

六次化商品開発 しあわせりんごケーキ

福島県白河市の北條農園は、桃、梨、ぶどう、りんご等などいろいろな果樹を栽培している農園です。六次化アドバイザーとして数年前から時々訪問して六次化の方向性などの相談を受けておりましたが、昨年度、商品開発をコンセプト作りから商品完成までトータル的にプロデュースいたしました。北條農園様の強みを生かした六次化産品ということで、農園で栽培している日本ではまだ珍しい青りんご【グラニースミス】を使った甘酸っぱいミニパウンドケーキが完成しました。ほぼ家族経営規模の農園で、六次化をするのはいろいろな工夫が必要です。やるからには失敗してほしくない、次の商品開発にも繋がるような形を残したいという思いがありました。今回のケースは、費用と労力をどう削減しながら、北條農園というブランドイメージを構築していくかがテーマでした。具体的には、他のアイテムと汎用性のあるブランドロゴシールや、パッケージの費用削減、作業の効率化、原料の加工・製造先との連携構築などです。しかし、一番大切なのは北條さんの想いで、それを形にするお手伝いをするのが弊社やデザイナー原田みのりさんの仕事でした。

なぜ、「しあわせりんごケーキ」という名前なのか気になりますよね。

またなぜロゴが猫ちゃんなのか、そのストーリーは商品の帯に記載しています。美味しいケーキが出来上がりました。

