

赤毛米せんべいの 開発・改善と 地域への効果分析

北海学園大学
工学部生命工学科
4720125 中井柊吾

研究背景： 北広島市 赤毛米



開拓期

北海道の寒さ

稲作不可能



中山久蔵

改良・努力

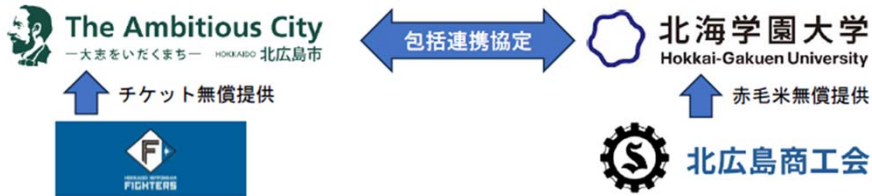
稲作成功

北海道米
(ゆめぴりか等)
のルーツ

活動・取り組み
認められ

令和4年
北海道遺産選定！

赤毛米を活用した商品開発の経緯



米の消費拡大策研究
↓
経営学部・佐藤ゼミ
↓
赤毛米せんべい
↓
開発

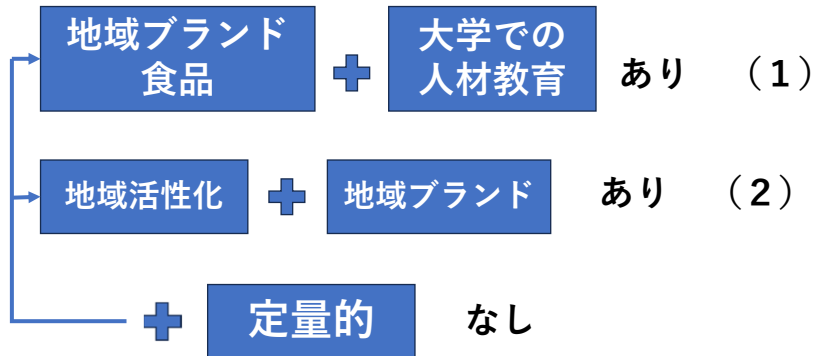
ANNE

赤毛米プロジェクト ANNE
コンセプト
攻めるまち北広島



工学部・鈴木ゼミ
↓
オープンキャンパス
での試作品配布
↓
アンケート
↓
本格販売に向けた
改善分析

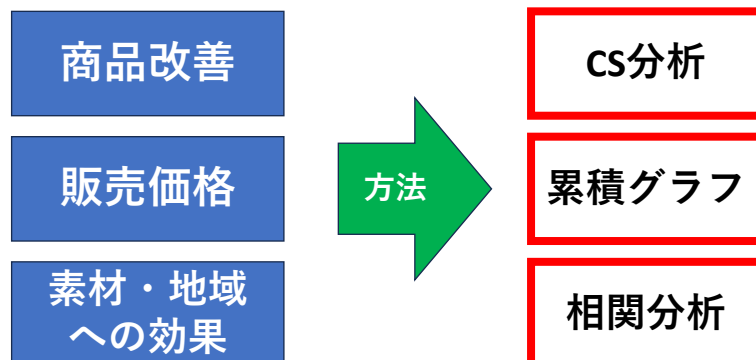
既存研究



〈参考文献〉

- 1) 関川 靖, 山田 ゆかり, 吉田 洋: 「地域ブランド食品による地域貢献と大学との連携-人材育成と大学教育の視点から-」 名古屋文理大学紀要, 2012年 12巻 p. 147-154
- 2) 伊部泰弘: 「地域活性化における地域ブランドの役割」 新潟経営大学紀要, 2011年

本研究の目的と方法



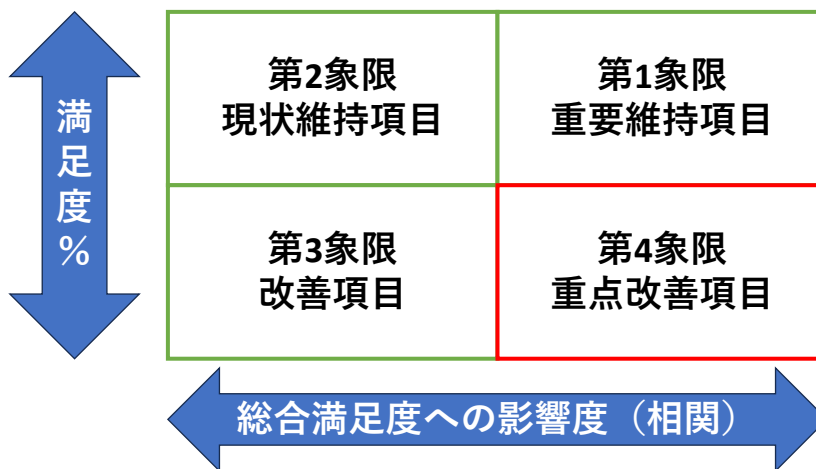
調査概要

調査期間	2023年8月11日～8月17日
配布・回収方法	Google Forms
調査対象	オープンキャンパス参加者（北海学園大学）
標本数	204（有効回答：168）
調査項目	
Q1. 赤毛米せんべいとコンセプト	Q4. 赤毛米，北広島市に関する評価
Q2. 販売価格	Q5. 自由記述
Q3. 赤毛米せんべいの評価	Q6. 属性調査

