

令和6年度とちぎ農山漁村発イノベーション実践セミナー 第4回現地研修実施状況について

【日 程】	令和6(2024)年12月17日(火)
【会 場】	株式会社ましこカンパニー 道の駅ましこ
【受講者】	14名
【テーマ1】	道の駅における商品の特色と展示手法
【テーマ2】	委託加工所現地研修
【講 師】	株式会社ましこカンパニー 道の駅ましこ

講師から、道の駅ましこの概要、店舗運営と取扱商品、商品開発の事例紹介を受けた後に、店舗と加工所の現地研修を実施した。

道の駅ましこでは、農産物等の販売だけでなく、自社製の加工商品の充実に力を入れているとのこと。

益子町のブランド卵を使用した「とろたまぷりん」は、シリーズ商品も含め人気商品になっている。

また、今夏に販売した「ましドレ たまねぎ」は、容量や価格を工夫したところ、お買い得品となりまとめ買いする人も多く品切れ状態となっている。現在、第2弾の商品開発を進めているとのこと。

加工所では、瓶詰、レトルト食品等の製造をしており、商品の企画、レシピ開発、製造、販売までの相談に対応しているとのこと。



(ましドレ たまねぎ)



(とろたまプリン)



(講義)



(加工所研修)



(店舗研修)

【受講者の声】

- 道の駅ましこの商品開発の考え方、開発事例の紹介、売れる商品作りのポイントなどの話はとても参考になった。
- 店舗内の商品の配置やジャンル毎の陳列方法、POPの付け方などを、自分の直売所でも活用していきたい。
- 加工所の製造工程、受託加工の種類やロット数などの話を聞いたので、ここに委託して試作品作りを考えていきたい。