業診断士などの専門家相談を受ける」とができます。

連絡先：一般社団法人埼玉県中小企業診断協会（☎048・762・3350）