

# 新未来洞察手法による 桃のスイーツトレンド予測

2014年11月29日(土)  
明治大学駿河台キャンパス  
リバーティタワー1001教室

## 1. 2011～2013年度研究総括と課題

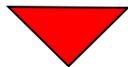
## 2. 新未来洞察手法の分析内容整理

## 3. SPV分析法による桃のスイーツトレンド予測 (福島県の社会的課題解決への応用)

# 1. 2011～2013年度研究総括

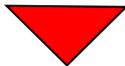
## 2011年度

- ネット上に「菓子未来研究所」を設立し、消費者ニーズを中心に未来のお菓자에係わる発言を収集。(541件)



## 2012年度

- (株)富士通の協力の基、2.5億ブログ記事の中から、約1000の未来洞察に有用と思われるテキストデータを収集。

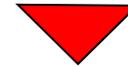


## 2013年度

- (株)富士通の協力の基、フリーソフト「巡集」、「TextBinder」、「TextSS. Net」を利用して40の個人ブログから約1000のテキストデータの収集。

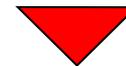
## 分かった事

- 一般消費者の声による未来洞察は、専門家の未来洞察と同等(質問を投げかけて、ニーズを抽出。)



## 分かった事

- 自発的に書かれた一般消費者のブログの中にも、未来洞察に有用なテキストデータはある。
- 個人のパソコン環境では、ブログ全体からのテキストデータ収集は困難。



## 分かった事

- 1053の菓子ブログ中、40の個人ブログからでも有用なテキストデータは収集できる。
- 収集先を40程度に絞れば、個人のパソコン環境でもフリーソフトを利用して収集可能。

# 1. 2011～2013年度研究総括と2014年研究テーマ

## 1.現状、経緯

- 現在、日本の消費財メーカーにおいては、過去からの延長線で描いた未来に向けた施策では立ち行かないとの懸念から、未来洞察(フォーサイト)研究が求められている。
- しかし、未来洞察手法は、デルファイ法、シナリオ法等第二次世界大戦時に米国で開発された専門家による予測手法に頼っている。

## 2.あるべき姿

- イノベーションが頻繁に起こる科学技術分野においては、現状の専門家による予測手法がツールとして最適と思われるが、食品等の消費財分野では、消費者ニーズを基点としたマーケティングが定着する現在、消費者ニーズを基にした未来洞察手法開発が求められている。

### 3年間の研究成果

個人のネット環境で、当該テーマのブログからの有用なテキストデータの収集及び、テキストマイニングソフトを利用した新未来洞察手法を確立。

### 2014年研究テーマ

- 1、新未来洞察手法の分析内容整理（新手法への命名）
- 2、福島県の社会問題解決への応用（桃のスイーツトレンド分析）

## 2. 新未来洞察手法の分析内容整理

- 未来予測手法は、「デルファイ法」、「シナリオライティング法」等の専門家の意見を用いた手法だったが、食品等の消費財の予測においては、一般生活者のネット上の声の分析により、十分な未来予測が可能である。
- この一般生活者の声を基にした未来洞察手法は、従来の
  - 1、専門家の意見をより確立の高い意見に収斂させる方法・・・「デルファイ法」
  - 2、専門家が、演繹法を用いながら、将来を描き出す方法・・・「シナリオライティング法」に対して、「〇〇〇法」と呼んだらいいのか？



### 今回の研究は、一般消費者の何をどの様に分析した結果なのか？

- 一般消費者がブログに書き込むという行為は、よりオリジナル性の高いイノベティブな内容を求める。ブログでの書き込みのまとめは、従来のユーザー・イノベティブ理論の中での**リードユーザー分析**と捉えることができる。
- ネットが社会インフラとなり、バーチャル社会が拡充している現在、リアル社会でのヒットの構成要素は、常に一般消費者の声(ニーズ)として、ネット上に点在している。点在している事象がクラスター化できるボリューム(**サイレントマジョリティ**)になった時、それはリアル社会でのヒットの前兆といえないか？



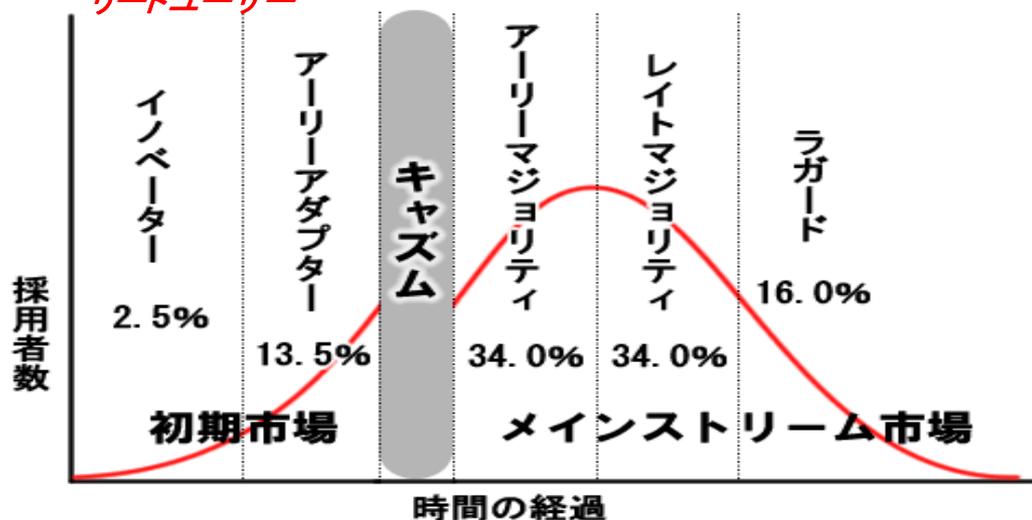
「**リードユーザー分析**」か「**サイレントマジョリティ分析法**」か？

# 仮説-1 今回提示した未来予測は、「リードユーザー分析」

## リードユーザーイノベーションとキャズム

今回分析は、  
リードユーザー

### キャズム理論



#### ■リードユーザーイノベーション理論とは、

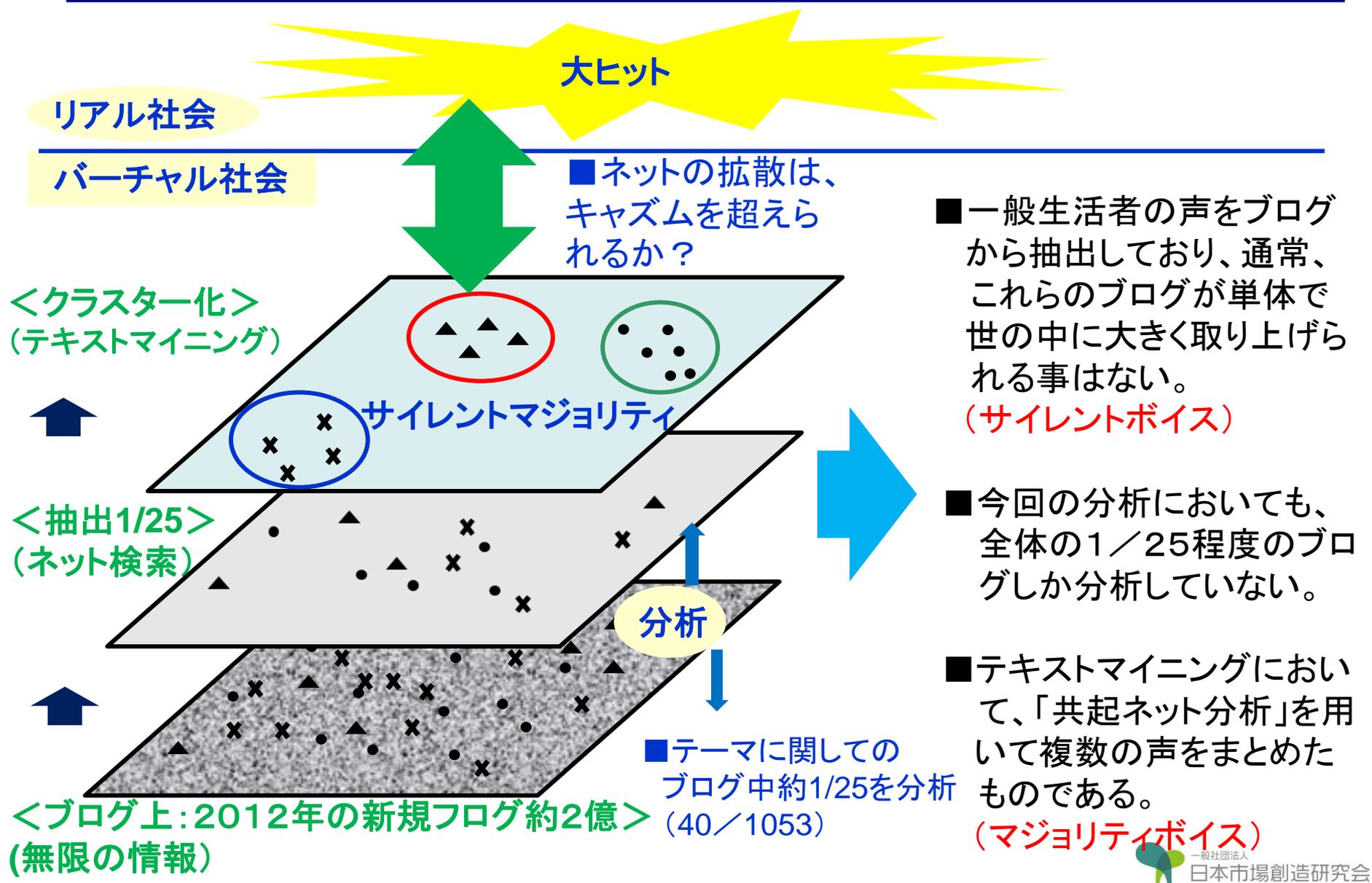
1. 新しいニーズや発明は、ユーザーの手元、しかもちょっと尖ったユーザー(リードユーザー)の手元から生まれる。
2. 情報やカスタマイズツールへのアクセスが一般にも開放されているので、リードユーザーは自分で欲しいものは自分で作る。

#### ■キャズム理論とは、イノベーター理論における、イノベーターとアーリーアダプターで構成される初期市場と、アーリーマジョリティやレイトマジョリティによって構成されるメインストリーム市場の間には、容易には越え難い溝(キャズム)があるとする理論

■一般消費者がブログに書き込むという行為自体がイノベティブであり、書かれている内容は、一般市場の商品・サービスよりオリジナリティが高く、**イノベティブな内容**である。

■今回分析した内容は、桃をスイーツや料理として実際に、利用された例で、**プロシューマーの「自らのニーズを自ら解決して満足を得られたプチ市場調査結果」**である。

# 仮説-2 今回提示した未来予測は、「サイレントマジョリティ分析」



「リーダー分析」といえるか？

- ❌ ■一般消費者がブログに書き込むという行為自体がイノベーターであり、書かれている内容は、一般市場の商品・サービスよりオリジナル性が高く、**イノベーターな内容**である。
- ■今回分析した内容は、桃をスイーツや料理として実際に、利用した例で、**プロシューマーの「自らのニーズを自ら解決して満足を得られたプチ市場調査結果」**である。

「サイレントマジョリティ分析」といえるか？

- ■一般生活者の声をブログから抽出しており、通常、これらのブログが単体で世の中に大きく取り上げられる事はない。**(サイレントボイス)**
- ❌ ■テキストマイニングにおいて、「共起ネット分析」を用いて複数の声をまとめたものである。**(マジョリティボイス)**

命名

サイレント・プロシューマー・ボイス分析 (SPV分析)

# SPV析法よる桃のスイーツトレンド予測 (福島県の社会問題解決へ向けて)

2014年11月29日(土)  
明治大学駿河台キャンパス  
リバーティタワー1001教室

# 福島県の社会的問題課題に向けた本調査分析手法の実施

課題 福島県産農産物に対する放射線風評被害を乗り越える

拒絶層

受容層

を対象

目的1 (福島県産果実)“桃”の新需要創造の切り口を開発する



目的2 生産・加工・外食業者が「商品開発」に活用できる情報の提供



手法 一般消費者から、桃の新しい用途開発に関するネット上の知恵と経験を収集し分析



# 調査フロー --写真&テキストによる分析、ヒット商品を抽出する手順--

## データ回収

### ■目的

生産・加工・外食業者が「商品開発」に活用できる情報。

### ■課題

コメント回収は、カリスマブローガー？ 一般消費者の声？  
→スケジュールの制約あり、ブローガー選定の時間を取れず。

### ■実施方法

一般消費者の声を回収。

ありきたりな意見にならないよう、10項目のサブキーワードを設定。当レポートを活用いただく業者・県庁を念頭に「具体的なコメント」を回収できるよう設定した。

### <業務フロー>

#### ■データ回収方法

- Google検索。
- 消費者コメント比率を高めるため特定ブログ(アマーバ)に限定。
- AND/NOT設定でゴミを減らす。

#### ■回収対象

- ソーシャルメディアの投稿
- ✓テキストのみ
- ✓写真とテキスト(写真がメインで、説明のため文章を入れる)
- 「**テキスト**」&「**写真**」を回収

## 分析

### 定性分析

テキスト、写真

### 定量分析

頻出ワード、KH Coderマップ

### ■目的

今後ヒットしそうな先進的/特徴的な情報を発見する。

### ■課題

今後ヒットしそうな先進的な情報  
=まだ世の中に浸透しておらず、一部のリードユーザーしか知らない情報。  
=今は、まだ口コミ件数は少ない。

※量的に目立たない先進的情報を、どうやって抽出するか？

### ■実施方法

先進的情報、かつヒットの可能性が高いアイデアは、2条件を持っているとして抽出する。

✓**インパクト/注目度(意外性)** → テキストと写真から判断

✓**納得(合理性)** → テキストから判断

桃は定番商品のため、インパクトが高くないと注意を引けない。注目されなければ、購入/消費につながらない。このため、第1条件として『インパクト/注目度』を設定。

### <業務フロー>

#### ■テキストと写真による分析

- 【**テキスト**】Excel → PowerPoint  
テキストで語られている対象(料理、ケーキ等)ごとに分類していく。
- 【**写真**】Web → PowerPoint  
テキストと同時に写真も貼付。先進的情報を抽出する第1条件は「インパクト/注目度」。見た目と味のインパクト。  
→ **見た目のインパクトは、写真で判断**

