

「UME」の消費拡大と 若者への浸透に向けて



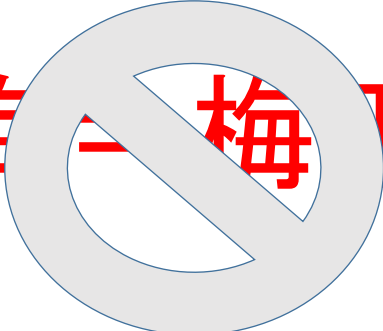
和歌山信愛高等学校 1年生
2017. 3. 20

学校紹介

創立70年 カトリックミッションスクールの女子校
SGH(スーパーグローバルハイスクール)アソシエイト校



梅を若い人たちにアピールするには？

梅  梅下し



新しい梅商品を開発



その商品が火付け役となって…



梅人気に！

若い世代や外国人観光客に

梅に対する**興味**を持ってもらうことが重要

梅の効能

- 食中毒予防
- インフルエンザ予防
- 胃がん予防
- 糖尿病予防
- 脂肪燃焼作用
- 疲労回復効果
- ダイエット効果

女性にオシャレに梅を消費してもらいたい！



サッパリ☆オシャレ

新感覚梅ジュース！

プツチリ梅パンダ

コンセプトは持っててカワイイ！

飲んでスッキリ！

モデルは、根強い人気があり若い女性の間ではやっている
タピオカ入りドリンク

梅ジュースを球体化させてソーダに入れたドリンク



アルギン酸ナトリウム水溶液
+ 乳酸カルシウム水溶液

実験 実際に球体化するのか？

非食用のアルギン酸ナトリウムと塩化カルシウムを使用

1. 塩化カルシウム水溶液を大きめのビーカーに入れる
2. アルギン酸ナトリウム水溶液と梅ジュースを混ぜる
3. 2. でできたものをピペット(スポイト)で塩化カルシウムの中に滴下する



梅ジュースの球体化に成功！！

実際に人エイクラを作るキットを用いての食用実験



梅味の人エイクラ！？が完成！

食感は、プチッとほじけて口の中で梅ジュースが広がる感じ

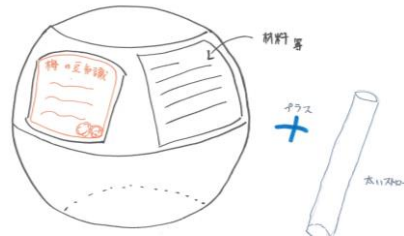
商品の詳細



裏面に**梅**の豆知識



梅への関心を高める



できた**梅**の**つぶつぶ**を入れるジュースの味

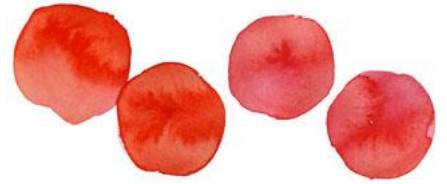
案① シンプルに炭酸水

案② 和歌山産のジンジャーエール



また、ジュースの中に入れるものとして…

ナタデココ **アロエ** **ゼリー** なども検討



若者向けの食品で 梅を好きになってもらう！



うめっぴ

○問題点○

日本全体の生活の洋食化と若者の梅に対する関心力が低下



若者の好みのものに
梅をコラボさせる



ここで私達が考えたのは…

うめろんぱんあيس!



うめろんぱんあيسって?

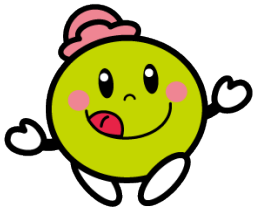
元になっているのは、若者に人気が
SNSで話題の**メロンパンアイス!**



そのメロンパンの生地やアイスに
梅のエキスや果肉を練りこんでいく
ものだよ!

メロンパンの生地でサンドしてあるアイスも
梅風味にすることで

**生地とアイスがお互いに
調和して、梅の味をよーい層
ひき立たせるんだ！**



アレルギー対策

- パン粉→米粉
- ラクトアイス→豆乳アイス
- 甘みの不足→はちみつを加える

アレルギー対策だけでなく…



低カロリー&もちい食感で女性にも！

若者向けの食品の例



シュークリーム

パッフル



ポキ

などなど

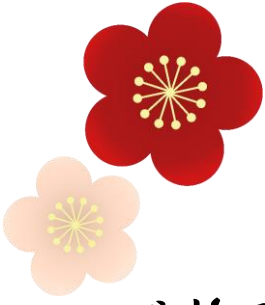
うめろんぱんなどの若者向けの
食品をきっかけに…

「梅」 → 「UME」

SNSの活用で「UME」を世界共通語に！



世界農業遺産のことも知ってもらいたい



ご静聴ありがとうございました

