



北川村のゆずもっちゃん

三年次生

きっかけは...

高校2年生の中芸学

ゆず王国の工場見学



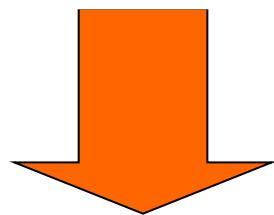


高知県の他の地域の人

他県の人



知ってもらふ



北川村の活性化

どうしたら知ってもらえるか？
??????

う～ん・・・



ご当地ならではの物で
商品を作ろう！！



もち



麺

試作品を作ってみた！

A牛乳とゆずの果汁入り



Bゆずの皮と果汁入り



試作品A(牛乳入り)

材料

もち粉・・・50g

砂糖・・・40g

牛乳・・・60cc

ゆず果汁・・・大さじ1杯

片栗粉・・・少々(打ち粉として使用)



作り方

1、もち粉と砂糖と牛乳を混ぜる。

2、ゆず果汁を入れ、
電子レンジで加熱する

3、まな板の上に出して
一口大にちぎり形を整える。



試作品B(ゆずの皮入り)

材料

もち粉・・・250g

砂糖・・・40g

水・・・300cc

ゆず果汁・・・大さじ1杯

ゆずの皮・・・25g



作り方

- 1、もち粉と砂糖と牛乳を混ぜる。
- 2、ゆず果汁を入れ、
電子レンジで加熱する
- 3、まな板の上に出して
一口大にちぎり形を整える。



試食後の感想

A(牛乳・ゆず果汁入り)

- ・ゆずの風味が少ない
- ・若干牛乳臭い
- ・若干の酸味

B(ゆずの皮・果汁入り)

- ・味が無い

商品として提供することができない！！

改善点

A(牛乳・ゆず果汁入り)

- ・牛乳臭さを減らしてゆず風味をより出す。
- ・牛乳の量を減らし、ゆずの果汁の量を増やす。

B(ゆずの皮・果汁入り)

- ・ゆずの皮を利用して甘みを出す。
- ・きざんだ皮を砂糖をまぶして煮たものを入れる。

改良品作成！！

改良品 A (牛乳入り)

材料

もち粉・・・250g

水・・・100cc

牛乳・・・200cc

砂糖・・・200g

ゆず果汁・・・大さじ2杯



作り方

- 1、もち粉と砂糖と牛乳を混ぜ、
ゆず果汁を加える。
- 2、ゆず果汁を入れ、
電子レンジで加熱する。
- 3、まな板の上に出して
一口大にちぎり形を整える。



改良品B(ゆずの皮入り)

材料

もち粉・・・250g

水・・・300cc

砂糖・・・100g

牛乳・・・200cc

ゆず果汁・・・大さじ2杯

ゆずの皮・・・100g

砂糖(ゆずの皮に混ぜる)・・・100g



作り方

- 1、もち粉と砂糖と牛乳を混ぜる。
- 2、ゆずの皮をみじん切りにし、
砂糖を加え煮る。
- 3、ゆず果汁を入れ、
電子レンジで加熱する。
- 4、まな板の上に出して
一口大にちぎり形を整える。



改良品C

Aの材料の牛乳を
水に変更したもの。

完成！！！！



ゆずの皮入り



ゆず果汁入り

改良品の試食後の感想

A(牛乳・ゆず果汁入り)

- ・牛乳の風味が残る

B(ゆずの皮・果汁入り)

- ・香りもよく、甘さもくどくなくていい
- ・ゆずのつぶつぶ感が気になる など

C(牛乳→水)

- ・ゆずの風味がする
- ・すっぱさが出た など

全体の感想として

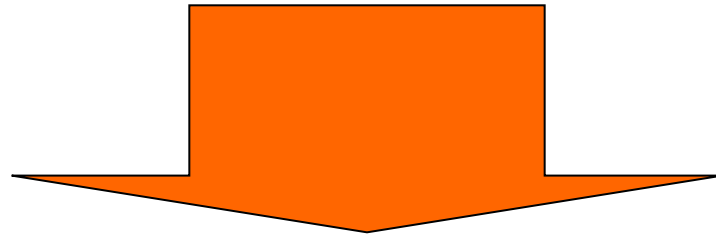
①見た目をアレンジしたらどうか？

- ・一口サイズでゆずの形
- ・可愛いトッピング
- ・ねじパンのような形

②あんこをいれたらどうか？

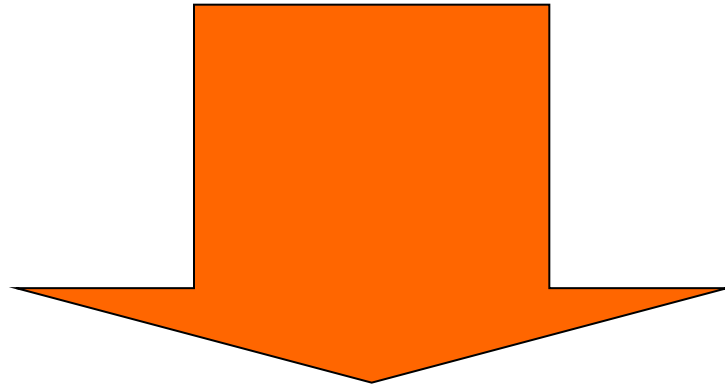
新しい問題点

改良品A → 牛乳臭さが残る



Cに作り方変更
ゆず果汁の量を増やす

改良品B → ゆずの皮の
インパクトがありすぎる



皮の量を減らす
皮をフードプロセッサーにかける

商品化するには！！

形をどうするか

大きさ、値段をどうするか