

3. 池田町のハーブを活かした商品開発と地域ブランド創出

総合経営学部観光ホスピタリティ学科 山根 宏文・山根ゼミ

I. 2016年～2017年度の活動

1. ゼミでのハーブ商品の研究・討論2016年～2017年前期)

山根ゼミにて池田町の地域ブランドを高めるための討議・研究・検討

討論・研究／2016年10月7日・21日・28日

11月4日・11日・18日・25日

視察／2017年1月20日

討論・研究／2017年4月24日・5月12日・19日・26日

2. ハーブを活かした商品提案事項(学生からの提案)

①ハーブのお酒

- ・モヒート(ミントの葉)をはじめとしたハーブカクテル
- ・ワインを使うカクテルには池田町のワインを使用

②ハーブティー

- ・シンプルなハーブティー+はちみつ又はレモン(香りもよく身体に良い)
- ・タイムをシロップにして炭酸水とレモンを加えレモネードにする
- ・人気の「午後の紅茶」のようなハーブティー
- ・ダイエットとしてのハーブティー

③ハーブ料理講習と販売

- ・トマトソースの Pasta に加える
- ・フェンネルを細かくしてクッキーに混ぜる
- ・主婦向けメニュー
挽肉詰めの香草パン粉焼き(セージ・イタリアンパセリなど)、白身魚のプチトマトソース(バジル)、ハーブチキン、サーモンとチーズのハーブコロケ、ハーブを使用した鶏むね肉の池田町赤ワイントマト煮(ローズマリー・バジルなど)、ズッキーニとガーリック・オリーブ・タイム、塩コショウ炒め など

④観賞用ハーブ

カモミール、コモンセージ等の見た目の綺麗で香りの良いハーブを観賞用として、さらにハーブティーや入浴剤、化粧水にも用いる。

⑤美容としてのハーブ

入浴剤：ドライハーブをティーバックに詰めてリラックス効果、血行促進などの入浴剤として利用。

美容系のハーブのなかで一番手軽な特産カモミールを活かす。カモミールは肌に良い、アトピー性皮膚炎やアレルギー性皮膚炎の症状緩和。メラニン色素の生成を抑制する美白効果やニキビなどの肌の炎症を抑える。保湿効果もあり、肌の乾燥を防ぐ。

ダイエット効果：カモミールに含まれる「カマメロサイド」という成分には糖化予防・防止効果がある。

その他：身体を温める、冷え性・生理痛・PMS(月経前緊張症)の緩和効果など。

⑥猫(おもちゃ)用

キャットニップというハーブを好む猫が多い。

⑦ハーブでリースづくり

薬草ハーブのリースづくり(駒ヶ根の養命酒工場で実施)。

⑧ハーブを使用したパン

ラスクやアビージョーにハーブパンを使用する。

3. 商品開発の予定

(1)活動の名称

「池田町から南フランスの恵み・楽々ハーブミックス」の開発

①ハーブミックス(多くの種類をブレンド)肉・魚などのグリル用に使用

②ブーケガルニ(多くの種類をブレンド)ポトフなどの煮物に使用

(2)計画の内容

山根ゼミでは、池田町で10年前より観光振興として「てるてる坊主アート展」を企画・運営してきました。町の認知度は当初低かったのですが、アート展の影響で、県内では知られるようになってきました。そこで、さらなる地域ブランド創出を目指し、特産品として販売でき、経済効果を期待できるものとしてハーブによる商品開発を計画しました。

町内には主要産業にすべく約100種類のハーブを育て販売しているハーブセンターがあり、ここでのさらなる販売増をめざし、ハーブの利用法を考え、商品サンプルを制作しモタリングを行い、最終的には商品として販売できるような方向性を定めます。

製品については、入浴剤、芳香剤は様々な企業が開発して多種多様にわたって販売されているため、今回は料理の隠し味として活かせる粉末ハーブのスティックを開発します。

和食が鰹節や昆布で出汁をつくるように、家庭での肉料理、魚料理、イタリア料理に活かせるハーブ(ミックスされたもの3、4種類)の商品開発を目標とします。

(3)行動予定

- ①100種類から利用頻度(肉類・魚類・ミックス)の高い料理に合うハーブを調査し選びます。肉用・魚用・すべてをミックス(バジル・ローズマリー・オレガノ・タイム・ローリエ・パセリ・イタリアンパセリ・セージなどからセレクト)
- ②選択したハーブを購入し、乾燥
- ③ハーブを消毒
- ④粉に粉砕
- ⑤スティック状のパッケージ化あるいは瓶使用
- ⑥成果発表