10

CS分析解説

CS(顧客満足度)分析 = 優先改善点がわかる



CS分析の概要

味別（塩味，カレー味）に分析

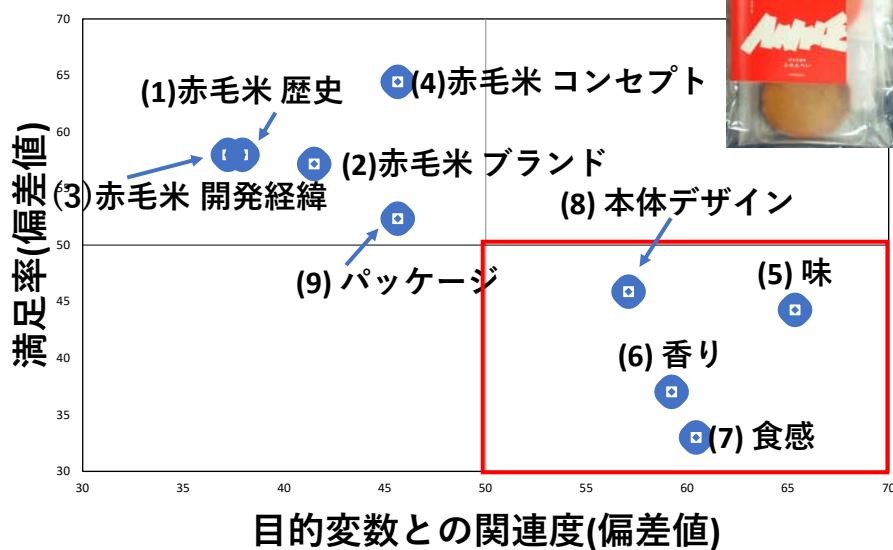


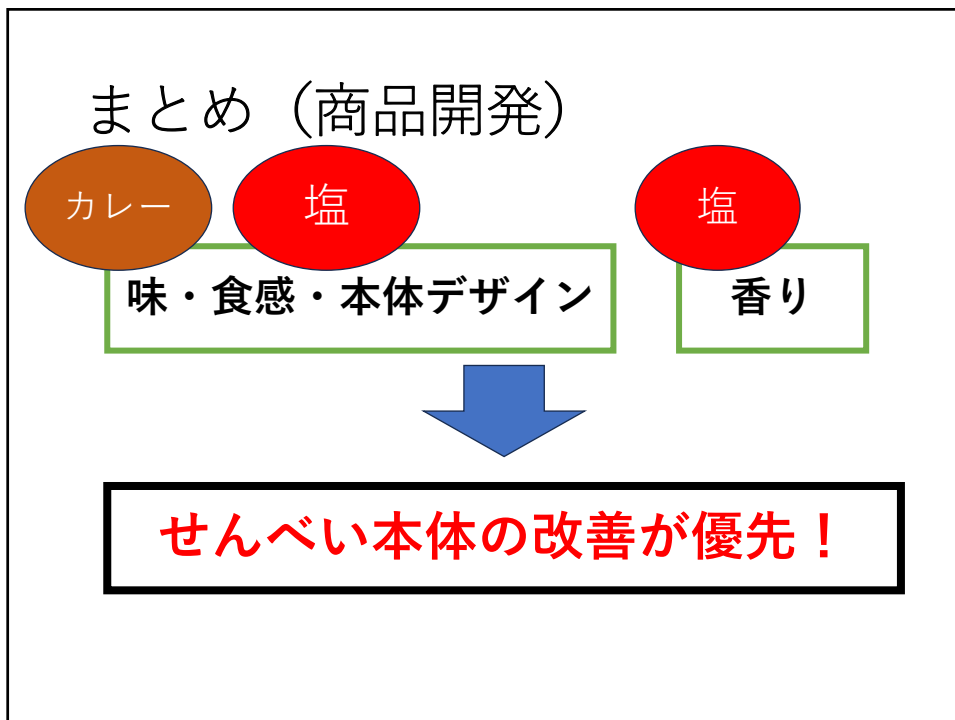
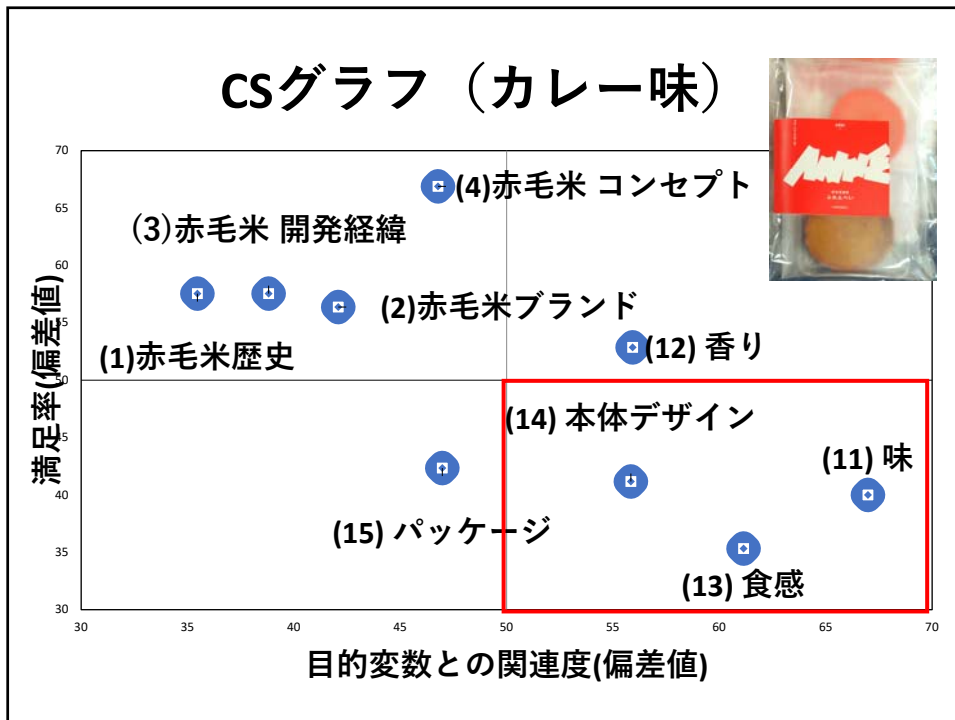
1(当てはまらない) ~5(当てはまる)の五段階評価

