

講演～女性だから気づく食の新スタイル～ 「素材の路線変更」 わさびチーズタルトの事例

12月1日 千葉県の実践型セミナー「食のデザイン・購買プロセス」において講演をさせていただきました。

時代や価値観が激変していく食品業界において、新しい食作りが求められており、状況やニーズに合わせて食をどうデザインするかという観点で話しをしてほしいとのことでしたので、本年春に完成した「奥多摩さんぽ わさびチーズタルトの開発」を事例にあげ、《わさび》という素材の特徴をどういかして、新しい時代とターゲットに合わせてどう路線変更して商品化していったかというお話をしました。なぜ、奥多摩のわさびを使って

洋風のチーズタルトを作ったのか…

新しい商品開発の食をデザインする
お役に立てれば幸いです。

わさびチーズタルトですが、奥多摩地域
限定で好評販売中とのことでした。