(4)成果発表の予定

パッケージ化された製品サンプルを池田町、メ

ディアにて発表

4. 池田町産ミックスハーブ、ブーケガルニ開発経緯

(1)開発に向けての打ち合わせ

1)ハーブ商品開発についての計画内容と趣旨についての打ち合わせ

5月30日(火) 第1回打合せ ハーブを使った特産品開発話し合い

7月13日(木) 第2回打合せ ハーブを使った特産品開発話し合い

ハーブを利用した商品開発についての計画を伝え、商品内容について打ち合わせた。

- ・池田町産ハーブでも大量に収穫できるものを利用すること
- ・料理に活かしやすいものを開発
- ・ハーブ商品開発のための料理監修者としてラトリエ・デ・サンズのオーナーシェフ足立史樹氏にお願いする。

〈監修者：足立史樹氏〉

足立氏はアメリカ合衆国フロリダ、南フランス マルセイユの日本領事館で総料理長として勤務の経歴がある。マルセイユはエクス・アン・プロヴァンス県でフランスで有名なハーブの産地であり、



監修者
足立史樹氏

池田町産ミックスハーブ、ブーケガルニ開発経緯

打合せ日程		場所	内容
2017年 5月30日 (火)	第1回打合せ	池田町観光協会	ハーブを使った特産品開発話し合い
7月13日 (木)	第2回打合せ	池田町観光協会	ミックスハーブ
8月8日 (火)	第1回試食会	ラトリエ・デ・サンズ	ミックスハーブを使った料理の試食
10月5日 (木)	第3回打合せ	松本大学	試食会を踏まえての改良点の検討
10月17日 (火)	第4回打合せ	ラトリエ・デ・サンズ	ブーケガルニのブレンド内容検討
11月2日 (木)	第5回打合せ	ラトリエ・デ・サンズ	ブーケガルニの試作品試食打合せ
12月7日 (木)	第2回試食会	ラトリエ・デ・サンズ	ミックスハーブ、ブーケガルニを使った料理の試食。
2018年 1月22日 (月)	第6回打合せ	池田町観光協会	モニター試食会のための打合せ
2月17日 (土)	モニター試食会	池田町ハーブセンター 池田町役場	

ハーブ料理は住民の日常の暮らしに欠かせない。このような地域で総料理長として活躍し、在仏時代の仕事ぶりが評価され『優秀公邸料理長』として外務大臣表彰も受賞されている。

2) ミックスハーブを使った料理の試食

8月8日(火) 第1回試食会 ラトリエ・デ・サ
ンスにて

ミックスハーブを使った料理の試食を実施。



①ハーブでグリルしたズッキーニ



②ハーブでグリルしたチキン



③ハーブティー

グリルしたズッキーニがミックスハーブの効果で非常に美味しくなり、数グラムのハーブの威力を痛感したことが大きな収穫であった。

3) 試食会を踏まえての改良点の検討

10月5日(木) 第3回打合せ 松本大学にて

当初はミックスグリルのみであったが、煮物用にブーケガルニも開発することが決まった。

塩は加えずハーブのみの製品とする。

(理由)ハーブを多量使用したい時に塩も同量使用することになる。塩分の取りすぎは健康上良くないため。

ハーブ加工については、池田町ハーブセンターにて桑茶などの取り扱いがある株式会社シェフコに依頼することになった。

4) サンプル製品化に向けての検討

10月17日(火) 第4回打合せ ラトリエ・デ・サ
ンスにて

ブーケガルニのブレンド内容話し
合い

11月2日(木) 第5回打合せ ラトリエ・デ・サ
ンスにて

ブーケガルニの試作品試食打合せ

12月7日(木) 第2回試食会 ラトリエ・デ・サ
ンスにて

ミックスハーブ、ブーケガルニを
使用した試食会

・殺菌加工の有無

実際に納品されているハーブソルトの殺菌が必要か確認を取った結果、メーカーの回答としては、ハーブに関しては殺菌不要とのことで(ハーブは殺菌処理すると、ハーブ自体の風味が飛んでしまうため。食品衛生上も問題はない)、ハーブセンターでの加工において殺菌加工は行わない。

①ハーブミックスの開発

・ブレンド内容・比率

ハーブセンターで準備可能なハーブを集め、何種類か比率を変えてブレンドし、足立シェフからのアドバイスや、実際に使用した料理の試食を重ね、使用するハーブの内容や比率を決定。