### <業務フロー>

#### ■頻出ワードの抽出方法

- 頻出ワードと単語の結び付きをKH Coderでマッピング。  
**先進的情報は、マッピングする最小出現数の単語に多い。**

## インサイト

### ■発見ポイント

何も無いところで「アイデア」だけの声は先進的情報になりにくい。

✓新しい“**経験**”をした人がリードユーザーとなり、

✓**先進的情報を“発信”**している。

では、どのような“経験”をした人がリードユーザーとなって先進的情報を“発信”しているのか？

→ それは『**インパクト/注目度(意外性)**』が高い食品を食べた経験。

### ■インサイト手法、ヒットの仕掛け

《**マーケターが洞察する方法**》

- ① ヒットする可能性のある商品を『**インパクト/注目度(意外性)**』と『**納得(合理性)**』の観点で抽出。
- ② 『**差別化/ポイント**』を導き出す。
- ③ 情報を整理して『**構造化**』する。

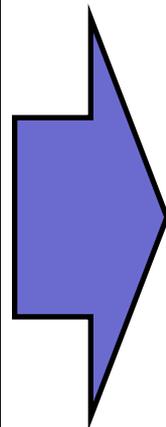
《**ヒット商品に育てる方法**》

- ④ 期待されるヒット規模を推定する。
- ⑤ 予測ヒット規模に応じて予算・リソースを配分した施策を作る。
- ⑥ ヒット商品に育てるべく活動する。(商品開発、広告、プロモーション)

では、一般消費者は、どのような商品を“**経験**”し、“**情報発信**”しているのでしょうか？

# 実査の流れと作業実施者への適切な対応

区分	作業項目
STEP1	①確認する事象に関して、取扱いのあるブログ記事の収集
STEP2	②収集したデータに対し不要部分の修正、必要なキーワードを確認しやすいよう整形する。
STEP3	③フリーテキストマイニングソフト「KHCoder」で編集
STEP4	KHCoderにて出力した結果、および収集した画像を基に、提案資料を作成。



- 作業実施者である在宅ワーカーは、左記のSTEP1を担当。  
平成25年度福島県ひとり親家庭等在宅就業支援事業受講生の11名。
- インターネット上での情報収集業務の為、ICTスキルが比較的低いスタッフでも作業が可能となっている。
- 11名の作業者は福島県内各地域に居住しているため、業務開始時の集合業務説明会は難しく実施していない。
- 「実査精度」の達成に不安であったが、メールと電話での密なコミュニケーションを丁寧に行い、作業実施者の共通認識の確保とモチベーションの向上を実現。
- 実査の中で、作業者からの報告を受領する段階でその都度、認識のズレを修正し、調査精度を確保し、本調査の野心的な目的を達成した。





## 簡単料理☆桃のバスタ

2012-07-05 08:54:17

テーマ: 簡単料理

こんにちは〜(´▽`)

今日の埼玉地方ですが、朝から曇りです。

しかし湿気がすごい ☹️

気温も高めで蒸し暑いです。

雨はまだ降っていませんが、まさに梅雨の天気ですね〜

### タイトルを回収

(ただし、桃に関連しないタイトルの場合は、回収しなくてもよい)

「桃」に直接関係のない前書き・挨拶などは回収する必要はない。

東京の丸の内に

グッドール・クラッティニー

というお店があります。

そのお店が今の時期に出す期間限定のメニュー

冷製桃のスパゲッティニー

というのがありますが、

これが旨い!

桃とスパゲッティの組み合わせも斬新ですが、

フルーティーな桃とハーブ、トマトソース、オリーブオイルの

配合が絶妙です。

梅雨のジメジメしたときに食べると

気分すっきり、さわやかな感じになる

「桃」の検索ワードについて書かれているコメントを回収  
(ただし、桃に関連しないタイトルの場合は、回収しなくてもよい)

# KH Coder共起ネットワーク(マッピング)の設定、コメント回収方法

## KH Coder 共起ネットワーク 描画の設定

### ①辞書作成

#### >強制抽出語

- ・「ピネガー」「ヴィネガー」もエクセルで変換し統一。
  - ・半角全角「100%」「100%」をエクセルで変換し統一。
  - ・「パウ」「ンド」、分割された言葉をつなげて辞書登録。
- ※生声ローデータExcelを読み込みながら、辞書登録していく。マップ描画後に登録すべき単語に気付くと、また最初から描画するステップを踏む必要が出てくるため)

#### >使用しない語

### ②抽出語リスト

#### >エクセル作成され、品詞ごとのリストを自動表示

- ・「最小出現数」の設定に活用する。
- ・「品詞による語の取捨選択」に活用する。

#### <除外する品詞>

- ・人名
- ・ナイ形容
- ・感動詞
- ・動詞B
- ・否定補助詞
- ・形容詞(非自立)

### ③最小出現数

#### >描画したい単語を「最小出現数」で設定

- ・最小出現数は、全体における単語の件数を自動計算し、描画対象ごとに自動計算して表示される。
- ・描画させたい単語の出現件数を、ソフトウェアの「最終出現数」に設定する。

### ④描画数

#### >「70」を目安に設定

(理由: デフォルト設定「60」では、辞書設定した抽出語で出現件数が少ないワードが描画されにくいいため、商品開発でヒントになるワードを描画させるためデフォルト「60」より多い「70」で抽出する方針。)

## コメントの回収方法

ローデータを回収したエクセル表から特徴的なコメントをパワーポイントで編集。  
詳細なコメント内容はエクセル表(別ファイル)をご参照。

抽出語・共起ネットワーク: オプション

集計単位と抽出語の選択

集計単位: 段落

最小/最大 出現数による語の取捨選択

最小出現数: 10 最大出現数:

最小/最大 文書数による語の取捨選択

最小文書数: 1 最大文書数:

品詞による語の取捨選択

- 名詞
- サ変名詞
- 形容動詞
- 固有名詞
- 組織名
- 人名
- 地名

すべて 既定値 クリア

現在の設定で利用される語の数: チェック 133

共起ネットワークの設定

共起関係(edge)の種類

語 - 語  語 - 外部変数・見出し

外部変数・見出し: 利用不可

描画する共起関係(edge)の絞り込み

描画数: 60  Jaccard係数: 0.2 以上

強い共起関係ほど太い線で描画

出現数の多い語ほど大きい円で描画

フォントも大きく ※EMFやEPSでの出力・印刷向け

すべての語を小さめの円で描画

最小スパニング・ツリーを表示

ラベルが重ならないように位置を調整する

半透明の色(EMF・EPS形式では保存不可)

グレースケールで表現(中心性・サブグラフ)

フォントサイズ: 100 %  太字 プロットサイズ: 640

実行時にこの画面を閉じない

OK キャンセル

#### ※ソフトウェアの注意点

- ・「最小出現数」を少ない数に設定し、
  - ・「描画数」を多い数に設定すると、
- 描画する量がソフトウェアの限界を超え、システムがダウンするケースが多い。

#### ※作業における留意点

- ・アウトプットする描画は、設定する辞書、抽出語リスト、最小出現数、描画数の設定に大きく左右される。
- ・価値の高いアウトプットを出そうとすると、人手がかかり、個人差も出てくる。→マニュアルで均質化



# 検索キーワードとアウトプットの方向性

## 検索キーワード

## アウトプットの方向性

料理

① 桃を使った料理

② レストランで桃

スイーツ

③ 桃 デザート／スイーツ

④ 桃 ケーキ

⑤ 桃 アイスクリーム／ソフトクリーム

飲料

⑥ 桃 ジュース

⑦ 桃 発酵

健康

⑧ 桃 朝のフルーツ／食後のフルーツ

⑨ 桃 効果

ブランディング

⑩ 地域ブランディング <福島の桃>

地域ブランディング <岡山の桃>

地域ブランディング <山梨の桃>

有望なヒット商品候補を抽出する。

期待される“効果”“栄養素”を探る。

主要な自治体の取り組みを消費者の声から把握する。

自治体の施策への提言を探る。

調査結果



# ① 桃を使った料理

## 乳製品を使う

冷製パスタ  
冷製スープ

型に流して  
ケーキを  
オーブンで焼く

塩・胡椒

イタリア料理  
の調味料  
(冷製パスタ、  
冷製スープ)

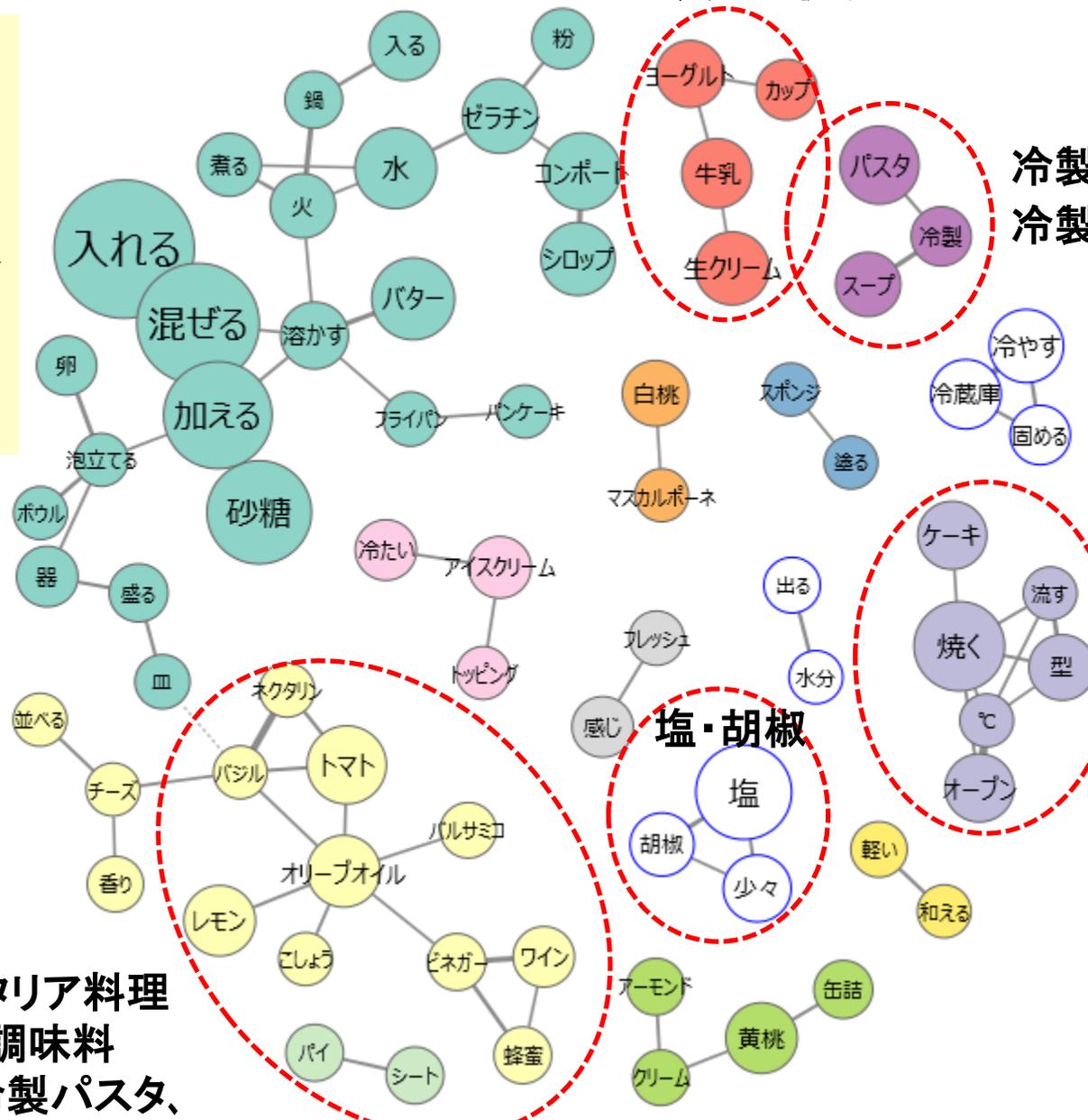
### <冷製パスタ/スープ>

夏の定番メニューになる可能性。

### <ソテー>

豚肉・鶏肉と桃をソテー。  
(中華料理の「酢豚+パイナップル」の組み合わせから生まれた料理方法)

※味付けは「塩」「胡椒」、  
イタリア料理の調味料。



# ① 桃を使った料理

## ■冷製パスタ

「**桃の冷製パスタ!**? 甘いパスタかと思いきや中は塩味が効いたパスタなんです。味付けはオリーブオイル生のトマトピューレレモン塩こしょうといったところなのですがレモンがなくて甘めのバルサミコ酢を使いました」

「**冷製桃のスパゲッティ**ニ というのがあるんですが、これが旨い! 桃とスパゲッティの組み合わせも斬新ですが、フルーティーな桃とハーブ、トマトソース、オリーブオイルの配合が絶妙です。」

「**ネクタリンとバジルの冷製パスタ** ネクタリンの甘いのと、トマトの酸味、そしてフレッシュなバジル、意外な組み合わせだけれどなかなかいける。桃とパスタ?と初めは思ったものだけれど、いろいろな方のブログを拝見すると最近では日本でも**桃のパスタ**は出回っているみたい?」

