

第18回 東三河ビジネスプランコンテスト

テーマ

地元海産物の端材を活用した
三河湾ラゲースソース開発体験ツアー

(アイデア部門)

会社名・団体名

愛知県立三谷水産高等学校

申込者

氏名 (フリガナ)

ミタ リュウト
三田 隆斗

事業プランの内容

蒲郡市内においてエビ・イカ・ホタテ等の冷凍加工業を営む「辰広商事株式会社」様より、端材を活用した商品開発のご提案をいただいた。蒲郡といえば、山と海の街であるので、風光明媚なこの街へ出向いてくれる観光客向けの企画ができないかと考えた。実際には、端材であるため、近年人気があるイタリアン料理のソースにすることを目指したい。さらに、シーフードの原料となる「いか」「たこ」「二枚貝」のさばき方を体験できる企画を目指したい。三河湾は、魚だけでなく貝やたこ、エビが多く水揚げされる。食材にするシーフードは冷凍だとしても、実際に本物を触る！さばくという体験は非常に貴重で有り、危険な包丁も必要ないため、旅行客みんなで楽しめる内容であると考えられる。白魚やしらすを「生しらす」と貴重な時期に食べられても、エビやたこを生で見ることは、なかなかできない企画であり、集客も見込める。

ビジネスプランのセールスポイント

(商品・サービスの特色、競合商品との比較など)

海産物を原料に、地元野菜も原料にしたラゲースソースはトマトソース仕立てを目指す。そのため、パスタとの組み合わせだけでなく、米でリゾットやバケットとの相性も楽しめるソースである。

申込者のアピールポイント

(技能・経験・ネットワーク)

祖父母が漁業を営んでいるため、幼い頃から新鮮な魚介類を扱う経験が豊富である。その経験を生かし、おいしさを見極める自信は、人一倍である。なお、生きた魚介類を扱った楽しさを人へも伝えていきたいという思いは熱い。

事業プランが想定している市場・ユーザー

「海と山の街蒲郡」へ来てくれる観光客
日常使いではなく、丁寧なおいしいものを食べたい
こだわりの方々への提供が目標である。

競合商品 (ライバル)

市場の大半を占めるイタリアン料理の調味料は、輸入品が多く、販売価格が安価なものが多い。
しかし、ソースの原料は肉が多いため、蒲郡をアピールしたく、シーフードで仕上げることを目指す。

資金計画 (一般事業部門応募の方は必須)

◇資金の使途

	金額 (千円)	用途
設備資金		
運転資金		
その他		
合計		

◇調達計画

	金額 (千円)	調達先
自己資金		
借入金		
その他		
合計		

支援して欲しい内容

1 資金調達

2 販路拡大

3 業務提携

4 技術支援

5 その他

- ・ ラゲースソース (煮込みトマトソース) を仕上げて加工及び流通できる設備や環境を希望
- ・ ソースの原料となる海産物をさばく体験型イベントを計画しているので、移動販売に対応できる資格取得を学ぶ勉強会への参加を希望
- ・ ロゴやリーフレット作成に関わる、コンセプトデザイン代金
- ・ ソースのおいしさや仕上がりのクオリティを高める為にプロの調理人からの指導を希望