〈ミックスハーブの成分内容〉

バジル・セージ・タイム・オレガノの4種類

(池田町産100%)無添加物

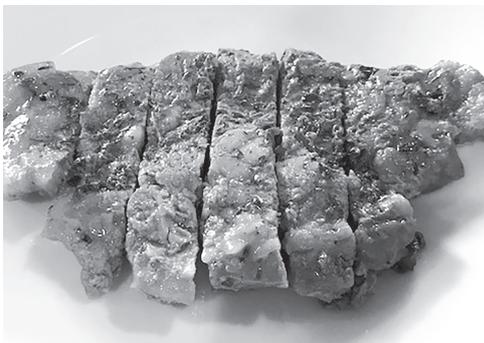
・粒 度

加工現場の粉砕機にて、目に見えて違う粒度の

ものを3タイプ(「粗い」「中間」「細かい」)をあらかじめ用意し、足立シェフのアドバイスや、食べ比べをしてみて、使い勝手(あまりに細かすぎると、容器から出したときに舞い上がってしまう)や食味(食べてみて口に残りにくく、ハーブ感を感じられるもの)を加味して「中間」タイプのものに決定。



グリルした安曇野豚に3種類の粒度のハーブミックスをかけて味を確かめる。



粗い粒度



中間の粒度



細かい粒度

②ブーケガルニ

・ブレンド内容・比率

ハーブミックスと同様の方法で使用するハーブの内容や比率を決定。

〈ブーケガルニの成分内容〉

ローレル・セロリ・ローズマリー・タイム・セージの5種類(池田町産100%)無添加物

・粒 度

足立シェフから、ブーケガルニは長時間煮込む料理に使われるため、あまりにハーブを細かくしてしまうと風味が出すぎてしまい、一般の方が使いにくいとのアドバイスがあった。そのため、できるだけホール(ハーブそのままの形)での使用にこだわり、長時間煮込んでも風味が出すぎず、一般の方でも味の調整がしやすく使いやすいものを



目指した。

5) 試作品完成

ミックスハーブは中間の粒度のもので5gずつを



300袋用意

ブーケガルニは2gずつを300袋用意

6) モニター試食会の打ち合わせと開催

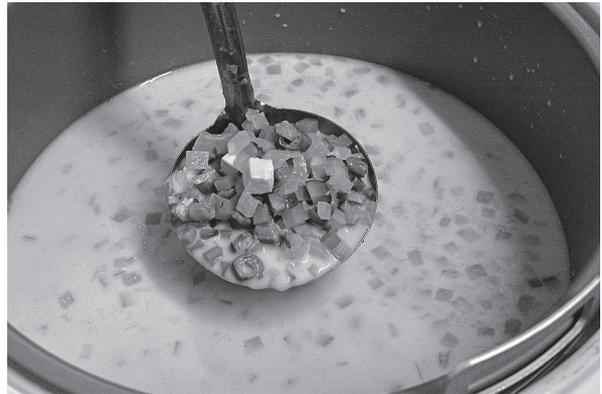
1月22日(月) 第6回打合せ 池田町観光協会にて

モニター試食会のための打合せ

2月17日(土) モニター試食会 池田町ハーブセンター・池田町役場にて



・モニター試食会



野菜とモツ入りの豆乳スープにブーケガルニで味付けしたもの



ミックスハーブで味付けしたグリルチキン

モニターアンケートより

アンケートへのご協力をお願いします。

① 年齢 (70 代)

② 性別 (男性・女性)

③ 使ってみて味はいかがでしたか。
 ブーケガルニ (おいしい・普通・おいしくない)
 ミックスハーブ (おいしい・普通・おいしくない)

④ どんな料理に使いましたか。
 ブーケガルニ (肉料理)
 ミックスハーブ (トリ肉料理)

⑤ どのくらいの価格でしたら購入しやすいですか。
 (今回の量でお考えください)
 ブーケガルニ (100 円位)
 ミックスハーブ (100 円位)

⑥ どんなパッケージでしたら購入しやすいですか。
 ブーケガルニ (缶・ビン・袋・その他)
 ミックスハーブ (缶・ビン・袋・その他)

最後にブーケガルニ、ミックスハーブを使ってみて感想やご意見等ありましたらご記入ください。
 ()

ありがとうございました。
 切手は貼らずにそのままポストへご投函ください。

アンケートへのご協力をお願いします。

① 年齢 (40 代)

② 性別 (男性・女性)

③ 使ってみて味はいかがでしたか。
 ブーケガルニ (おいしい・普通・おいしくない)
 ミックスハーブ (おいしい・普通・おいしくない)

④ どんな料理に使いましたか。
 ブーケガルニ (ポトフ)
 ミックスハーブ (チキンソテー)

⑤ どのくらいの価格でしたら購入しやすいですか。
 (今回の量でお考えください)
 ブーケガルニ (300 円位)
 ミックスハーブ (300 円位)