「**桃を使った冷製パスタ**を作ってみました。桃とトマトの冷製リングイネ。生のリングイネを使ってみたのですが、シコシコつるつるでとても美味しかったです。オリーブオイルベースの桃とトマトのソースはよく冷やして、バジルのトッピングが大切です。桃はあまり甘いものよりも、ほんのりと甘いくらいの安価なものを使う方が返っておいしいかもしれないですね。トマトの酸味と桃の甘みがマッチしてひんやりとさわやかでなかなか美味しくできました。」

「お料理教室♪(**桃の冷製パスタ**・焼きトマトのファルシ) 桃のパスタはとっても興味がありました^^ フルーツのパスタは初めて☆ カットした桃をきれいに並べて出来上がり(^-^)」

「ペペロンチーノ**桃のソース**和え **冷製パスタ** 生ハム添え、桃と大葉の豚肉巻き」

## ■冷製スープ

「**桃の冷製スープ**☆ 夏といえば、冷製スープ。【白桃の冷製スープ】(2人分)」

「**旬の桃**を使った、すっきり爽やかで、喉越しの良い**冷製スープ**です。」

「前にこんな**冷製スープ**があるって読んだ事があったんです。で、今回思いつきで作ってみたらこれが絶品! フランスの桃って日本の桃の様にあま〜〜い! っるのが少ないんです。酸っぱい桃が見事に変身。桃の甘さも引き出せて、ライムで爽やかさも」

## ■肉(豚肉・鶏肉)とソテー

「豚肉が果物と合うのは有名で、リンゴソースとか、パイナップル、プルーンなどと一緒に料理されるのだから、**桃は絶対に合うと思った**。それに、写真から「きっとキャラメリゼをすればいいのだ」と思ったし、先日来、ゼリーにラム酒が良い効果を与えていたので、ラム酒も入れてみることにした。(桃だったら、本当は白ワインがいいかも、でも、お酒は何でもいいのだろう、例えば、ウイスキーだって、豚に合うといわれているから、ウイスキーでもいいのかも。) **ポークソテー**はいつもの焼き方だが、同時に**桃をソテー**することに専念したかったので、焼き目をつけたら、すぐにアルミ箔で包んで、120度くらいのオーブントースターに入れておいた。」

「**チキンソテー**いちじくと**桃とバルサミコのソース** いちじくと桃のフルーティーな香りとうまみ、バルサミコ酢のやわらかな酸味とコクが超マッチしたソースは、病みつきになりそう。」

「鴨とピーチのポートワインソース **鴨をソテー**した後、**桃をソテー**し、蜂蜜やポートワイン、バルサミコ酢、ホワイトワインビネガーでソースを作ります。付け合せは幅広のいんげん(本当の名前を知りません。)を茹でた後、ピーカンと一緒にバターでソテーしたものです。」





## ② レストランで桃

「おうちカフェ♪ **桃の冷製パスタ** **桃とトマトの冷製パスタ**。すりおろした桃とトマトのソース、おいしい。もうちょっと塩効かせたらよかったかなー。ここに生ハムが入ってたら間違いなくおいしいと思います。」

「お家ご飯 **桃の冷製カッペリーニ**♪ **桃の冷製パスタ**って、美味しそう～ 一体どんなお味なのかしら??? 先日、娘と、青山の某フレンチで頂いた桃のデザートが、とても美味しくて。それを頂きながら、突然、脳裏に浮かんだのは、何故か、桃の冷製パスタ。そんな訳で、突然、桃の冷製パスタを、お家で作ってみようと、思い立った私( ^ ^ )」

「**マスカルポーネクリーム**の**セミフレッド** **桃のスープ**に浮かべて・・・ **セミフレッド** 言葉の意味は“半分冷たい” 普通のアイスクリームのように 完全に 凍っている状態ではなく生クリームなどで 固さや冷たさを和らげたものでジェラートの種類です。今日は マスカルポーネクリーム**の**セミフレッド。冷やした桃のスープに浮かべます。マスカルポーネと 生クリームのジェラートは 真っ白・・・ **セミフレッド**の上には **ピンクの桃のコンポート**をのせて・・・」

「レストランでは、**桃とさわやかなハーブを組み合わせたデザート**を多く見る気がします。フレンチのコース料理の後に、さっぱりといただくのに、ハーブ使いのデザートは嬉しいですね。ミントと桃との組み合わせも大好きです。

こちらは、7月31日に銀座5丁目にオープンした「リヨンの居酒屋」、「ブション・ドール」でいただいたデザート。

こちらは恵比寿のフレンチ、「アタゴール」のデザート。桃とスパイスとの組み合わせです。(以下、写真参照)



桃とトマトの冷製パスタ



桃の冷製カッペリーニ(桃の冷製パスタ)



ブションドールのデザート、桃のコンポート



アタゴールの「白桃のコンポート  
パッションソルベ添え」



ソル・レヴァンテのランチで、プラムのパスタ



マのおいしい生活

マスカルポーネクリーム**の**セミフレッド  
桃のスープに浮かべて・・・



エルミタージュ・ドゥ・タムラのスペシャリテ、桃の冷製スープ



グレナデンシロップ煮の桃を飾ったシヤルロット仕立て



19 オークウッドの「桃のスフレ」



日本市場創造学会

設立準備研究会

# ③ 桃 デザート／スイーツ

甘みと酸味のバランス

甘さ、香り、おいしさ

## <甘み・酸味>

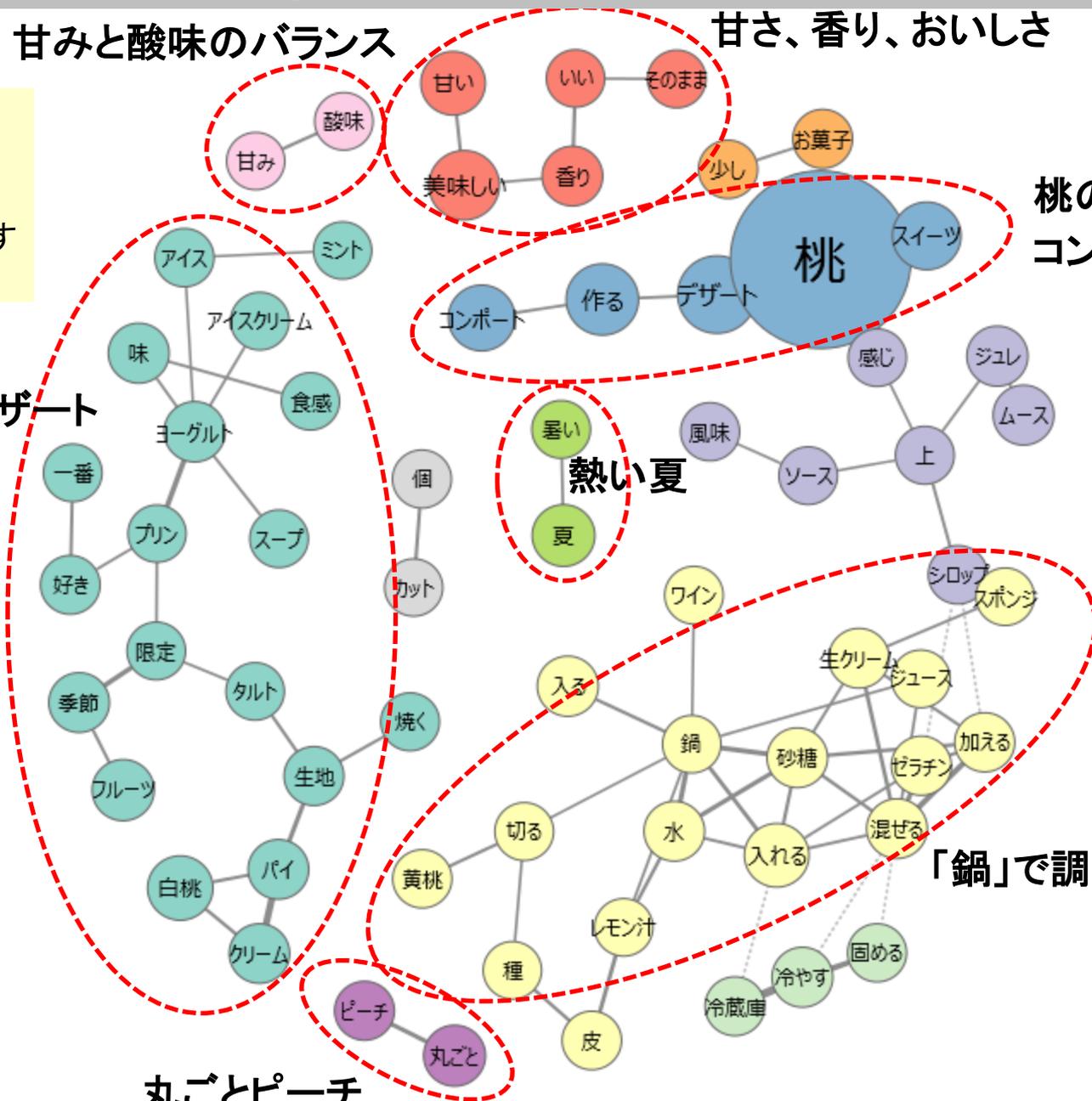
デザートに限らず、桃の「甘み」「酸味」のバランスに言及するコメント。

“冷たい”デザート

暑い夏

「鍋」で調理するデザート

丸ごとピーチ



桃のスイーツ  
コンポート

# ③ 桃 デザート／スイーツ

## ■丸ごと

「キャー——うきゃーきゃわゆい可愛すぎるでしょうコレ!! 洋菓子「ミリオン」さんの **桃を丸ごと使ったデザート** 丸ごとピーチ!!(¥450)」

「横浜アンブリュースまで時間をかけて行ったのは、この**丸ごと桃**のデザートのため! いやー行った甲斐がありましたよ。丸ごと桃のボリュームがハンパない!(なにしろ丸ごとですから。)中は、種の部分がくり抜かれ、カスタードクリームが注入されています。このカスタードの甘さが、桃と良いバランスでした

「それから、**丸ごとピーチ** 桃1コにカスタードクリーム詰まってて、土台はタルト。ダメです、おいすぎる(笑)スイーツとゆうより、もはやフルーツだった」



## ■ショートケーキ 他

「JR武蔵野線新秋津駅近くのケーキ屋さん「ロートンヌ」に行ってきた、桃の季節なので去年も出ていたかなりおぶりの桃のパイ、「どんぶらココ」と**桃のショートケーキ**「シャンテペッシュ」、**桃のタルト**等桃のケーキがお目見えしていた、どんぶらココはあいかわらずの迫力でお値段は去年と据え置き、季節限定なのでこれともうひとつは桃のショートケーキ」

「**ピーチメルバ**と**桃のケーキ**。まずは、桃のコンポートを作ります。甘すぎない分量です。甘味はお好みで。」

「**杏仁豆腐の上に桃のスライス**をのせ、シャンパン・ロゼのジュレをのせ、とても簡単な**ヴェリンヌ**も同時に作ってみました。まさに桃の旬、ですよ今。」

「父から桃が送られて来ました。注文してくれたようで、今後第2弾、3弾があるそうで、今回の箱を開けてみたら、まだそのまま食べるには しっかりした桃でしたので、先にお菓子を作らせてもらうことにしました。新鮮な桃をお菓子にする事にちょっと気が引けますが……。桃というと、我が家では そのまま食べるよりも、まず**シャーベット**。」

## ■プリン、クープ

「プリン好きの皆さまにオススメしたい堂島プリン で有名な堂島スイーツの期間限定**桃のプリン**をご紹介します!! めっちゃ輝いております。よく見ると白桃と桜桃がコラボってます!!」

「Cafe Lisette(カフェリゼッタ)で**桃のクープ**。お待ちかねのクープペシェメルバドキドキ(とアイスコーヒーを。)フランス産の白桃は丸ごと赤すぐり風味のコンポートにしてあって、ヨーグルトのクリーム、桃のプリン、アイス、サフランのマカロンで作られたグラスデザートです。淡く可愛い色合いが乙女チックでいい感じ。」

## ■クリームパイ

「最強スイーツ店、エスコヤマ より**白桃のクリームパイ**をレポートいたします♪ キャー!! 桃の密度に思わず絶叫!! まあるいパイのお皿の上に盛られています♪ サクサクのパイカップにカスタードクリームやクリームシャンティをしばり、桃のパワーを全面に押し出しててんこ盛りになりました♪」



## ■桃大福

「北名古屋市にある、桃花亭の桃の館に、デザート買いに行ってきたよ。お目当ては、完熟桃のスイーツ。**完熟桃大福**。みずみずしくてあまーい桃がおいすぎる!」



# ④ 桃 ケーキ

## ■丸ごと

「丸ごと生の桃！をくりぬいてあって、中はさっぱりした生クリームのみ。繊細な桃を美しいまま丸ごとくりぬくこの技術、すばらしい(ﾟoﾟ)ﾉ 底の方にはもちもちしたゼリーのようなものが入ってて、これまたおいしい～」

「丸ごとピーチ ¥480 丸ごとの桃の中に甘さ控えめなカスタードクリームが入っています。」

「桃を丸ごと使った『ピーチ姫』種の部分にカスタードが入っていて、下には丸いスポンジが敷いてあります」

「食べてみると桃も柔らかく甘くて凄く美味しい。で、中にはなんと桃のクリームが入っていました。決して甘すぎず、でも桃の味が引き立って最高。底にはサクサクのパイが敷いてあって桃とパイの間には生クリーム。」



## ■パンケーキ

「ふわあふわあ桃のパンケーキ ¥950 この桃のパンケーキは桃の果肉にカスタード風クリームに桃のシロップをかけたパンケーキです。桃たっぷりです。そしてこのカスタード風クリームがコクがあってとっても美味しかったんです。生地はふわあふわあと商品名にしてるだけあって柔らかくて軽い食感でした。」