調査項目		
総合評価	総合満足度	
評価項目	赤毛米の歴史	味
	ブランド	香り
	開発経緯	食感
	コンセプト (ANNE)	商品本体のデザイン
		パッケージのデザイン

12

CSグラフ（塩味）





金額設定



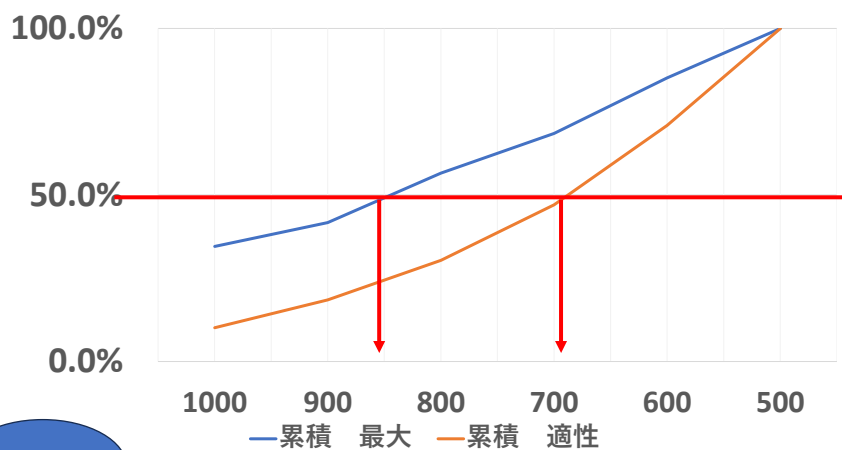
赤毛米せんべい2枚
x6パック(塩3・カレー3)
合計12枚

1. 適正な値段
500円～2,000円

2. 最大の値段
500円～2,000円

500円から2,000円までで100円刻みで選択可能

値段 累積グラフ



まとめ

600円後半～800円前半 原価660円

素材・地域への効果

1. 赤毛米に対する興味・関心の高まり
2. 北広島市に対する興味・関心の高まり
3. 北広島市に対する評価の高まり



「1.高まらなかった」から
「5.高まった」までの5段階評価

赤毛米せんべいの各評価項目

赤毛米・北広島市の評価 に関する相関分析結果

0.5	0.45

	赤毛米 興味・関心	北広島市 興味・関心	北広島市 評価
(1) 赤毛米の歴史に魅力を感じる	0.527	0.368	0.357
(2) 赤毛米という銘柄（ブランド）に魅力を感じる	0.396	0.402	0.376
(3) 赤毛米せんべいの開発経緯に魅力を感じる	0.497	0.408	0.364
(4) コンセプトに魅力を感じる	0.365	0.416	0.422
(10) 「塩味」について総合的に満足している	0.424	0.452	0.514
(16) 「カレー味」について総合的に満足している	0.412	0.530	0.545
(17) 赤毛米せんべい全体について総合的に満足している	0.428	0.521	0.528

まとめ（素材・地域への効果）

素材

歴史・商品開発経緯のPR

地域

商品本体の魅力・品質向上

全体のまとめ

商品開発



せんべい本体の改善

販売価格



600円後半～800円前半

素材・地域
への効果



素材：歴史・開発経緯のPR
地域：商品自体の
魅力・品質向上