⑥ どんなパッケージでしたら購入しやすいですか。
 ブーケガルニ (缶・ビン・袋・その他)
 ミックスハーブ (缶・ビン・袋・その他)

最後にブーケガルニ、ミックスハーブを使ってみて感想やご意見等ありましたらご記入ください。
 (初めて使った以外は子供が大好き)
 ありがとうございました。 おいしかったです。
 切手は貼らずにそのままポストへご投函ください。

アンケートへのご協力をお願いします。

① 年齢 (80 代)

② 性別 (男性・女性)

③ 使ってみて味はいかがでしたか。
 ブーケガルニ (おいしい・普通・おいしくない)
 ミックスハーブ (おいしい・普通・おいしくない)

④ どんな料理に使いましたか。
 ブーケガルニ (肉料理)
 ミックスハーブ (焼肉、焼鳥)

⑤ どのくらいの価格でしたら購入しやすいですか。
 (今回の量でお考えください)
 ブーケガルニ (300 円位)
 ミックスハーブ (300 円位)

⑥ どんなパッケージでしたら購入しやすいですか。
 ブーケガルニ (缶・ビン・袋・その他)
 ミックスハーブ (缶・ビン・袋・その他)

最後にブーケガルニ、ミックスハーブを使ってみて感想やご意見等ありましたらご記入ください。
 (ハーブの香りが大好き)
 ありがとうございました。
 切手は貼らずにそのままポストへご投函ください。

アンケートへのご協力をお願いします。

① 年齢 (~~40~~ 代) 30代

② 性別 (男性・女性)

③ 使ってみて味はいかがでしたか。
 ブーケガルニ (おいしい・普通・おいしくない)
 ミックスハーブ (おいしい・普通・おいしくない)

④ どんな料理に使いましたか。
 ブーケガルニ (ポトフ、とりもも肉入り)
 ミックスハーブ (とりもも肉ソテー)

⑤ どのくらいの価格でしたら購入しやすいですか。
 (今回の量でお考えください)
 ブーケガルニ (30 円位)
 ミックスハーブ (150 円位)

⑥ どんなパッケージでしたら購入しやすいですか。
 ブーケガルニ (缶・ビン・袋・その他)
 ミックスハーブ (缶・ビン・袋・その他)

最後にブーケガルニ、ミックスハーブを使ってみて感想やご意見等ありましたらご記入ください。
 (いつも料理の味を美味しく)
 ありがとうございました。 ありがとうございます。
 切手は貼らずにそのままポストへご投函ください。
 見た目がかわいいパッケージにすると
 良いと思います。商品化に期待しています。

II. 2018年度の活動

1. パッケージデザイン

1) ハーブミックス

① パッケージ

右のガーリックパウダーの瓶をイメージしてデザインを依頼。



② ラベル

2種類より模様が異なるデザインのラベルに決定

ローズピンク 桃色



③ 決定したパッケージデザインと商品



2) ブーケガルニ

① パッケージデザイン

下記2種類から選考し下の案に決定



② 決定したパッケージデザインと商品



2. 「ブーケガルニ」「ハーブミックス」商品発表

2018年12月21日



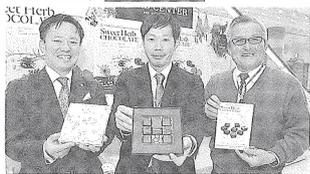
2. 「ハーブチョコレート」商品発表会

2018年12月5日 アイシティ21にて

・下記のメディアにて報道

朝日新聞・日本経済新聞・信濃毎日新聞・中日新聞・市民タイムス・MGプレス・テレビ信州

2018年12月6日付市民タイムス



共同開発した池田町産ハーブのチョコレートを手に入れた関係者

池田町産のハーブを、商標で、8日に発売された「スイートハーブチョコレート」が完成し、5日に報道関係者にお披露目された。このように風味の異なるハーブを、町観光協会（町ハーブセンター）のハーブを、井上が共同開発した新ハーブを、

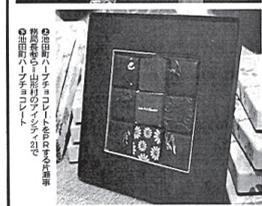
池田産ハーブでチョコ 共同開発 8日発売

池田町産のハーブを、商標で、8日に発売された「スイートハーブチョコレート」が完成し、5日に報道関係者にお披露目された。このように風味の異なるハーブを、町観光協会（町ハーブセンター）のハーブを、井上が共同開発した新ハーブを、