「季節もの：桃のパンケーキ♡♡♡ 桃のコンポート、生桃、桃ジュレ...桃尽くし！ 美味しい美味しい生クリーム、紅茶を煮出したカラメルと赤スグリのソース。」

「巷で話題沸騰中のhinataboccoさんの桃のパンケーキ。ほんのりピンクの桃が、スライスされてずらり。」

「こちらは大阪梅田で大人気のパンケーキとかき氷を提供するお店「雪ノ下」の桃のパンケーキ ¥700です！大きくカットされた桃がパンケーキ生地いっぱいにとッピングされています。添えられている桃のソースをかければフレッシュな桃の風味がさらに増して桃の風味、甘味をさらに堪能できます♪」



## ■パウンドケーキ (家で菓子作り)

「桃のパウンドケーキ作りました♪」「桃缶パウンドケーキ」「桃のキャラメルパウンドケーキ」

「りんごと桃のパウンドケーキ」「桃とマンゴーのロールケーキ」「桃&紅茶のパウンドケーキ♪」

「桃ヨーグルトムースケーキについて☆」「杏仁プリン&桃ジャムのパウンドケーキ」「桃・クリーム・杏仁アイスと」

「黄桃のパウンドケーキ@ホットケーキミックス」「とっても簡単♪ 黄桃パウンドケーキ」

「今日のおやつは、黄桃パウンドケーキ ホットケーキミックスを使った、かんたんレシピで作りました。」



## ■ショートケーキ

「見切り品の桃と30%オフの生クリームをGETしたので 桃のショートケーキにしました。桃はコンポートにして使用」

「フレッシュ桃を贅沢に使ったショートケーキです♪ 桃は一手間加え天然バニラを使用しコンポート、季節限定商品です♪」

「リリエンベルグの桃のケーキにうっとり幸せ。桃のショートケーキです。綺麗に並んだカットされたもも。もも、クリーム、そしてしっとりだけど、存在感のあるスポンジとのバランスがとっても好み。」



## ■その他ケーキ

「黄桃の紅茶ケーキにしました。アールグレイの茶葉をたっぷりいれて上に黄桃2缶分ゼーンぶ敷き詰めちゃった。敷き詰めたからかちょっといつもより焼きに時間がかかったので、まわりがえらいこんがりになっちゃった。」

「桃の時期にでる大人気の桃のタルト。見ただけで幸せな気分になってしまうもの。」



日本市場創造学会

設立準備研究会



# ⑤ 桃 アイスクリーム／ソフトクリーム

## ■道の駅、直売所のソフトクリーム

「道の駅きよかわと言えば特産はもも。ということで『ももソフト』を買いに来ました。」

「秋田県鹿角市 **道の駅** かつの「あんたらあ」 **北限の桃ソフトクリーム**(300円) 基本はなめらかバニラソフト、そこに桃の風味が控えめに存在アピール。」

「飯山の桃ソフト この**直売所**は1ヶ月ちよつとの期間限定OPENのお店ながやけど、目玉のひとつが桃ソフト。飯南の桃を100%使用しているそう この**桃ソフト**、チョコ————美味しい 桃を食べようみたい。市販されようアイスとかの人工的な桃の味ではなく、桃そのものを食べよう感じ **桃の果肉が入っちゃう**——」

## ■直売所で、ソフトクリームの発送も

「JA香川県 飯南直売 桃の産地なんよ！まだ、出始めらしいけど、すごい人。**地方発送する人が多い**。名物、桃ソフト」  
「食べてきました♪桃ソフト おいしかったよお〜 **実家に贈る用の桃**とうち用の桃も買いました。飯南産直 桃直売所」

## ■アイス

「桃のデザートと言えば、「**ピーチ・メルバ(Peach Melba)**」。バニラアイスにバニラ風味の桃のコンポート、真っ赤なフランボワーズソースを添えて、アーモンドスライスをトッピング。」

「**桃ソルベ**(左)・**杏仁ピーチ**(右)。大好きな桃フレーバーでかためてみました。ガッツリ盛ってくれたジェラートはやっぱりとっても美味しそう♪ まずは**桃ソルベ**から。フレーバーのお味も桃の優しくて繊細な風味がきちんと生かされていて、甘味もすごく穏やかだし、気に入った桃ソルベでした。続いて**杏仁ピーチ**。良質な杏仁に刻んだ黄桃を混ぜ込んだもの。」

「**ソルベ**はザラツとした粗めの粒子が暑い日には嬉しい味わいで、桃の香りがとても良いものでした。もちろん、ソルベとバニラアイスの相性も良く滑らかな味わいが、角切りの桃のしっかりした食感と良いコントラストになっているので最後までとても美味しくいただきました。」

## ■上品、高貴

「果汁がたっぷり**上品な甘さと香り**が何とも言えず最高で超美味しいです♪ ミルクティー・アイスとの組み合わせも美味しいという事だったので、ミルクティーアイスもチョイス♪ こっちもミルクが濃くて、ロイヤルミルクティーみたいな**高貴な味**がして、美味しい〜！ 清水白桃ジェラート 清水白桃はジューシーな桃の香りがして**上品な甘さ**でした。(ネクターのような甘ったるい味ではありませんでした。) そこいらの桃のジェラートは桃ソフトとは異次元の**濃厚な桃の甘みと香り**です。」

## ■皮ごとそのまま入れる

「化学肥料を使わない、こだわりの農法で育てられた桃。**皮と身の間に栄養やうまみがある**ということで**皮ごと**です！ 角切りの桃も皮付きですが、上の桃同様に皮が付いていることに全く違和感がないもので甘さにバラつきはありましたが、香りよく甘味とジューシーさが美味しいです。」

「桃が甘い———！そして何という**ステキな香り**と**しっかりした食感**。**皮ごとの桃の美味しさ**を堪能できます。中にはヨーグルトジェラート。全てが好みすぎて倒れそうでした(笑)」

「ソルベとバニラアイスの相性も良く滑らかな味わいが、角切りの桃の**しっかりした食感**と良いコントラストになっているので最後までとても美味しくいただきました。」



# ⑥ 桃 ジュース

スムージー

“乳性”飲料とのミックス

放射性物質の話題も

<桃+乳性飲料>

桃と豆乳・ヨーグルトなど乳製品との組み合わせも多い

<桃+甘酒>

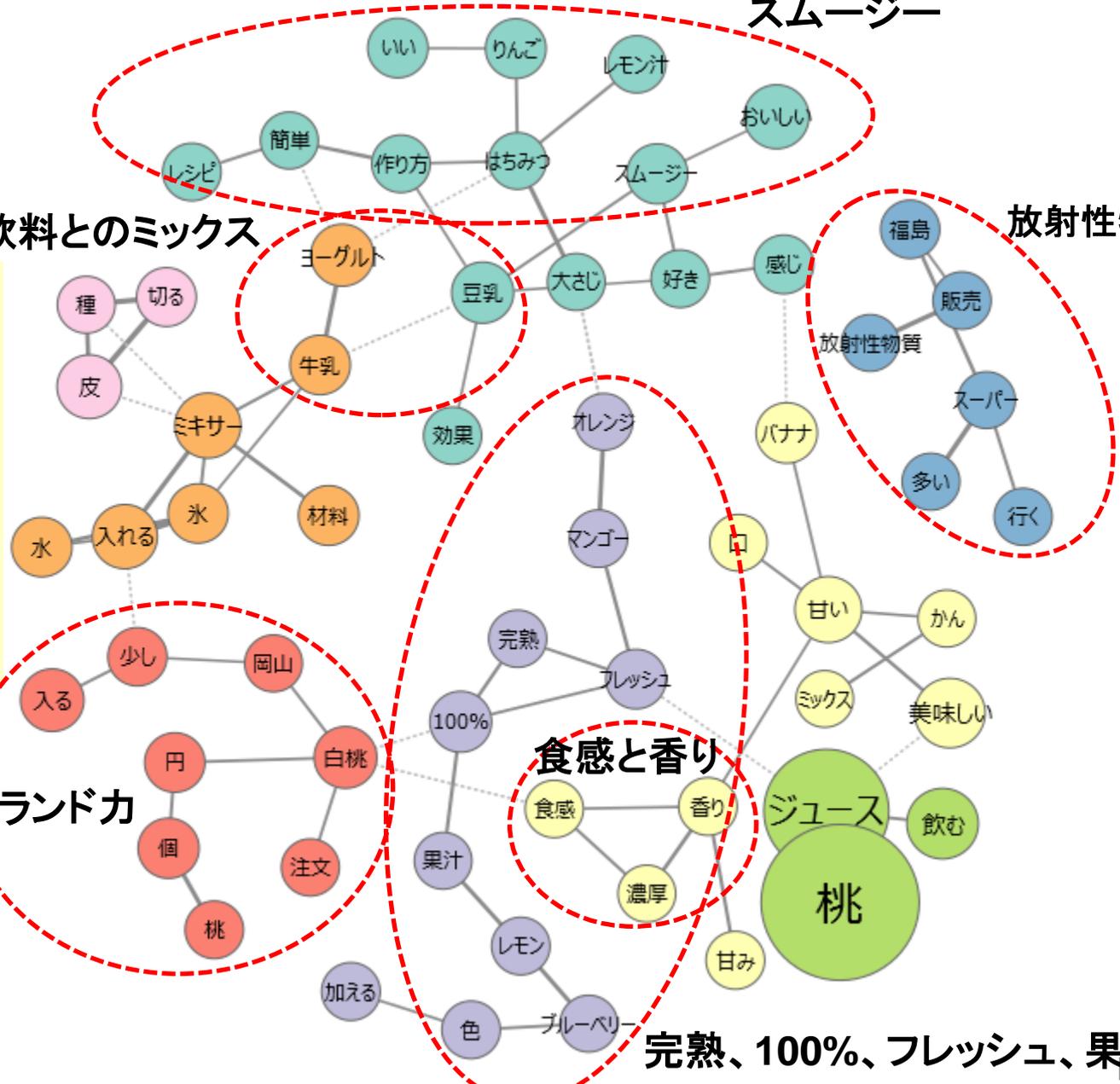
冷たい桃の甘酒

※100%ジュース、スムージーのコメントも多い。

岡山の桃のブランドカ

食感と香り

桃  
ジュース



完熟、100%、フレッシュ、果汁  
フルーツ、レモン汁、はちみつをミックス



日本市場創造学会

## ⑥ 桃 ジュース

### ■桃100%ジュース

「**100%桃ジュース** 綺麗なピンク色でしょ。ゆかは牛乳が入ると嫌なので足してもスッキリしたいならレモン汁 甘味が足りないならはちみつか加えません。桃のヨーグルトドリンクで、暑さをふっとばせ！」

「倉敷の絶品桃ジュース 目を引いたのが、これ。『**岡山産100% 白桃ジュース** 800円』800円ですよ！800円。おいしい。しみじみ言いながら、飲み続ける。さと。グルメなさとが言うんだから、本当においしいのでしょう。私も一口飲んでみました。こんなにおいしい桃ジュース、飲んだことありません。」

「でも、ホント、おいしいんです♪お店の人に聞いてみたところ、材料は、岡山県産白桃1個と牛乳のみ。それをミキサーにかけただけの贅沢なジュースです。この白桃ジュース800円は、味わってみる価値アリです。」

### ■豆乳

「**桃ジュース♡** 大好きな桃で作ったジュース↓ 今回ピンク色になんなかったけど… 作り方は桃・1個 豆乳・適量 ヨーグルト・大さじ3 はちみつ・お好みで これを全部ミキサーにかければ出来上がり。**豆乳**はさらさらした感じがよければ多めで、とろとろした感じが良ければ少なめで作ります！ちなみに私はさらさらが好き(\*^o^\*)」

「**桃と豆乳のスムージー**をミキサーで作る。美味！！ 豆乳が桃と合うのか不安でしたが、全然合います。私は桃はもちろん大好きですが、桃の甘さが強いので、1個食べると飽きてしまう感じだったのですが、このスムージーは、甘さがちょうど良く抑えられて、すごくおいしいです。生の桃よりも、私はこちらのスムージーの方が好きくらいですね。深みのある、甘さの抑えられた上品なスムージーです。桃と豆乳のスムージーはおすすめですよ！めしあがれ！シャーベットにしてリキュールを足すのも大人の味になって最高です。」

「**桃と豆乳のジュース** 豆乳に酸(レモン汁や酢)を混ぜ合わせると、ちよいとヨーグルト風に固まってくるのね。フルフル、フルーチェみたいな雰囲気？ 桃と豆乳、Goodでござんす！」

### ■甘酒

「<**甘酒の冷たい桃ジュース**> 桃 甘酒のもと 水 レモン果汁 豆乳 を適当に入れミキサーでジャン！できましたラブラブほんのりピーチ色 なんだか優しい気持ちになりますね。」

「**桃の甘酒豆乳ラッシー**の作り方 桃の爽やかさとクリーミーな豆乳、甘酒の自然な甘み。乳製品不使用の体にやさしいラッシーです。砂糖や添加物を加えず、伝統的な製法で発酵させた甘酒はとてもヘルシーな甘味料。腸内環境を整えるので、和のヨーグルトと呼ばれています。ビタミンや糖、アミノ酸が豊富に含まれているので、江戸時代には夏バテ防止として、真夏に好んで飲まれていたそうです。」

### ■ヨーグルトドリンク <皮ごと食べる>

「食後に「**桃のヨーグルトドリンク**」を作って、飲みながらブログをしています。ところで桃は発汗・寝汗を抑えるって知ってました？ ウチにちょっと指で押しってしまった桃があったので、桃は皮ごと切って、ヨーグルト&牛乳&メープルシロップでドリンクにしてみました。桃は皮と実の間に栄養があるから、思い切って皮ごと入れたほうがいいそうです。是非、お試しを♪」

