

パキッて！コメジュレ



堀中愛生 筒弥真帆 小林千鶴 石島彩羽 的場悠紀

米飴について

○糖度が24度以上

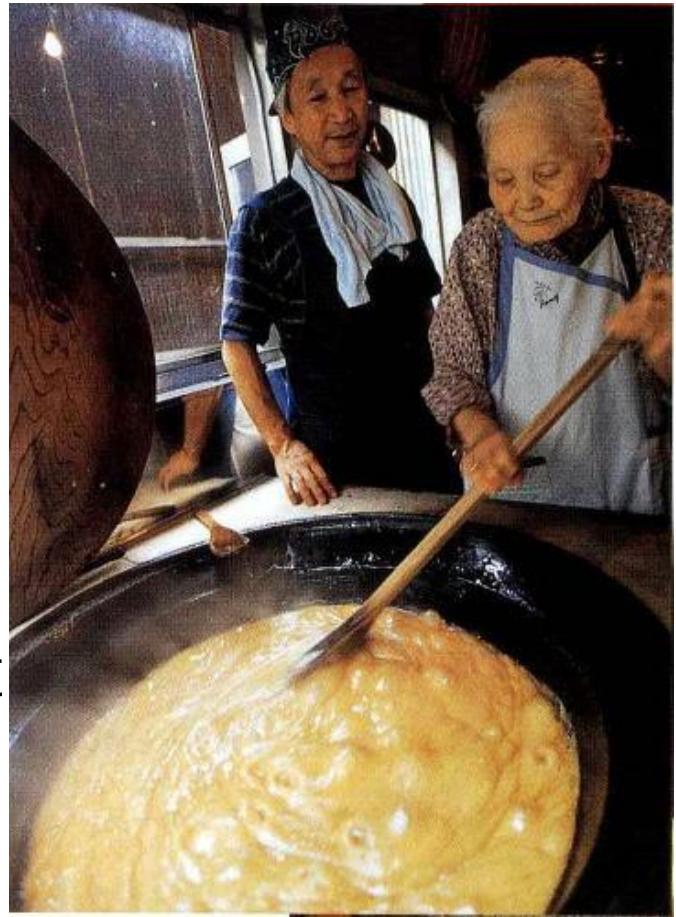
○製造会社

横井商店…能登町松波12-83-1

500年の伝統を誇る米飴専門店

2011年石川県能登半島「世界農業遺産」に登録された土地で作られた米を使用

石川県の「未来に残したい能登の一品」に認定



○米飴の作り方

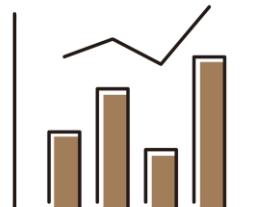
- 1 大麦を発芽させ、木槌で叩いて芽をとる
- 2 石臼で挽き粉状にする→これを「おやし」と呼ぶ
- 3 蒸したうるち米に「おやし」を入れ、一晩寝かせて発酵させる
- 4 翌朝、麻袋に入れて絞った汁を大きな釜に入れ、5時間煮詰める

プランの軸になるものの**特徴・活用方法**



米と大麦のみ使用

血糖値の上昇緩やか



麦芽糖が含まれる

麦芽糖とは



虫歯になりにくい

便秘解消効果



ダイエット効果

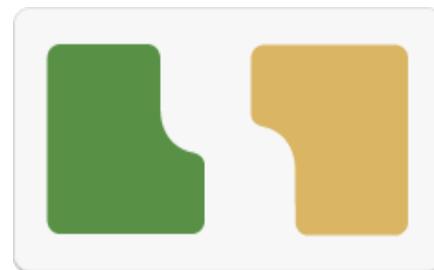
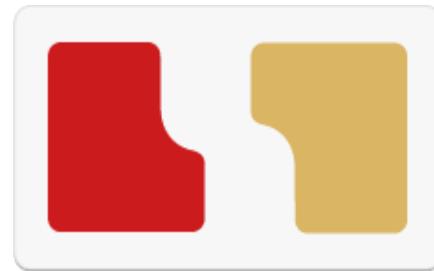
使用方法