池田町産のハーブを、商標で、8日に発売された「スイートハーブチョコレート」が完成し、5日に報道関係者にお披露目された。このように風味の異なるハーブを、町観光協会（町ハーブセンター）のハーブを、井上が共同開発した新ハーブを、

2018年12月7日付中日新聞

町観光協など 住民へ浸透図り共同開発

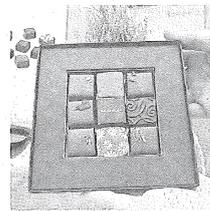


池田町産のハーブを、商標で、8日に発売された「スイートハーブチョコレート」が完成し、5日に報道関係者にお披露目された。このように風味の異なるハーブを、町観光協会（町ハーブセンター）のハーブを、井上が共同開発した新ハーブを、

池田町産のハーブを、商標で、8日に発売された「スイートハーブチョコレート」が完成し、5日に報道関係者にお披露目された。このように風味の異なるハーブを、町観光協会（町ハーブセンター）のハーブを、井上が共同開発した新ハーブを、

2018年12月6日付日本経済新聞

9種のハーブ香るチョコ



長野県池田町を中心とする産学官グループは5日、地元産ハーブを原料にしたチョコレート商品を企画し、8日から販売すると発表した。ローズマリーやバジルなど9種類のハーブの風味をそれぞれ生かしたチョコ8種類を詰め合わせた商品。写真で、価格は税込み300円。同町は新たな特産品としてPRする。商品企画したのは池田町ハーブセンターや池田町観光協会、松本大学、百貨店の井上（松本市）。地元などで栽培されたハーブをミルクに入れて煮詰め、チョコレートに香りをつけ込んだ。井上本店屋上で採取したチョコとカモミールを使ったハーブチョコ、ニホンハチマキで清涼感を持たせたチョコなどがある。

池田町など、新たな名物に

池田町は1988年から「花とハーブの里」をテーマに地域おこしに取り組んでいる。農家によるハーブ栽培のほか、ハーブの足湯を設置。商品では入浴剤やハーブティなどを開発している。

2018年12月7日付朝日新聞



池田町+松本大+井上百貨店 ハーブチョコを商品化

池田町が栽培に力を入れているハーブ。これを活かしたチョコレートを開発し、5日発売された。Sweet Herb Chocolateとして、8日から500個限定販売される。

産学官力を合わせ甘い味

池田町が栽培に力を入れているハーブ。これを活かしたチョコレートを開発し、5日発売された。Sweet Herb Chocolateとして、8日から500個限定販売される。

2018年12月8日付読売新聞



池田町観光協会と町ハーブセンター、松本大学、百貨店の井上（松本市）の3か所が、8日から計500個を限定販売する。同町はハーブ栽培が盛んな地域。このハーブを、産学官が共同で開発した。甘い味や、さわやかな風味が特徴。池田町ハーブセンターは、2016年から、町観光協会と共同で、ハーブをチョコレートに加工し、販売する。池田町産のハーブを、商標で、8日に発売された「スイートハーブチョコレート」が完成し、5日に報道関係者にお披露目された。このように風味の異なるハーブを、町観光協会（町ハーブセンター）のハーブを、井上が共同開発した新ハーブを、

池田町産ハーブでチョコ

池田町産のハーブを、商標で、8日に発売された「スイートハーブチョコレート」が完成し、5日に報道関係者にお披露目された。このように風味の異なるハーブを、町観光協会（町ハーブセンター）のハーブを、井上が共同開発した新ハーブを、

池田町産のハーブを、商標で、8日に発売された「スイートハーブチョコレート」が完成し、5日に報道関係者にお披露目された。このように風味の異なるハーブを、町観光協会（町ハーブセンター）のハーブを、井上が共同開発した新ハーブを、

3. 「バレンタインスイーツ」イベントにて販売

日 時：2019年2月9日(土)・10日(日)

場 所：アイシティ21 1Fモール 中央イベント広場

販売品：ハーブチョコレート(16個販売)・ハーブミックス・ブーケガルニ

松本大学学生による商品紹介・試食・販売を2日間行った。



IV. 販売実績

12月21日よりハーブセンターにて販売開始

ハーブチョコレートは2月9日・10日 アイシティにて販売

2018年12月21日～2019年2月27日までの約2ヵ月間の販売実績

- ・ハーブチョコレート〈単価3,000円(税別)〉
……………販売：140個 税込み総額：453,600円
- ・ブーケガルニ〈単価580円(税別)〉
……………販売：94袋 税込み総額：58,881円
- ・ハーブミックス〈単価680円(税別)〉
……………販売：74本 税込み総額：54,346円

販売総額 566,827円