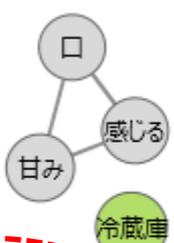
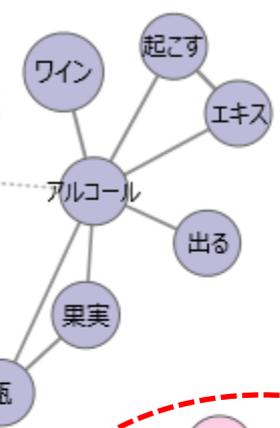
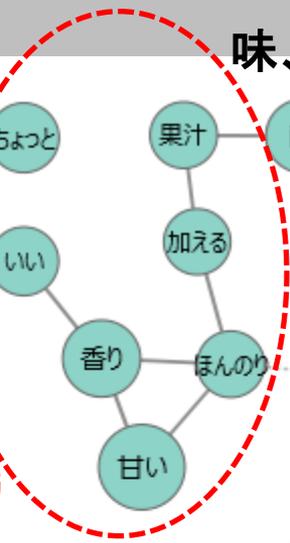
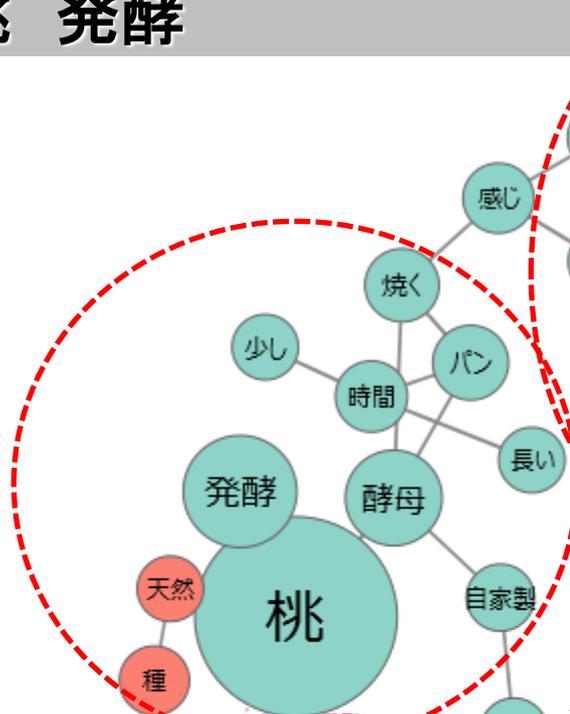
「皮ごと食べる」コメントは、他の項目でも見られる。



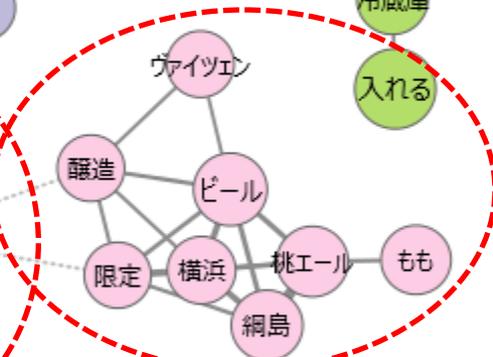
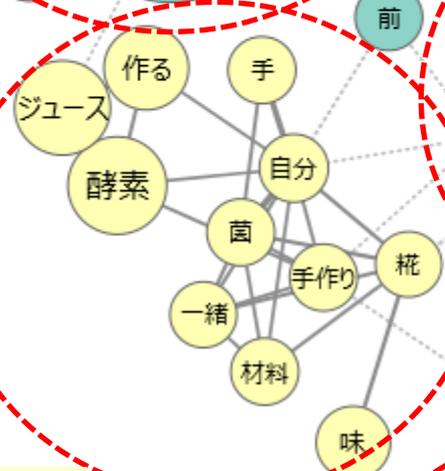
# ⑦ 桃 発酵

味、香り

発酵  
酵母



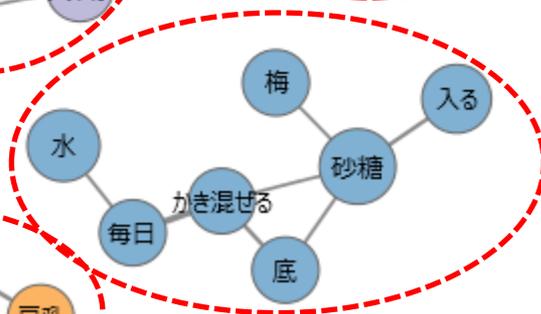
夏の爽やかな  
飲み物



アルコール

酵素ジュース  
糀 (マルコメの「プラス糀」など)

※「酵素」は注目キーワード



手間がかかる

甘酒



<有望な「発酵」>  
現在：発酵により「味」が美味しくなる。  
今後：「効果」の訴求も。

# ⑦ 桃 発酵

## ■ビール

「【ビール】もももももも桃エール(サンクトガーレン) 2012年はサンクトガーレンの頒布会を楽しんでおります。10月頒布のビールの「もももももも桃エール」を飲みました。1か月遅れの配布となった「桃エール」。山形県産の桃をたっぷり漬け込んでいっしょに発酵させたフルーツビールです」  
 「DEVILCRAFT(デビルクラフト) もももももも桃エールがどうしても飲みたくて飲みたくて。ほんのりとろ〜んとして、ちょっぴりネクターを思い出す感じ。甘みはあまりないエール。桃エールは、もももよりも桃加減がない。フルーティだけど... 桃ビールと言えば、箕面ビールさん！そりゃ、飲み比べます。今年の桃ヴァイツェンは、甘さは本当に控えめ。「桃」というと、甘いイメージがありますが、ももも...も、桃ヴァイツェンも後味がほんのり桃であり、香りがほんのり桃。爽やかで桃好きには絶対の見比べてほしいです。」

「横浜ビールの季節限定「綱島桃エール」地ビールを製造販売する横浜ビール(横浜市中区住吉町6)は、季節限定「綱島桃エール」を販売している。綱島桃エールは、綱島の桃農園「池谷家」(港北区)で収穫された商品規格外の「日月桃(じつげつとう)」と「白鳳(はくほう)」を使ったフルーツビール。」

「箕面ビール「桃ヴァイツェン」ヴァイツェンをベースに国産の白桃を贅沢に使用した、フルーティで爽やかな限定醸造フルーツビールです。甘さは控えめで、ヴァイツェン酵母特有の香りと桃のフレーバーが十分堪能出来ます。」

箕面ビール「国産 桃ヴァイツェン」(Minoh Beer「Peach Weizen」)【1st review in twitter】甘く酸味のある香り。やんわりと桃の甘さがあり、サワーと言うかスカッシュのような印象。初回に飲んだ時より甘く感じるのは気のせい？」

## ■シードル

「山梨県産の高級白桃を発酵させた桃のシードル(発泡酒)です。もう、なんといったらいいのか、たまらなくジューシー！桃の優しい酸味と味わいがそのまま活かしたアルコール度数4.5%の飲みやすさ。ごくごくいけちゃいます。」

## ■甘酒

「<甘酒の冷たい桃ジュース> このまま冷たくしてもおいしいけど旬の桃と合わせてジュース。桃甘酒のもと 水 レモン果汁 豆乳 を適量に入れミキサーでジャーン！できましたほんのりピーチ色なんだか優しい気持ちになりますね」

## ■酵素ジュース

「今年は、、「とち野酵母で作る桃のシュトーレン」です。仕込み水は、「あらごし桃の日本酒」「トッピングにも桃の果実」を使います。酵母はとち野酵母なので、生地からすでに甘い桃の香り&焼きあげもフルーティな香りが漂います。女性に喜ばれる1品です。」

「酵素ジュース♪♪ 自家製ワイン(もどき?)なんかを作って、酵素というものを知る。で、色々調べてるうちに世間では酵素ジュースというものが流行っていることを知り、作りた29った。」



もももももも桃と福島路



# ⑦ 桃 発酵

## ■桃酵母でパン作り

「★桃の酵母パン成功★ 桃の種から起こした天然酵母のパンが焼けたのでそれに合わせてチキンの赤ワインに込みにしました。パンはスライスして、先日作ってストックしたデイルバター塗ってオーブンでカリッと。半分はそのまま何もつけずに焼いただけで、酵母パン特有のうまみを味わう。桃の種酵母は予想以上に元気いっぱい！！瓶のふたを開けるたびに元気一杯にポン！シュワ～！！と音がなります。酵母の“えさ”として桃のコンポートを煮た時にできたシロップを少しづつ加えたのでほんのり甘い良い香り♪」

「桃酵母で～山食@マルチグレイン☆...と、始めました～♪さて、すっかり気に入ったマルチグレイン配合の山食」

「自家製桃酵母、マサオ君大活躍☆ 本日は、桃酵母でリュスティックを作ってみました。思ったとおりに、発酵してくれて、何もかも、はかどる大事な右腕になりました。気泡は、断面によって、大きかったり、小さかったり。桃酵母らしく、しっとり、ツヤツヤしていますよん♪」

「【モラセスキャラメルベーグル】桃酵母・冷蔵発酵 今日桃酵母で... 酵母でベーグルは初めてです (#^\_^#) 外はカリカリ、中はも～っちり！！です。」

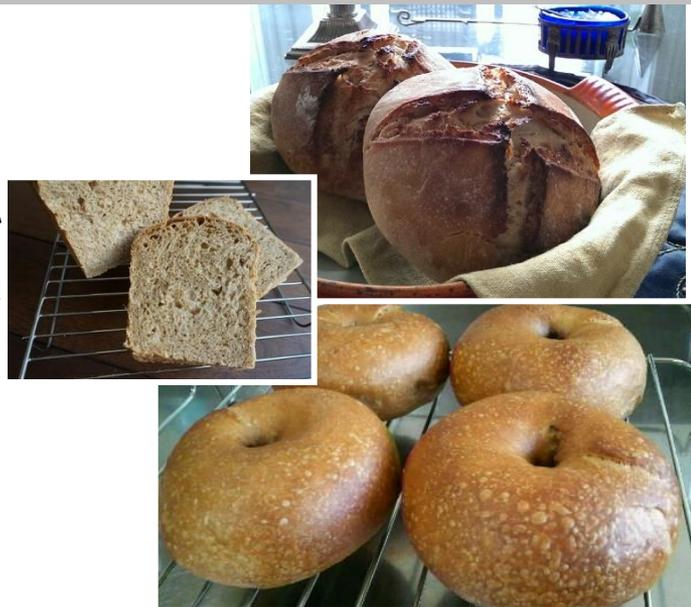
「桃酵母でミルクフランス 梨酵母で習った、ミルクフランス。でもでも、冷蔵庫に桃酵母が眠ってて、どうしてもそれを使いたい。生きてるか死んでるか分からないけど、先生に習った通りやってみた。1時間で切れてしまう、我が家の発酵器。何度もスイッチを入れて9時間後、一次発酵終了。レッスンの最中は、寒いところにいたから、発酵時間は長くかかった。ミルクフランスといっても、お砂糖が入っているからソフト。それに、年寄り向けに、勝手に焼き時間と温度を調整して、食べやすい固さに。桃酵母は柔らかいパンになりました。お砂糖の量のわりに、かなり甘さを感じるのは、この酵母の特徴なんだろうか？ 個性的な自家製酵母、不思議な世界だわ。」

「桃酵母パンケーキとバケット。桃酵母元種が見るからに怪しい。でも発酵エキスは未だに溢れんばかりに元気。匂いもよーし。とりあえずストレートでパンケーキいってみよう。只今、次の瓶発酵中です。一瓶に桃の種3個。これまたなかなかの勢いで発酵中。ピーク迎えた筈の瓶を冷蔵庫に入れて黙らせておいたつもりが、3日放置したらまた開栓に手こずって溢れた。しかももう半量もないのに。面白いぜ、天然酵母。」

「桃酵母でカンパーニュ 桃のコンポートを作った時のシロップがシュワシュワ発酵していたのでパンにしてみました。発酵種を2日かけてつくり、ベリーを入れたのとプレーンと。10時間かけてようやく窯入れ。またまたストウブで焼きました。時間はかかるけどほぼ放置なので自家製酵母コツをつかんでしまえば楽チンです。ほとんど捏ねないし、美味しい副産物でした。」

## ■酵母、麴

「桃の甘麴♪ 先週末に購入して乾燥させ 保管しておいた麴を使い甘麴を作ることに...。皮も 勿論 捨てずに 自然酵母に。最初の写真は、桃の甘麴と豆乳ヨーグルト。」

