商品プロジェクト名：海福ホタテで一匙の贈り物を。ミシュランシェフ監修　福島帆立の白ワイン塩麹マリネ
（株式会社ABC水産）

※どちらかに○

○	新商品開発
	商品改良

会社概要	社名：株式会社ABC水産 所在地：〒△△△△−3232　福島県いわき市見本町見本32 設立：○○○○年○月○日　代表：水産　水男	**会社売上（直近年度）**	○○○○○○万円
加工施設 取扱品目	加工施設：水産加工施設保有、取扱品目：ホタテ、アワビ、わかめ、さば、さんま等		
商品名称(仮)	ミシュランシェフ監修　福島帆立の白ワイン塩麹マリネ		
商品企画内容	主原料：福島産帆立 味付け：ミシュランシェフが監修し、福島AAワイナリーの白ワイン、福島BB麹屋の塩麹、オリーブオイル、香草（ディル、ローリエ等） 加工方法：低温調理→マリネ→真空パウチ→低温殺菌処理（80℃×30分）内容量：約120g（貝柱4～5玉想定）　賞味期限：冷蔵で60日を目標　　保存方法：要冷蔵（10℃以下）冷蔵で開封後調理無しで直ぐに食すことが可能。		
商品の特徴	特徴①：福島の恵みを結集した“オール福島”マリネ 福島県産ホタテ、福島AAワイナリーの白ワイン、福島BB麹屋の塩麹を使用。福島に根付く海・大地・人が育んだ素材を丁寧に活かし、復興と地域の誇りを詰め込んだ、まさに“福島仕立て”の逸品。レシピはミシュラン一つ星を獲得した福島県出身の○○シェフが監修。 “復興”と“海の福”と”福島”をかけて海福（うみふく）ホタテとしてブランディングしていきたい 特徴②：発酵作用と低温調理で織りなす上質な旨み 塩麹の発酵力でホタテの旨味を最大限に引き出し、低温でしっとりと加熱。さらに白ワインと香草で香り高く大人の味わいに仕上げることで、酒肴としても贈答品としても利用いただけることを想定。 特徴③：60日保存・ギフト仕様で贈り物として真空密封と低温殺菌により、冷蔵60日を実現。ギフトボックスに詰め詰め高級感のあるパッケージで、大切な人へ贈っていただける逸品にしたい。		
マッチング連携先有無	有の場合はマッチング先の概要を記載。なければ無と記載 ○○百貨店とマッチング済みであり、お歳暮に合わせたECギフト展開を予定。		
想定販路（ターゲット）	40 60代女性、百貨店・高級スーパーのギフト顧客、ストーリーに共感いただける ECユーザー、お土産店等		
顧客利用シーン	**両親やお取引先へのお歳暮・お中元などに質の高い贈り物を探している際など**		
使用する原材料	**福島県産の帆立、白ワイン、塩麹等**	**想定売価**	小売価格：3300円（税抜）　卸価格：　2310円（税抜）
売上目標	**R8**　個数：　600個　　金額：約1,980,000円 **R9**　個数：　1200個　金額：約3,960,000円 **R10**　個数：　2000個　金額：約6,600,000円	**波及効果（定性目標）**	・地域内産業連携の強化 ・風評払拭と食の福島ブランドへの貢献 ・地域の新しいギフト贈り物の創出
主なスケジュール	7月：原料調達・試作→8/9月：再試作・保存試験・デザイン調整→10/11月：デザイン確定・最終調整・EC準備→12月EC販売実施		
主な支出用途	原材料等費：福島県産帆立・白ワイン・塩麹等、設計・デザイン費：商品ラベル・ロゴ、説明カード等、機械設置費：真空充填機、殺菌機等		

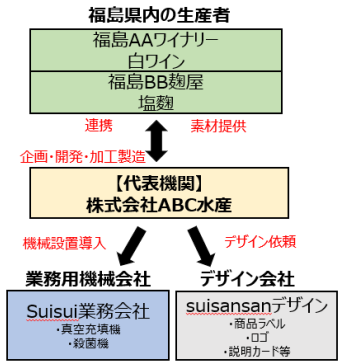
▼商品イメージ







▼体制図



商品プロジェクト名：　　〇〇〇〇
（会社名）　〇〇〇〇

※どちらかに〇

	新商品開発
	商品改良

会社概要			**会社売上（直近年度）**	
加工施設 取扱品目				
商品名称(仮)				
商品企画内容				
商品の特徴				
マッチング連携先有無	有の場合はマッチング先の概要を記載。なければ無と記載			
想定販路（ターゲット）				
顧客利用シーン				
使用する原材料		**想定売価**	小売価格：　　円（税抜）　卸価格：　　円（税抜）	
売上目標	**R8**	個数：　個　金額：約　　円	**波及効果（定性目標）**	
	R9	個数：　個　金額：約　　円		
	R10	個数：　個　金額：約　　円		
主なスケジュール				
主な支出用途				

こちらにイメージ図や
写真を挿入ください

※本シートは補助事業計画書を要約し、１ページ内で概略を記載ください。図や写真を挿入する際は枠外を使用してください。
また、開発･改良する商品ごとに作成をお願いします。※例）2商品開発する場合は、２枚作成が必要です。
必要に応じて幅の調整をおこなってください。