

# 新商品開発 『和アイス～ちよこてまり～』

大妻女子大学食物学科食物学専攻

梅原 理奈

松江 規代

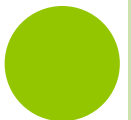
# 商品コンセプト

## ○ターゲット

10代後半～20代女性

『SNSも宣伝手段の1つである』

- ・流行に敏感なSNSをよく利用する世代の女性
- ・女性のほうが甘いものが好きな人が多く、口コミで広まりやすい



# 商品コンセプト

## ○ テーマ

見た目にインパクトのある和スイーツ

SNSで多くの人々の目に触れるためには...



- ・目でも楽しめて話題性のあるもの
- ・オシャレなもの
- ・今までにあまり見たことのないようなもの



# 商品イメージ

## ○和スイーツ

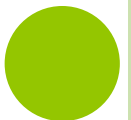
和風アイスと洋菓子でよく使われるチョコレートを組み合わせたスイーツ

## ○季節感

これからの季節を考え、秋冬をイメージ

## ○メインはアイス

美味しいアイスの味を邪魔せず、さらに美味しく食べてもらえるような組み合わせ



## 8月29日 試作1日目

### ○ チョコレートドームづくり

- ・カップアイスの蓋を利用  
→うまく外れない。
- ・ホワイトチョコレート  
→比較的溶けやすいため不適



型には風船を使用

ミルクチョコレート、ブラック  
チョコレートを使用



# 8月30日 試作2日目

- ドームづくり  
→水風船を利用することで成功
- ミルクチョコレート  
→甘すぎる
- ドームを溶かす  
→ホットチョコレートがアイスの味を邪魔する



ブラックチョコレート使用

チョコレートの器に変更  
(見た目も綺麗)



# 8月31日 試作3日目

## ○ 使用するアイス

- ・栗甘露、抹茶、ゆず  
→試食をして栗甘露と抹茶に決定

## ○ トッピング

- ・あんこ、白玉、煎餅  
→栗の場合、あんことチョコが入っていると甘すぎる

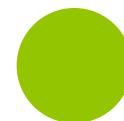


あんこの代わりに抹茶ヨーグルトソースで酸味をプラス

抹茶アイス



栗甘露アイス



# 9月1日 試作4日目

## ○ チョコレートカップ

- ・見栄えはいいが、大きすぎて食べにくい
- ・甘さがしつこい



一回り小さいものに変更...

**アイスと一緒に食べやすい!**

**量もちょうどいい!**





# 『ちょこてまり』の作り方

1. 水風船を膨らませ、水できれいに洗う。
2. 水気を完全にとった風船に片栗粉を付け、溶かしたチョコレート半分までつける。
3. 冷蔵庫で30分～1時間ほど冷やし固める。
4. 風船を割り、慎重にチョコレートから風船を剥がし、完成😊

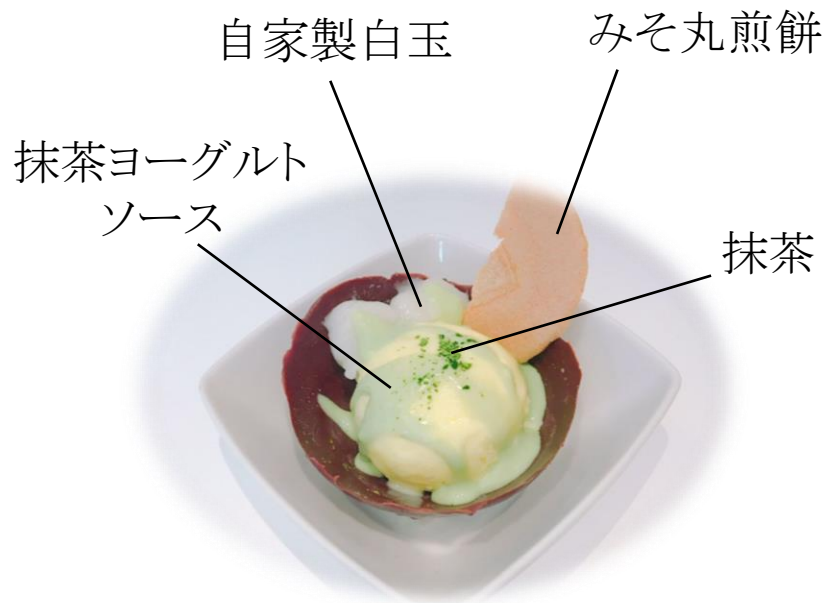


# 盛り付け

## 抹茶アイス



## 栗甘露アイス



抹茶アイスは甘さ控えめのため、あんこで甘さをプラス😊  
栗甘露はアイス自体が甘いため、ヨーグルトの酸味ですっきり！