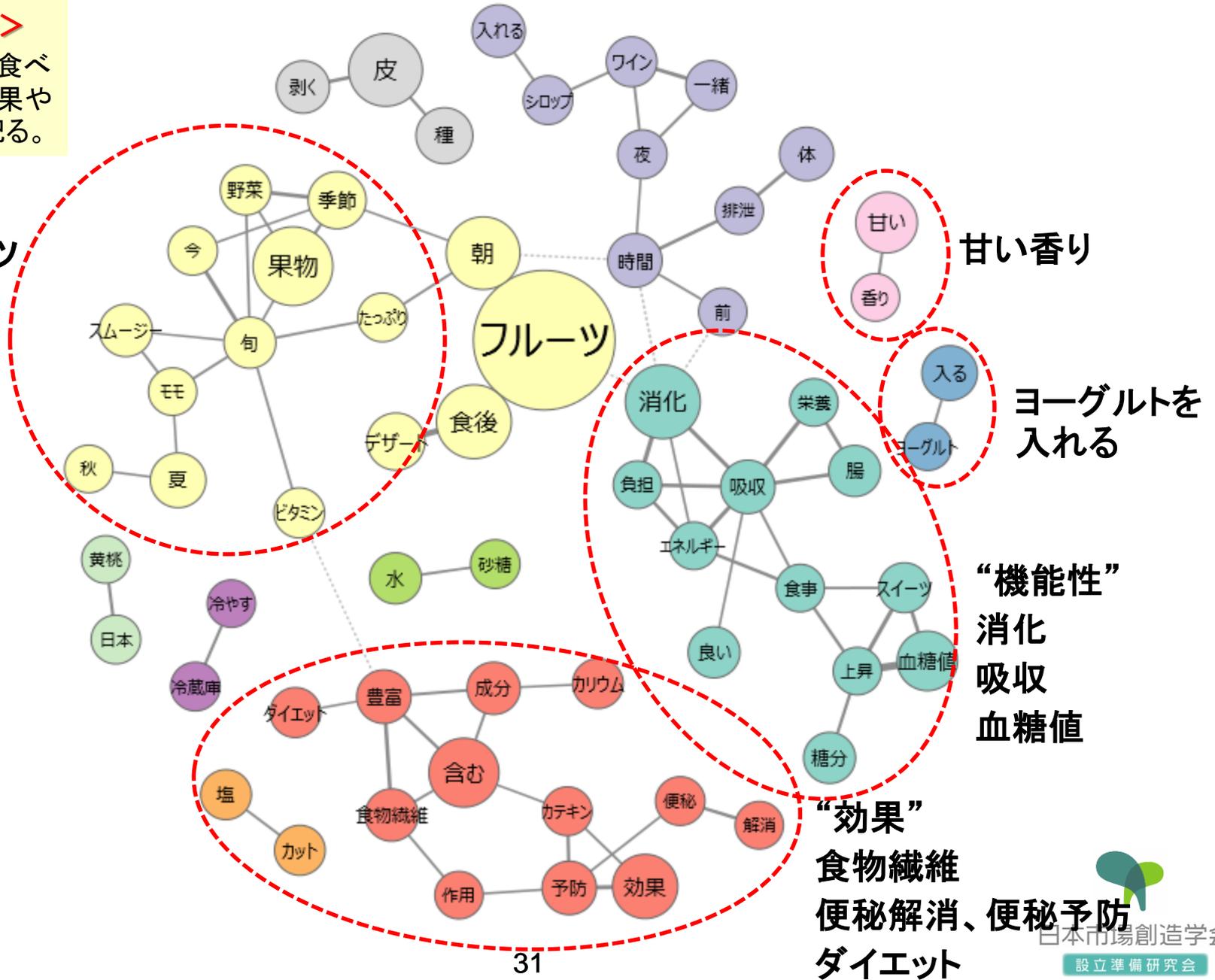


# ⑧ 桃 朝のフルーツ／食後のフルーツ

## <機能性・効果>

朝にフルーツを食べる人は、その効果や機能性に気を配る。

旬のフルーツ



# ⑧ 桃 朝のフルーツ／食後のフルーツ

## ■食前に、朝に

「『**フルーツは朝が金**』なんて言いますね。誠にその通り！」

「**フルーツは食前に！！** 酵素たっぷりのフルーツを何かを食べた後に食べてしまうとせっかくの栄養素が他のものに邪魔されて効果は半減。しかも他のものが消化しない状態でフルーツを食べてしまうと胃の中で腐敗が始まる。**朝のフルーツは金！！** 胃の中に何も無い朝が一番ベスト。そのまま食べてもよし。スムージーにしてもよし。ただ冷えたものを食べるのはNG。体を冷やすので常温のものを食べてくださいね。お肌の調子！！便秘！！ダイエットにも効果期待できますよ。」

「旬の新鮮な果物は、ビタミンCやファイトケミカルや酵素が豊富で、1日に1回は適量を食いたい食材です！日本では、食後のデザートとして食べる方が多いですよ。食後に甘くて、さっぱりした物を食べたい。その気持ちはわかりますが、**果物は、空腹時に食べるのが一番良いです！！**」

「**理想は午前中**、お腹がすいたらフルーツ。おやつにもフルーツを。食後はできれば3時間経ってから、それが無理でも1時間以上は空けましょう。逆に、フルーツを食べた後は、15～20分したら食事してもOK！フルーツ自体は短時間に消化され、たくさんの酵素をもって次に食べるものを消化してくれます。フルーツは食べ方ひとつで、毒にも薬にもなるのです。そろそろ桃の季節が始まりますね。桃はファイトケミカルが豊富で、紫外線からのダメージを防いでくれます。骨粗鬆症防止、抗酸化作用が強力なのが特徴です。」

## ■食後でも大丈夫

「●食後のフルーツを食べた後ゲップがでてしまうという人は、胃の中で醗酵されたフルーツから出たガスが原因、ということがある。●特にりんご・柑橘類は「有機酸」が多いため、胃液と反応して有害な酸に変わり、胃の中で食べた物を腐敗させ、ガスを発生させやすく、胃もたれ・消化不良・ゲップの原因になる。食べ過ぎは、胃炎・逆流性食道炎の原因になることも。●食後でも、ドライフルーツや焼いた果物は大丈夫。また有機酸が少ないバナナ・桃は食後でもあまり問題にならない」

## ■効果

「桃： 有機酸。**整腸作用のペクチン、老化防止・ガン予防のカテキン**。特に皮に含まれているので、ウブ毛だけ落として**皮ごと食べる**と良い。」

「桃には様々な栄養素が含まれています。まず、桃には水に溶ける**水溶性食物繊維**が豊富に含まれています。メロンの約3倍・パイナップルの約6倍の食物繊維が含まれると言われていています。食物繊維には**整腸作用**があり、腸の中をキレイにしてくれます。腸にたまった老廃物が排出されると、**大腸がん・心臓病・高血圧などの生活習慣病の予防**や**肌トラブル解消**を期待できます。」

## ■ダイエット

「桃には**ダイエットを促進する成分**が豊富に含まれています。甘いのに、ほとんど**無脂肪**が嬉しい！桃はビタミンCを豊富に含み、体重減少を促進します。桃にはセレンも含まれています。セレンは、**活性酸素を無毒化**するのを助ける働きをしますよ。錆びない身体を作ってくれるんですね。**アンチエイジング**です！その他にも、鉄、亜鉛も含まれ、体重減少の過程において非常に重要な成分です。また、なんといっても桃は、**ダイエットに不可欠な食物繊維**を豊富に含んでいます。食後のフルーツは×」

「『**朝にフルーツ**を食べるだけ！』**フルーツ酵素ダイエット**。頭も体もスッキリ「モモ」モモは糖分たっぷりのフルーツなので、頭が働かない朝に食べると効果的！また、「ペクチン」と「カリウム」が豊富なので、体の毒素をごっそり排出してくれる優れもの。夜に食べると糖質が気になってしまうフルーツですが、朝なら安心して食べることができますね。モモで、頭と体をスッキリさせましょう。」

「「桃」はたっぷりの水分とデトックス効果◎な成分でできている。**夏の朝フルーツダイエット**には「桃」をチョイス。桃の成分のほとんどは「水分」ですが、美容に関しても重要な栄養素も含まれています。」

## ■皮ごと食べる

「朝のフルーツは桃でした、ゴロゴロと切って頂きました。私、硬い桃が大好きです。我が家では**洗って毛を落とし、皮ごと食べます**。山梨の方はみなそうして食べるそうですよ。」

「ところで、桃は皮をむいて種を除いて食べるものだと思いませんか？ 実はいつも捨てている皮や種にも、栄養がたくさん含まれています。できれば、**表面のうぶ毛をよく洗い落として皮ごと食べたい**ですね。私も最近知りましたが、桃の種の中に入っている「桃仁」というものは、漢方薬によく用いられているんです。栄養満点の桃を朝食フルーツに取り入れてみてはいかががでしょうか？」



# ⑨ 桃 効果

## ■食物繊維

「桃の食物繊維には**整腸作用**のあるペクチンが豊富なので**便秘改善**に効果が期待できます。便秘は肌荒れやストレスにもつながるので、**美容効果**としてもGOODグッド！」

「【桃のスープ】 桃の食物繊維には**整腸作用**のあるペクチンが豊富！ **便秘改善**やそれによつての**美容効果**が期待できますよ♪」

「特に**大腸がんの予防**には食物繊維の摂取も効果があるのでおすすめ」

「桃とバナナを使ったバナナピーチオーレをつくりました。これはバナナにも豊富に含まれている食物繊維、カリウムがより一層の**ダイエット効果**が期待でき、またミネラルが豊富なので**美容と健康的なオーレ**！です。朝食抜きはおすすめできませんが、朝寝坊してどうしても朝食ができない方には良いと思います。」

「桃は「食物繊維、ビタミン、ミネラル」が豊富なので 甲状腺ホルモンのバランスが整い**「体脂肪」の減少**に効果的っス♪」

## ■カリウム、ナイアシン、ポリフェノール、カテキン、ミネラル

「カリウムは**血圧を下げる**作用があるので、**高血圧予防**としても有効。」

「**冷え性**や**二日酔い**によいとされるナイアシンも比較的多く含まれています。」

「ポリフェノール的一种であるカテキン類も含まれ、**がん予防**や**老化防止**にも期待」

「バナナピーチオーレ ミネラル豊富で甘みがたっぷりな今が旬の桃は 驚いたことに**無脂肪**でたくさん食べたとしても脂肪がつく心配がないそうです。」

## ■アンチエイジング効果

「細胞を若返らせ免疫力のあるカラダづくりで、**アンチエイジング効果**が期待できます。しかし続けることにより期待できるもので、3日坊主ではなかなか叶わなく桃と梨が出回っている時期だけでも飲むべきでしょうね。」

「旬である桃と梨に豆乳を使って美容と健康にすぐれた**アンチエイジングスムージー**を作りました。 たっぷり甘みがあるのに、なんと**無脂肪**である桃。ダイエット成分である食物繊維とカリウムにファイトケミカルのアントシアニンが多く含まれ血液もサラサラに。 亜鉛・鉄そしてセレンといったミネラルが**ダイエット効果**にまたクエルセチンといったポリフェノールの一種が老化を遅らせる**アンチエイジング**にとても効果的です。

## ■ダイエット効果

「桃の表面の見えるうぶ毛。果物は、皮ごと種ごとがいいですが、桃の種は少々無理があるようで・・・桃は食べる時もそうですが、そのうぶ毛を洗い流して、皮ごと食べたり飲んだりすることが**ダイエット**に効果的です。」

「今日ご紹介するのはあの柔肌の薄いピンクと香りがエレガントな**桃を使ったドレッシング**です。オイルを使用しているのでやはり美味し！最近、巷で流行っている**モデル飯**というのがあるそうですが、全くオイルを使わないそうですよ～ だからあんなに細い体系なのね。。」

## ■効果一覧

「桃の期待できる効能(一例) 高血圧予防 糖尿病予防 高脂血症予防 疲労回復 老化防止 美肌効果 便秘改善 桃は女性に嬉しいダイエット効果に優れているのは体重減少に必要とされている亜鉛、鉄、セレンなどのミネラルや食物繊維、ポリフェノールの一種であるアントシアニン、カリウムが豊富に含まれているからです。」

「桃のコンポート・フローゼンサイダー 糖分たっぷりのあま～い桃だけど、食物繊維。カリウム、カテキン、ナイアシンも成分に含まれているので、便秘や美容、高血圧、二日酔いにもいいそうですよ！(やっぱり表面のうぶ毛を洗い落として、皮ごと食べるのが本当は言いそうです(><))」

「桃は、中国原産のバラ科の植物で、昔から、生命力が強く中国では「長寿の果物」とされてきました。また桃は古事記にも登場する、神聖な果物でもあります。果肉中にはたんぱく質、脂質、糖質、各種ミネラルやビタミン類、クエン酸やりんご酸などの有機酸がバランスよく含まれている他、便秘解消や、血液中の**コレステロール低下**、解毒などにも役立つペクチンも豊富に含まれています。また薬膳では、桃は「温性」で、**氣を補う(体のエネルギーのようなもの)**「補氣類」に分類される果物です。さらに、**氣と同時に「陰液(いんえき)**」(水分のようなもの)も同時に補ってくれます。」

