



『新商品開発セミナー』 開催報告！

開催日時：平成 27 年 3 月 6 日 金曜日 第 1 回 午前 9:30～ 第 2 回 午後 1:30～

講師：森 好子氏 株式会社ワイズプラス代表

ー第 1 回ー

『地域の恵みを活かす』と題して、屋久島で初めてヤク鹿の解体処理施設が開設され、害獣駆除されてきたヤク鹿は森の恵みとなり精肉として頂く事が可能になりました。ヤク鹿は栄養素が高く、高たんぱく・低脂肪・鉄分豊富という事で育ち盛りの子供や妊婦に適した食材とも言われている様です。適正に処理されたシカ肉を適正に調理する事により美味しく頂く秘訣を教えて頂きました。まずは、シカ肉の特性を学びその後調理実習に入りました。

ー第 2 回ー

ヤク鹿肉を利用し調理実習を行いました。①シカ肉の煮込みハンバーグ②シカ肉の唐揚げを調理し試食しました。ハンバーグは豚肉を 3 分の 2 加える事でジューシーさが増し臭みも消えとても美味しく頂く事が出来ました。唐揚げは、リンゴと玉ねぎをすりおろし、調味料を加えた物に前夜から浸けておく事で、お肉が柔らかくなりジューシーに頂けました。試食後に食品衛生法や、鹿児島県で取り組まれている鳥獣害対策や加工食品にする際の保存性を保つ方法、加工食品の身体機能表示解禁により、例えば「大豆イソフラボンはアンチエイジングに役立ちます」など表記できる様になり商品のアピール力をより引き出せる様になる様です。良い物は必然的に売れます。顧客や市場が求めているニーズを調査し、商品開発を行う開発手法＝「マーケットイン型開発」を念頭に地域の恵みを活用し大切にいただく事を学んだ内容でした。

ー受講生の声

○創業希望ですが、シカ肉ハンバーグが美味しくお店でも出せる様に取り組みたいです。（50 代・女性）

○レパートリーが増え活かせる内容でした。（60 代・女性）

○販売法なども教えて頂き勉強になりました。（50 代・女性）

※その他、多数ご意見・ご感想を頂きありがとうございました。