(野菜ジュレ)

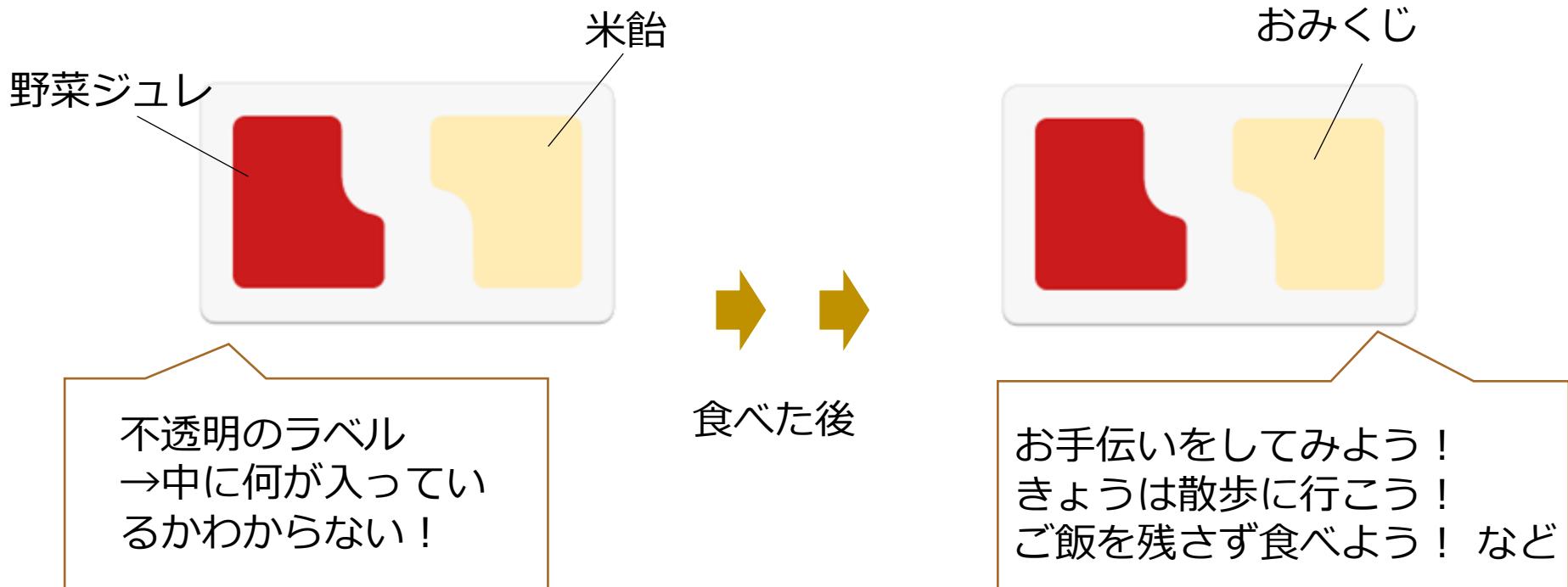
(米飴)