# ⑩ ブランディング <福島の桃>

・放射能ばかりのコメントは回収せず。  
 ・2011年3月11日以降のコメントが中心。



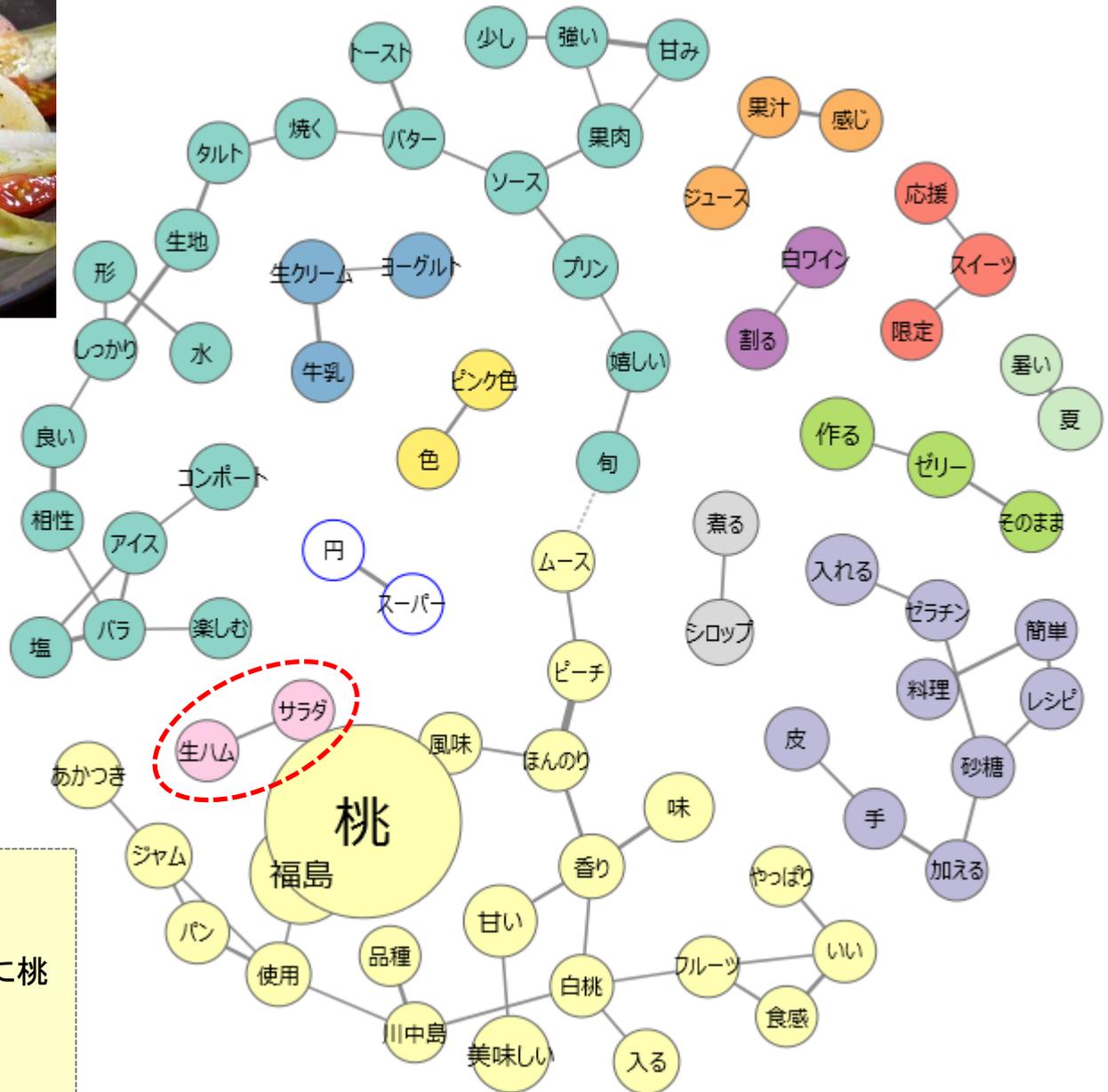
桃と生ハムのサラダ

**<桃と生ハム>**  
 「生ハムとメロン」の組み合わせが一般的だが、似た甘みと食感から「桃」も合うのではと言うコメントも。  
 →「生ハムと桃」の料理のコメント・写真が多い。  
 味付けは、塩と胡椒。

**既存の組合せ → 新しい組合せ**

- ・生ハムとメロン → 生ハムと桃
- ・酢豚にパイナップル → 豚肉/鶏肉ソテーに桃
- ・カレーにリンゴ → カレーに桃

…他に可能性ある料理を探る



# ⑩ ブランディング <福島の桃>

・放射能ばかりのコメントは回収せず。  
・2011年3月11日以降のコメントが中心。

## ■お取り寄せ <自分用>

「福島の桃、古山果樹園さんから届きました！ お盆を迎える頃から晩夏にかけて、東北のお楽しみのひとつと言えば福島の桃。香り高く、みずみずしく、味が濃くてとても美味。そんな桃を生産者さんから直接**取寄せ**たくて、福島市の古山果樹園さんをお願いして送って頂きました。お願いしたのは「川中島白桃」。箱を開けた途端、ふわーっといういい香り。これからまさに旬となる「黄貴妃」も入れて下さって嬉しい！」

「今年も美味しい 福島の桃♪ さてさて、今年も桃の季節がやってまいりました。我が家はダンナちゃんが福島出身なので、復興を願って震災後、なにかとっては**福島の特産品を取り寄せて**おります。」

「毎年行っている福島 **今年も桃を買いに行ってきました！** 今年も美味しくできていました！ 今年は桃酒に桃の酵素ジュース作ってみました～♪」

「幻の桃「蟠桃」福島より到着！ 福島の伊達より、ステキなモノを**取り寄せ**ました。「蟠桃(ばんとう)」パツと見た感じが既に、普通の桃とはだいぶ違う事が分りますよね。平べったくいびつな形で、あの西遊記にも出てくる「禁断の(不老長寿の)桃」がこの桃だ、とも言われているのだそうです。箱を開けた瞬間のあの何ともたえようもない甘い香り、ウツリとしてしまいますね...！」

「今年こそはということで今回は迷わず**注文。福島産、あかつき**です。美味しかったですよー。サラダにもしてみました。あけたてのオリーブオイル、塩、生ハム。ちょっと強めのロゼワインとよくあいます。試してみませんがシャンパーニュとも合うはずです。」

## ■送ってもらった・お土産 <贈答用>

「妻のお友達から**桃を送って頂いた**ので、その一部をコンポートにしました。福島の美味しい桃です。風評被害など色々ありますが、全然大丈夫！安心して食べれますよ！」

「夫が作ったランチ：桃とセロリとバジルのサラダ **福島の桃がたくさん届いた**ので。桃っておいしいね。粒黒コショウたっぷり」

「**福島県産の桃** 大きい大きい、香り高く、堂々とした、桃。福島市長から、メッセージも、**届きました**。早速、ひとつ、頂きました。言うまでも無く、最高のお味。白ワインで炊いて、コンポートにしました。」

「今年も**福島の桃いただきました**。昨年は放射能の騒ぎで福島県産の桃は大量に売れ残る状況で、上質の桃が格安で手に入り、いままでにないくらい美味しい桃をたくさんいただきました！」

## ■レストランで

「根津、パティスリーセレネーさんの、「**桃のシューアイス**」シュー皮の中に、福島の桃を使用したアイス。こちらのアイスは、先ほども書いたように、福島の桃「あかつき」を使用しており、実は、チャリティーデザートとして、代金は全額寄付されることになっています。」

「代表の菱沼健一さんから教えていただいたんだけど、皮つきのまま食べるのが皮と身の間の一番オイシイ部分を食べられるからオススメなんだったってさ——ルピシアさんでは**福島産の桃を使ったオリジナルフレーバーティーの開発**をしているそうで 発売前のコラボ紅茶も今回いただくことができました——」

## ■自宅で

「福島が誇る桃。これをミキサーにかけて、**スパークリングワインで割る**というのが、私の夏の最高の贅沢。**ベリーニというカクテル**です。」

「出産のために里帰りしている娘が作ってくれた、**桃と生ハムの冷製パスタ**。とてもお洒落で、とっても美味。」

「**桃と生ハムのサラダ** 福島県産あかつき、猪苗代のスーパーで求めた生ハム、近所のスーパーで50円に値下げになってたチコリ、ペパーミントは我が家の自家製。あんまし甘くない桃はハムの塩気と一緒に食べると甘く感じます。」

## ■販売所

「土曜に立ち寄った**デパ地下の果物コーナー**で、桃が100円とかで飛ぶように売っていた。見ると福島県産の桃と書いてある。果点もしっかり入り、形もふくよかな丸で、とてもおいしそう。品種を聞くとあかつきだった。2個買った。今朝はヨーグルト(スーパースキムミルクヨーグルト)とあわせて食べてみることに。果肉は緻密で、とろとろというよりはしっかりとした組織だが、甘みがとても強く、カットする時にはさほどではないと思った果汁も口の中でじゅわっと溢れ出す感じ。**2個といわず、箱ごと買えばよかった。**」



日本市場調査協会  
設立準備研究会

# ⑩ ブランディング <福島の桃>

・放射能ばかりのコメントは回収せず。  
・2011年3月11日以降のコメントが中心。

## ■新商品

「福島の**桃のパウムクーヘン**。しっとり、桃の香りがして美味しい♪」

「その名も、『**生どら三姉妹**』ドラヤキドラヤキドラヤキ 新発売の「**ももろーる**」もあって、ほんわか桃色に包まれております生どら」

「福島県産の桃を使った「**桃のかりんとう**」！これがまた美味しいんだわ。食べた瞬間ちゃんと桃の味がしてさ、食べたしたらとまらないw」

「3月3日なので、ひな祭り=桃の節句にちなみ桃スイーツを食べ比べする。**福島の桃を使うたかりんとう**。福島の桃はおいしいので、かりんとうも期待できる～」

「桃を使って**プリン作り**をしました。ピンク色が鮮やかで固めの果肉が特徴の、福島県産の桃。煮崩れなどし難いので、私はコンポートなどによく使っています。」

「とってもきめの細かい、お上品な甘さの**お羊羹**です。ちゃんと桃の豊潤な香りとふんわりしフルーツな味もします。この桃味にはちゃんとご当地の福島県産の桃果汁が使われているそうです。福島の桃って高級なことでも有名だよな。」

「日光天然水でつくられた、ふわっふわ～な**かき氷**。私は、福島県産の**桃蜜た～っぷり**。旦那は、山形県産のメロン蜜た～っぷりなかき氷をチョイス。」

「今回、ご紹介するのがアメリカで良く食べられている「**焼きモモ**」的レシピです。」

「福島のあかつきで、ジャムを作ってみました。えーと。。。 **桃ジャム作り**は、初体験(^\_^;」

「福島の米、福島の苺、福島の桃 三つの吉(しあわせ)を詰め込んだ**しあわせのロールケーキ**として販売することになったようです。」

「福島県二本松市にある奥の松酒造さん **桃のリキュール「ももとろ**」。「ももとろ」は、トロっとしたリキュールで、そのまま飲むと桃を食べているような感覚がします」

「福島の食材を使ったお料理第4弾は、**桃のポターージュ**です。桃のポターージュってとっても贅沢な味だなあとと思います。」

「福島県産の桃をつかって、**桃の冷製スープ** 皮つきのままあらごした桃と、マスカルポーネのクリームスープ。 **桃のカーディナル** ウィーン伝統菓子カーディナルシュニッテンを、桃でアレンジしたお菓子です。」

「その桃なんと**お漬物**にしたというから驚きです。 **甘酢漬けにした福島県産の桃**は、綺麗なピンク色。袋の上から触ると堅く、しっかりした歯ごたえも期待できそうです」

## ■福島の桃

「福島の桃はあと1個でなくなっちゃう。 **美味しい甘い桃**。」

「今が旬。 **福島県の桃(あかつき)の果肉いっぱい**入ってました。桃の甘みがヨーグルトとよく合っていて、とっても美味しかったです。果肉も食べ応えあり。」

「見てください、この桃・・・見事な桃です！って、当たり前なんですけど、何が言いたいかっていうとこのフォルム・・・まああるくって、ぷりっとした絵に描いたような、桃の形だなあ～と、しみじみ眺めてしまいます。うん、可愛い♪ **福島といえば、果物処、桃処**ですよな。これぞ、白桃。というような、立派な桃です。」

「桃、美味しいです♪ 今年もコンポート作りましたよ 美味しかった～♪ お店で**福島の桃**が売っていたので即買いでした♪」

「素材を愉しむワークショップ」ということでまずは使用する桃2種の食べ比べから。今回は**福島の桃の中から「まどか」と「川中島」という品種**をチョイス。まどかは甘みが強くて、やわらかく、ジューシー。普段食べている桃に近い。川中島は少し酸味があって、かためのシャキシャキとした歯ごたえが特徴的でした。」

## ■応援、復興支援、放射能について

「昨夜、買い物をしましたら、スーパーに、なんと。。。福島の桃がありました! 前から好きな味が食べれて、**福島の農家の人も応援できて、嬉しかった!**」

「女子力・美女力UP★**福島応援!** 桃の漬物 ほんのリピーチ♪ 福島の桃を使った、桃の漬物 ほんのリピーチです! しかも無添加なのが嬉しいですね!」

「五感でバラを楽しむ会」では**福島の桃応援企画**として バラ×桃のパンケーキとカクテルを楽しんでいただきました～」

「いつもお世話になってる果物屋さんから、「桃は使わない?」と言われました。福島県産の桃。今、やはり風評被害で、東北の農家は大変なのだそうです。消費者のほうも、みんな少々過剰反応すぎです。たいがいものは、安全だと思いますよ。事情をきけば、ほっておけないので、**福島に貢献するつもりで、箱買い**しました。」

「福島の桃が売れないらしい。ひどい例になると、贈られた桃を着払いで送り返すなんて話もあるくらいで、(真偽はともかく...しかしひでえ話だ)少なくとも市場に出回るものは大丈夫だろうって思う。食べ物の放射能が心配なら、ばっちり添加物が入った、工場できた食べ物食ってなって言いたい。」





# ⑩ ブランディング <岡山の桃>

## ■送ってもらった・お土産 <贈答用>

「お友達から**岡山の桃**を頂きました。良い香り～早速切ってホクテンと試食のつもりが... 直ぐに食べられちゃった...えっ! ? 皿までなめる...」

「昨日友達から**岡山の桃**が送られて来ました。毎年送って来てくれるのですが、大きくて甘～い。」

「桃のカプレーゼ **岡山の桃**をたくさんいただきましたので、以前から作ってみたいかった「桃のサラダ」にチャレンジしました。」

「キャー!! 今日**岡山**から**桃**が届きました～ 桃と言ったらやっぱり、岡山。岡山の桃は最高に甘いよ～。岡山の桃・・・**白桃まんじゅう**。岡山産の**桃のジュース**。岡山県産の桃を使って**豆乳入りシャーベット**を作りました。」

➢“贈答用”に商品発送、土産。→ プレゼントされるのは“ブランド力”ある商品  
➢「旅行」で呼び寄せる施策。

「岡山で自然農園を営む姉夫婦より**分けてもらった桃**」

「桃のコンポートを作りました。贅沢にも、**岡山**から戴いた**桃**で～♪」

「桃のコンポート **岡山**の友人から、今年も**桃とブドウ**が届きました。」

「身内で、桃を作っている人が居て毎年、ハウスで栽培した**桃を送ってくれる**んです。私はこの、ハウスの桃がイチバン好きです **岡山**の桃ですが、ハウス桃が一番甘い‘はなよめ’って書いてあった。」

「**岡山土産**を頂きました。桃といえば、福島とか・・・山梨ですが・・・ **岡山**にも、美味しい桃があったんですね。」

「**岡山のお土産**をいただきました! **岡山**といえば**桃太郎** **そう 桃**です!**ピーチ**。こちらは **桃チーズムース**。めちゃくちゃ濃厚でチーズの粒がいいアクセントに**桃のお酒**!! こちらも濃厚で桃の香りがパッと広がる心地よい甘さひらめき。そして **岡山限定! ? 桃パステル**!!!!!! もう 最高のコラボレーション!! 桃とパステル」

