

ボンボンショコラ

【プランの概要】

上天草市で栽培されているデコポン・晩柑・桃・いちじく・柿の廃棄物を利用して、ボンボンショコラを作る

【きっかけ】

- ・特産物の商品を使用した商品が少ない
⇒中でも果物を使った商品を知っている人が少ない
- ・廃棄される果物が少ない

【目的】

- ・上天草市で育つ果物を沢山の人に知ってもらうため
- ・果物の廃棄物を減らすため

【顧客】

- ・上天草市の方と観光客の方

【販売方法】

- ・お店を開設し、店内で販売を行う
- ・1個300円で販売する
- ・箱に詰めて販売する
⇒9個以上からはアドベント箱を使用

【広告方法】

- ・Instagram ・公式ライン ・広報
- ・ホームページ ・回覧板

【収支計画】

収支計画		1ヶ月目	13ヶ月目
経費	売上高	402万円	402万円
	売上原価	241.2万円	241.2万円
	人件費	128.7万円	128.7万円
	家賃	12.5万円	12.5万円
	広告費	3万円	3万円
	その他	92万円	11万円
	合計	236.2万円	155.2万円
利益		-75.4万円	5.6万円

ボンボンショコラとは・・・
中に詰物をした一口サイズのチョコ

【ボンボンショコラの中身】

- ・デコポン・・・ジャム・ドライフルーツ
- ・晩柑・・・ジャム・ピール
- ・桃・・・ジャム・ドライフルーツ
- ・いちじく・・・ジャム・くるみ
- ・柿・・・ジャム

【試作】桃のボンボンショコラ



【試作した結果】

	桃のガナッシュ		
ベース	ホワイト	ミルク	ビター
ホワイト	○ 甘め	○ 普通	× 甘い
ミルク	× 甘い	× 甘い	× 甘い
ビター	× 苦い	× 苦い	× 苦い

- ・上段：桃の味が感じられるか
- ・下段：甘さについての評価

【試作をして出た課題・解決策】

- ・チョコレートが思っている以上に
甘い・苦いがはっきりしていた
↳甘いチョコ・苦いチョコ単体じゃなく
2つを混ぜ合わせて甘さ・苦さの調節をする
- ・桃の風味をもっと感じられるように
工夫する
↳中にドライフルーツを入れるのではなく、
外側にもアクセントとしてトッピングする。桃の味も見た目も良くする