+



パキッてについて



Tgt 1. 砂糖をあげないほうがいいことに気づいたが子供が砂糖中毒になっている。

現状

- ・砂糖はもうあげたくない…
- ・お菓子ばっかり食べる
- ・甘いものばかりねだつてくる



解決できる特徴

- ・麦芽糖を使っている
血糖値の上昇下降が緩やか
- ・米飴のお菓子なら栄養が摂れる
- ・優しい甘みのため中毒性が低い

Tgt2: 甘いもの(糖)をあまり与えたくない

現状

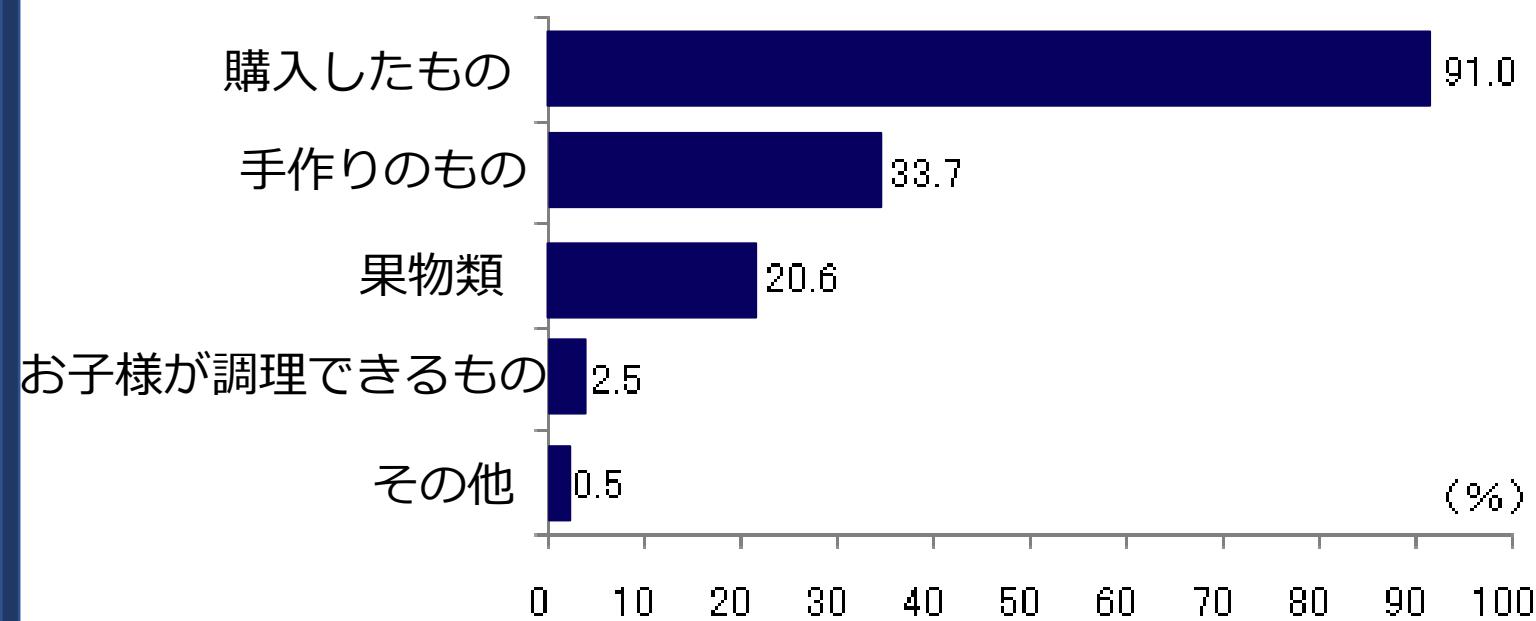


解決できる特徴

- ・甘いものはあげていいのか
- ・手作りのお菓子を与えている
- ・糖分はいるのか

- ・米飴は虫歯になりにくく血糖値も上がりにくい
- ・野菜ジュレで栄養が取れる
- ・糖分は脳と心の安定に必要

Q. おやつ・間食を家で準備する際は、どんなものを準備していますか？



両ターゲットに共通する点

現状

- ・3歳までに腸内環境を整えることが大切

