



平成25年6月17日

報道関係各位

信州まつもと旬弁当(駅弁)開発事業ワークショップ 取材のお願い

拝啓 新緑の候、貴社ますますご盛栄のこととお慶び申し上げます。

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、本学の総合経営学部観光ホスピタリティ学科では、JA、松本市、イイダヤ軒、(株)ステーションビル MIDOR と共同で、松本の食材を使った駅弁「信州まつもと旬弁当」の開発事業に取り組んでいます。

これは、農畜産物の総合供給生産地としての松本市を PR するとともに、その PR 効果により地元農畜産物の消費拡大を進める事業となります。また、JA 主体の駅弁開発はあまり例がなく、産官学の共同開発による話題性も地域活性化に役立つことと考えています。初回の会議を 5/8 に開催し、ワークショップを通じてコンセプトについて検討を行いました。さらに、第 2 回の会議を 6/5 に開催し、コンセプトの絞り込みを行い、今後のスケジュールを決定しました。(別紙参照)

これまでの結果を踏まえて、6/18(火)に、学生と関係各位の 3 回目の会議を予定しております。松本駅で実施する予定のマーケティング調査の内容と実施方法等について検討し日程等を決める予定です。

つきましては、ご多忙のところ誠に恐縮ですが、報道関係各社様を通して、地域の皆様に広くご紹介いただきたく、取材方よろしくお願いたします。

敬具

記

日 時：平成25年6月18日(火) 16:45～

場 所：松本大学 522 教室

参加者：JA から 10 名程度、観光ホスピタリティ学科学生 10 名程度

内 容：松本駅で実施する予定のマーケティング調査の内容と実施方法等
について

共同開発：JA、松本市、イイダヤ軒、(株)ステーションビル MIDORI、松本大学

以上



[別紙]

信州まつもと旬弁当(駅弁)開発事業概要

1 目的

松本市は、農畜産物の総合供給産地として発展し、多品目の農畜産物が生産されています。

大消費地では、全国各地の農畜産物がスーパー等に並び、産地より価格で購入される消費者が多くを占める現状にあります。

消費者に選ばれ、信頼される産地となるため、この産地特性を活かし、購入者の多くが県外消費者となる駅弁を地元農畜産物のみで開発、販売することにより、農畜産物の総合供給産地であることのPR、そのPR効果から地元農畜産物の消費拡大を進めるものです。

なお、開発にあたっては産学官連携で取り組み、2か月間の限定販売とします。また、購入した消費者へのアンケート調査を行い、次年度以降コンビニ弁当、スタめし(松本山雅FC)等新たな展開の参考とします。

2 具体的内容

(1)事業内容

(ア) 松本大学(予定)と連携し、信州プレミアム牛肉、松本一本ねぎなど松本産食材を使用した新たな駅弁を開発する。また、開発にあたっては地元消費者の意見も取り入れる。

(イ) JR指定のイイダヤ軒(予定)と連携し、商品化に取り組む。商品化にあたっては、信州プレミアム牛肉、松本一本ねぎなど一般食材に比べ地元食材の価格が高い場合、その差額の1/2を支援する。

(ウ) JR松本駅において、10月から11月の2ヶ月間1,000個の限定販売(JR内諾済)に取り組む。松本駅の駅弁販売数は、シーズンによって250食/日、週末には500食/日以上売れ、平均で7,000食/月以上となる。

(エ) 「地元の食材によるこだわり弁当」として販売し、駅弁全体売上数の7%を目指す。

(オ) 駅弁の中に返信用のアンケートはがきを入れ、調査結果を次年度以降の駅弁開発の参考とする。

(2)モデル的である理由

JAが主体となる駅弁開発はあまり例がない。また、産学官連携した駅弁開発には話題性もあり、アンケート調査を次の商品開発に活かすことで商品のレベルアップも図られる。

(3)発展性のある理由

駅弁はバリエーションがあり、次年度以降もシーズンごとなど事業の拡充が見込める。また、弁当は、コンビニ弁当、スタめし(松本山雅FC)等の新たな販路も見込める。



3 これまでの成果

コンセプトについて

- 地元を売り、活性化につながる
- 松本の湧水 or その水を使ったお茶などを一緒に提供するなど物語（ストーリー性）をつける
- 外国人もターゲットとし、英語版などの制作や外国人の目を引くかわいらしい弁当にする
- 主な食材として、肉、鳥そばろ、卵そばろ、信州牛、松本 1 本ねぎ、山賊焼き、おやきなど

今後の予定について

- | | |
|------|----------------------|
| 6月中旬 | マーケティング調査の内容と実施日程の決定 |
| 6月下旬 | マーケティング調査の実施 |
| 7月上旬 | 調査結果を踏まえての弁当の内容の検討 |
| 7月下旬 | 試作品の試食 |
| 8月 | 弁当の完成 |
| 秋以降 | 販売 |