



開発チーム／左から斎藤さん、五島さん、細見さん、中賀さん

# 女性チームの五感で開発 「濃姫いちごゴーフレット」

昨今、様々な業種で女性が「女性ならではの」の目線で開発した商品やサービスがヒットしています。それらの多くに共通していることは、「既存のもの」に新たな風を吹き込む、いわゆる「プラスα」を加える手法だと言われています。

さて、今回伺った(株)長良園ではどんな取り組みが…。

**お菓子を扱う方って、圧倒的に女性が多い。だったらどんなものが買いたいか、いちばんわかるのは女性に違いない。**

(株)長良園では以前より、女性スタッフならではの丁寧な作業、気遣いを高く評価し、社長の市川嘉宏さんは社内のリーダー職への女性登用を積極的に進めてきました。

そのなかで一昨年、新商品の開発チームを立ち上げるにあたり、メンバーを「女性限定」で募ることに。

そこで、手を挙げたのが開発の虫賀さん、齋藤さん、生産の細見さん、五島さんの4名でした。その頃、(株)長良園では岐阜産「濃姫いちご」のテイストを取り入れた商品「信長の赤」、「濃姫いちごクラッシュ」が開発されたところでした。

「濃姫いちご」は甘みと酸味が絶妙なバランスであることが特徴です。この味に魅かれた虫賀さんは、「女性の多くはいちごが好き。私たちの開発する新商品には、濃姫いちごをもっといっぱい使おう!」と決意しました。

## 既存の商品に「プラスα」 100%濃姫いちご

うちにあるどの商品に「濃姫いちご」を加えたら、ぐっと美味しくなるんだらう?…。

数ある自社の商品のなかからターゲットにしたのは「ゴーフレット」。

さあ、ここからが女性ならではの「五感」を信じた商品開発の本領発揮です。目指す五感は、ここ!

**外のゴーフレットに「触」れた感じはよりソフトに。でも、割ればパリンと「音」がする。中のクリームは濃姫いちごならではの上品で高貴な「色」と「香り」を大切にしたい「やわらかい味」。**

しかし、その日のいちごの状態によってペーストに煮込む時間が違い、少しでもおかしくなると商品の命のひとつでもある「色」が黒くなってしまいうなど問題山積…。

「最初はみんなから『あかん、あかん』と、相当ダメだしされてましたよ」  
と、市川社長。

「最大の難点はお菓子は焼くと風味が飛んでしまうこと」と語る、細見さん。長良園のお菓子の味を任せられ20年余の五島さんと、試行錯誤を繰り返しました。

そして…。ついに**100%濃姫いちご**が使われた、ゴーフレットが完成しました。

## もひとつの「プラスα」 マーケティング力

今、多くの岐阜土産のコーナーに「濃姫いちごゴーフレット」は並んでいます。その存在感は抜群!…それはなぜか?

それは「**パッケージ**」という付加価値。

齋藤さんは「この商品を開発するにあたり『誰が買って、誰が美味しいって食べてくれるのか』を、とことん考えました」と語ります。

…例えば?

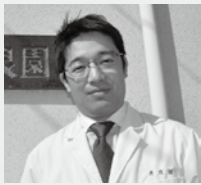
観光以外で、駅で土産をよく買うのは? ↓男性サラリーマン。

誰に? ↓職場の女性や、奥さん子どもたち。その人たちはどんなものが嬉しい? ↓かわいいもの。おしゃれなもの。

と、ターゲットを「最終的に手にする女性」に絞り、自分たちの作った大切なお菓子が「選ばれるためのパッケージ」を開発しました。

これこそ「女性ならではの」発想なのです。

「女性の力をどんどん生かせれば、きっと企業は成長します」  
市川社長の想いは、どうやら間違いないようです。



(株)長良園  
代表取締役社長  
市川嘉宏さん  
〒500-8287  
岐阜市北鰐4-30  
Tel.058-274-1251  
Fax.058-274-1309

(株)長良園は、1953年の創業以来「お菓子は文化である」を理念に、社名にもある「清流・長良川」をメインテーマに、地域の皆様にお愛され「素材」を生かしたお菓子づくりを心がけています。

★「濃姫いちごゴーフレット」は、岐阜県推奨観光土産審査会において見事86の応募商品の中から今年度の最高賞「岐阜県観光連盟会長賞」に選ばれました。