https://www.uzukyumeigan.co.jp/health-advice/intestinal_flora/

- ・幼児は大人より化学物質の影響を受けやすい

<https://www.nhk.or.jp/gendai/articles/1861/>

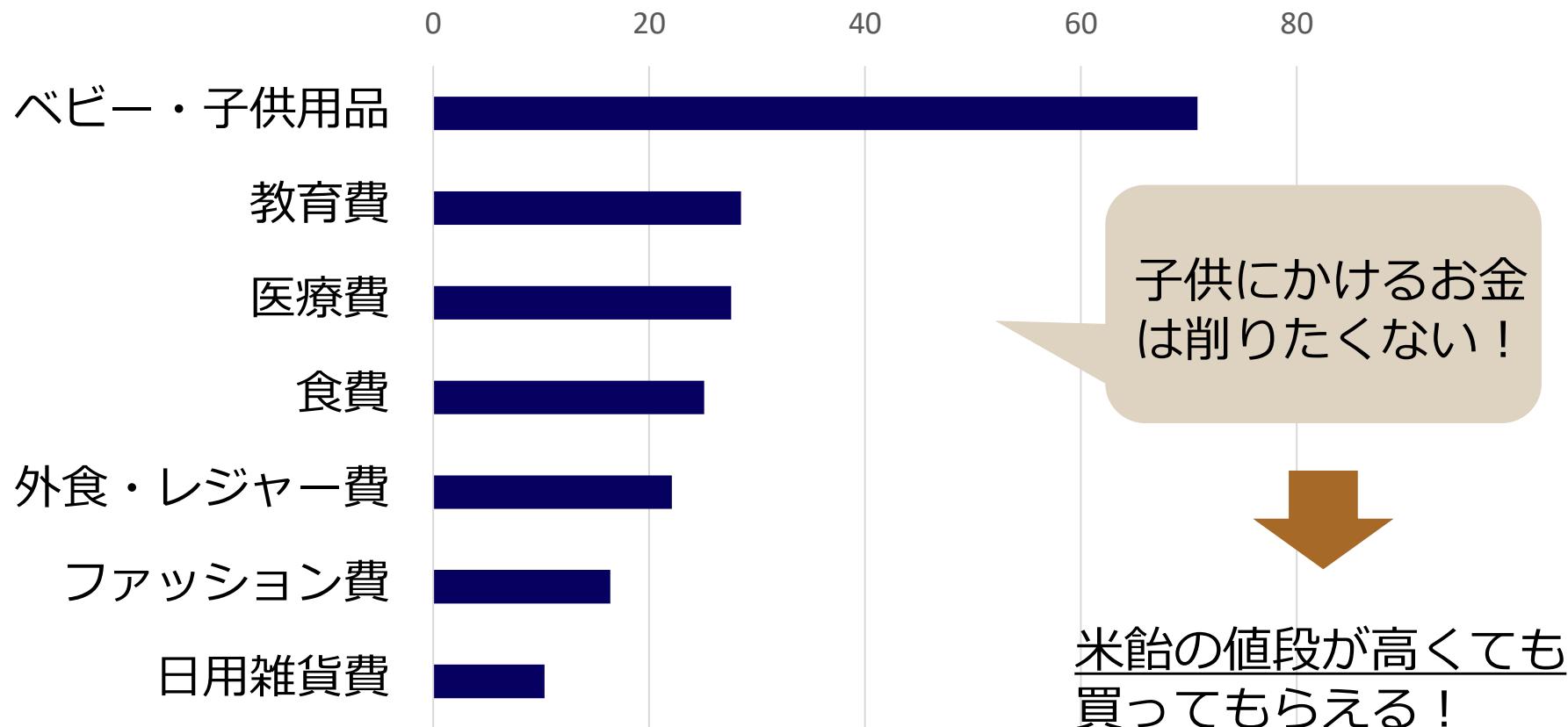


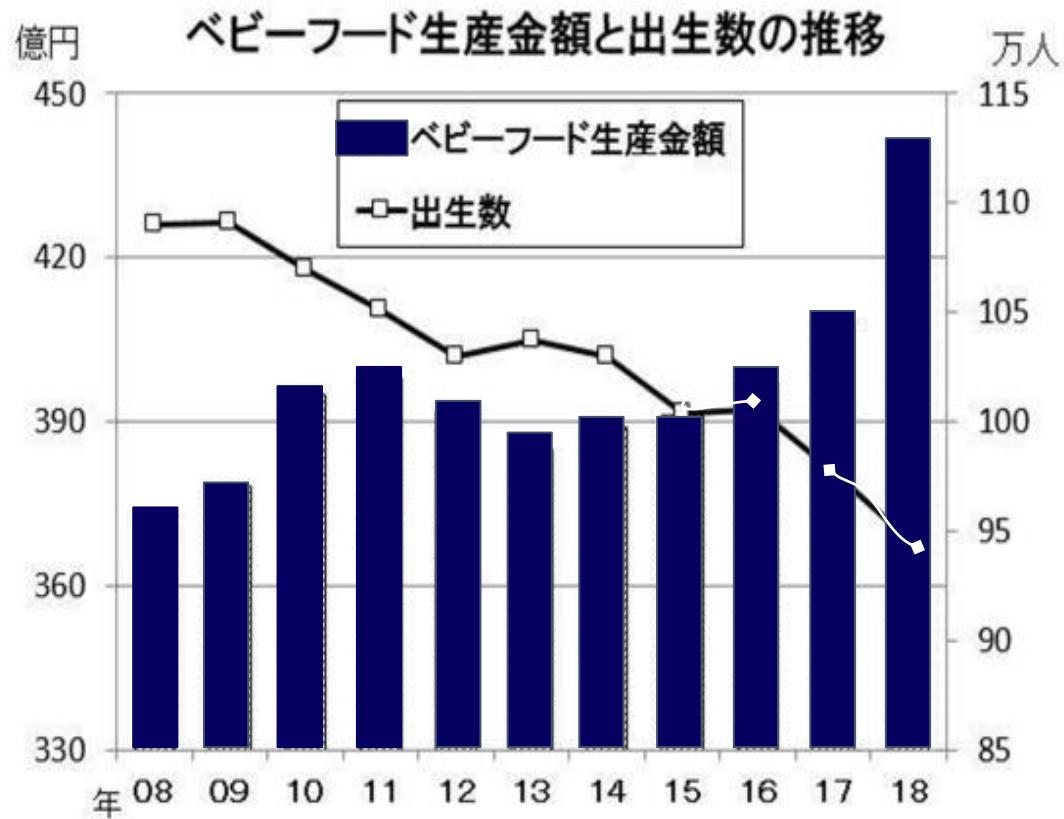
解決できる特徴

- ・発酵食品であるため整えられる

- ・米と大麦のみで作れる天然由来の食品

Q.なるべく削りたくない支出はどれですか？





ベビーフードの需要は高まっている



収入が期待される

経費計算

		1年後
	売上高	180万円
	売上原価 (仕入高)	83.8万円
経費	人件費	360万円
	家賃	36万円
	広告宣伝費	0万円
	その他	1.1万円
	合計	397.1万円
利益		—300.9万円

【売上】

$$1,500\text{円}/1\text{袋} \times 100\text{袋} \times 12\text{ヶ月} = 180\text{万円}$$

【支出】

$$\text{売上原価(材料費)} + \text{経費合計} = 481\text{万円}$$

【利益】

$$\text{売上} - \text{支出} = -300.9\text{万円}$$

経費計算

		5年後
売上高		1,800万円
売上原価 (仕入高)		838万円
経費	人件費	360万円
	家賃	36万円
	広告宣伝費	0万円
	その他	3万円
	合計	399万円
	利益	563万円

【売上】

$$1,500\text{円}/1\text{袋} \times 1,000\text{袋} \times 12\text{ヶ月} = 1,800\text{万円}$$

【支出】

$$\text{売上原価(材料費)} + \text{経費合計} = 123.7\text{万円}$$

【利益】

$$\text{売上} - \text{支出} = 563\text{万円}$$