「先日のお父さんの出張先**岡山県**からの**お土産**。岡山といえば桃! とゆーことで **白桃ミルフィーユ**」

「要潤さんは、夏に映画のプロモーションで**岡山へ行った時にお土産**にいただいて、食べたら本当に美味しかったので、おめざに選んでいました。」

## ■旅行で、SA・道路で

「私は、果物の中で、桃が一番好きです。ということで、**桃の食べ放題・桃狩り**に行ってきました。桃の本場、岡山県にある、観光農園「桃茂実苑(ともみえん)」。」

「1個1100円する**岡山**の桃は当たり前美味しかった。先日の**岡山旅行**で買った**桃**を食べました。」

「**美観地区**を観光しつつ迷子になりながらもたどりつきました! **三宅商店**! **この桃のフロゼンパフェ**が食べたかったんですよねv」

「先日、所用で広島まで車で行きました。そのとき、**山陽道の吉備のサービスエリア**で見つけたパン。その名も「**桃パン**」。外はメロンパンのようにクッキー生地で覆われていて、中には桃のジャムが入っています。パンの表面は薄く紅で染められていて、桃の雰囲気良く出ています。クッキー生地の葉っぱもついて。お味は桃ジャムが入ったメロンパンでした」

「今日、**空港線**走ってたら、アチラコチラの**桃の販売店**がオープンしてました。最初にJAに寄って見たらなんと! **清水白桃**が出てました。」

## ■地元で

「今日はたくさん桃があったので姉といっしょに桃タルトを作りました☆見た目はツヤツヤ～♪ そして中には岡山産の桃がた～っぶり入っているのです♪ **岡山に住んでいて良かった**って思えるときでした。」

「【岡山】**岡山から桃祭り**♪(ももジャム編) 朝食にちょっとリッチなデザートが...ヨーグルトにかかっているのは手作り桃ジャム。」

## ■好き

「私は、**岡山の桃**が好き。白くて、甘くて、おいしい!! みなさんは、岡山の桃が白いのはご存知ですか?」

「桃と言えば、山梨、福島などが有名ですが、**岡山**の桃にも注目してほしい～! 岡山の桃と言えば、「**清水白桃**」、「**白鳳**」、「**紅清水**」、「**大和白桃**」などなど。」

「先日買った「みずみずしい清水白桃ジャム」とヨーグルトの組み合わせ! **桃**といえば**岡山県産**! 岡山県産の桃がゴロッと入っていて、ジャムというよりもコンポート!」

「待ちわびた”岡山の桃”\(((^o^)/ ”岡山の桃”去年はじめて**株主優待**でもらったのを、今年もまたそれ目当てで・・・w」



# ⑩ ブランディング <山梨の桃>

## ■お取り寄せ <自分用>

「7月は「桃のロールケーキ」です！！ **山梨から美味しい桃をお取り寄せ**してそれでコンポートを作り、薄く焼いた柔らかいスポンジに、少しヨーグルトを効かせた生クリームと桃をたっぷり巻き込みます。」

「7月『**山梨の桃**』届きました。」

- “自分用”にお取り寄せ。
- 「旅行」で呼び寄せる施策。(キャンプ、ワイン関連、ピーチフェスタ(桃カレー)など)
- レストランやコンビニエンスストア商品の取り扱いを増やす。

## ■旅行で

「**桃パフェ**@シェフ・ド・フランス in 山梨」

「ただ今山梨は桃の最盛期です♪ 今年も南アルプス市にあるレストランで、この時期ならではのこちら『**桃の冷製スープ**』を頂いてきました♡」

「山梨の桃！ **山梨の桃ジュレ工場**へ行きました 山梨産の桃(嶺鳳)とフルーツ三昧な毎日♪」

「最初にいただいたのは、もぎたての**浅間白桃**を皮ごと使ったフレッシュ桃ジュース。ウエルカムドリンクが、皮も入ったフレッシュ桃ジュース。私の中のうまい桃ジュースランキングの一位を獲得。よく洗ってあるから、そのまま皮ごと食べるのがおすすめとのこと。桃は皮についている部分が一番甘いのだ。」

「**【桃と生ハムの冷製パスタ】** このパスタは以前一度雑誌で見て、桃が旬の時期になったら作りたいなあ、と思っていたもの。先週**キャンプで行った山梨で買った桃**があったので、初挑戦です。」

## ■レストランで

「高級フレンチレストラン「ラリアンス」オリジナル **山梨県産 日川白鳳ももムース**」

「兵庫県西宮市、阪急神戸線西宮北口駅から北へ5分ほどのところにある「パティシエエイジニッタ」さん。『**山梨の桃パイ**』6×6cm(箱の底サイズ)高さ6cmほど」

「**山梨の桃メニューフェア@新宿高島屋** 新宿高島屋の桃フェアが気になります。普通にデザートとして頂くのも魅力的。」

## ■店頭で

「**ローソン**で**山梨産の桃・ぶどうを使ったパン**が登場。食べてみた！」

「**ローソン**さんで**山梨県産の桃を使ったからあげクンピーチ味**が出たのは記憶に新しいですが、今回は**山梨産の桃・ぶどうを使ったパン**が発売されました。」

「**山梨県産桃果汁**を使用した桃のソースとカスタードのハーモニーふんわり食感が口に幸せ運ぶ！ **ロッテ『桃のカスタードケーキ』** (2014年2月)」

## ■自宅で

「ケーキにする場合、果物は一定以上の酸味がないと組み合わせる素材に負けてしまうのです。こちらのパイの場合、**山梨の桃を選んだことが大正解**。少ない経験上ですが、どうも山梨の桃には酸味を期待して良さそうなのです。」

「**山梨産白桃のタルト**」「**山梨県産桃タルト**大人気！ **桃**と言えば**山梨県**や**福島県**」

## ■桃カレー <リンゴの代替としての桃>

「山梨県笛吹市と言えば桃の生産量が日本一の町です。そんな笛吹市では毎年桃の収穫時期に当たる7、8月の夏の期間に「Peach Festa」を開催しています。この期間中は笛吹市の飲食店で桃を使ったオリジナルメニューを食べることができます。素材が桃だけにジュースとかスイーツが多い中、ちょっと変わったメニューを見つけました。それがこちらのレストラン「カウボーイ」で提供している**桃カレー**です。カレーの中に桃が入っているという他では食べられないグルメです。」

「7月の終わりに山梨県の桃で有名な笛吹市でピーチフェスタ2013のチラシを発見。お昼ごはん**に桃カレー**を食べることに。」

## ■新メニュー

「レモン牛乳を超える？ **桃を使った新しい名物土産 山梨ピンクオレ** 2012年2月に新しく登場した桃のジュース、山梨ピンクオレ(ピンクオレ)です。決して怪しい飲み物ではなく、ピンク=桃ということで言い換えるとピーチ・オレということ41です。」



# 調査結果 --サイレント・プロシューマー・ボイスの特徴--

## 桃を使った料理／レストランで桃

- ・冷製パスタ／スープはインパクトが大きい。
- ・ソテーは新しい可能性。(豚肉・鶏肉と桃をソテー。中華料理の酢豚＋パイナップルの組み合わせから生まれた料理法)
- ・味付けに「塩」「胡椒」「イタリア料理の調味料」が使われている。

## デザート／スイーツ

- ・桃の「甘み」「酸味」のバランスも評価。
- ・甘い、香り(香りもポイント)。
- ・冷たいデザート(プリン、クープ、ヴェリンヌ)。
- ・コンポート。
- ・クリームパイ。
- ・新規性ある組み合わせは「桃大福」。

## ケーキ

- ・桃の「丸ごと」ケーキが驚き・インパクトあり。
- ・流行のパンケーキに桃をトッピング。
- ・パウンドケーキ(黄桃、黄桃と紅茶)。
- ・桃の「皮ごと」食べるのが美味しい。

## アイスクリーム／ソフトクリーム

- ・夏の暑い日に冷たいアイス／ソフトクリーム。
- ・桃の“食感”しっかり、たっぷり。
- ・「甘い香り」「上品な香り」も高い評価。
- ・直売店、道の駅で販売。

## ジュース

- ・完熟 100% フレッシュ ジュース(または、フルーツ、レモン汁、はちみつを混ぜて)。
- ・桃と乳性飲料(豆乳、ヨーグルト)をミックス。
- ・夏に「甘酒」とミックスした冷たい飲み物。
- ・「皮ごと」飲むのが美味しい。(スムージー等)
- ・岡山の桃のブランド力。

## 発酵

- ・夏の爽やかな冷たい飲み物(甘酒、ビール、酵素ジュース) ※流行の「酵素」
- ・酵母や糀による食べ物(桃酵母でパン作り、桃の甘麴) ※市場開拓中の「麴/糀」
- ・現在は発酵による「美味しさ」が認知されている。今後は「効果」の訴求も。

## 朝のフルーツ／食後のフルーツ

- ・効果や機能性に気を配る人の習慣。
- ・栄養素: 食物繊維、ペクチン、カテキン、カリウム、フルーツ酵素。
- ・効果(美容・ダイエット): ダイエット、便秘/便秘予防、消化、吸収を助ける。
- ・効果(医療効果): 血糖値、がん予防。

## 効果

- ・栄養素: 食物繊維、ペクチン、カテキン、酸、ポリフェノール、コラーゲン、水分たっぷり、無脂肪、ミネラル、ビタミン。
- ・効果: 美容、ダイエット、アンチエイジング、便秘解消/予防といった“美容”から、高血圧・がんの“病気予防4巻”で。

## 岡山の桃

- ・“贈答用”として送ってもらう、お土産としてもらうコメントが多い ← プレゼントされるということは“**ブランド力**”がある証
- ・旅行のコメントも多い ← **旅行で消費者を呼び寄せる施策**

## 山梨の桃

- ・“贈答用”のコメントは少なく、“自分用”のお取り寄せのコメントが散見される。
- ・旅行やイベントのコメント多い。← **自治体や企業の取り組み**が奏功。**ワイン関係、キャンプ、ピーチフェスタ**で「桃カレー」のコメント多い。「カレー＋リンゴ」の組合せ → 「カレー＋桃」
- ・レストランやコンビニエンスストア商品の取り扱いが目立つ ← **企業への売り込み**

## 福島の桃

- ・“自分用”(お取り寄せ)と、“贈答用”(プレゼント)の両方のコメント。
- ・新商品のコメント多い → 更なる取り組み
- ・福島の桃はデザートや料理に合う酸味、固さがある → 「**味**」以外の「**糖度/酸度**」「**果肉の硬さ**」も訴求ポイントになる
- ・復興支援で購入。

※競合県との比較による、福島の取り組み例

- ✓『ブランド』は岡山が強い。岡山は、昔話「桃太郎」との連想や、白桃のイメージから強いブランドを構築。贈答用に全国発送のビジネス展開につながっている。→ **地域ブランド連想**
- ✓山梨は『集客』の取組み、他イベント(キャンプ、ワイン)との連携も。→ **集客の工夫** 農林水産省 農産物集客推進協議会
- ✓山梨産を店が利用。→ **企業への売り込み**

# 調査結果 --将来有望なヒット商品の構造--

ヒットの必要条件

差別化/ポイント

インパクト/注目度(意外性)

納得(合理性)

ヒットの規模(予測)

見た目

味イメージ

料理

冷製パスタ

冷製スープ

肉料理に桃

生ハムに桃

カレーに桃  
(山梨県のブランディング)

・季節オリジナル、夏バージョン(冷やし中華/冷やしうどん/ざるそば/冷麺のパスタ版)

・既存商品の代替

◎ パスタにフルーツ?

✕ 見た目はわからない

◎ 肉・生ハムと桃は意外

✕ わかりにくい

◎ 熱いパスタに桃? パスタに甘い桃?

△ インパクトはないが、素材は意外性

◎ 肉類とは味が合わなそう

△ 辛いカレーと甘い桃は合わなそう

◎ (A) 夏は冷たい食べ物がいい

◎ (B) 桃は夏が旬  
→ A+B = 冷製パスタ

○ 「酢豚にパイナップル」  
→ 桃に置き換え

○ 「生ハムにメロン」  
→ 桃に置き換え

○ 「カレーにリンゴ」  
→ 桃に置き換え

◎

△

○

○

△

スイーツ

丸ごと桃ケーキ

パンケーキ

パウンドケーキ

桃ソフトクリーム

桃100%ジュース

・サプライズ  
→プレゼントに最適

・流行に乗っかる

・定番に入り込む

・皮ごと食べる/  
飲む

◎ インパクト大。ケーキに見えない

○ インパクトあり

✕ 外側から全く分からない

✕ わかりにくい

◎ 味は桃なのかケーキなのか

△ 意外性まあまあ

✕ 他の果物の例あり。意外性ない。

✕ 他の桃ソフトクリーム/桃ジュースとの違いがわからない

◎ 最も美味しく見えるのは丸ごとの桃

◎ パンケーキと桃は“やわらかい”のでナイフで切りやすく、食べやすい

○ 既存果物を桃に置き換え

○ ソフトクリーム・ジュースと桃は夏に合う。皮と果肉の間が美味しく栄養がある。

◎

◎

△

△

飲料

乳飲料に桃 (ヨーグルト、豆乳)

甘酒に桃

桃ビール

・プラスα  
→プラスして新鮮味を出す

✕ わかりにくい

✕ わかりにくい

✕ わかりにくい

✕ 乳飲料は果物と相性いい→意外性なし

◎ 暖かい甘酒に桃?

◎ 味に意外性あり

○ “とろり”食感が同じ

○ 冷飲料と桃は合う

○ 暑いビールが苦手な人も飲める → オクトーバーフェストに果汁販売

△

△

○