

新商品アイデア
企画書

アイディア一覧

☆牡蠣や蟹が入った海鮮たっぷり餃子	エビクリームコロッケ・牡蠣クリームコロッケ	☆えび焼き（たこ焼きみたいな）
蟹トマトクリームペンネ	とろろと混ぜる牡蠣出汁、蟹出汁（液体、粉末）	☆かに出汁を使った茶碗蒸し
えびオムレツ、かにオムレツ、かきオムレツ	☆海鮮のかき揚げ	かにシューマイ
牡蠣、蟹のささかま	蟹の棒肉のてんぷら	蟹入りかに玉の素
☆カニーのシチュー版	☆大島ゆずのパスタソース	☆牡蠣塩、蟹塩（トリュフ塩のイメージ）
いわしの煮魚の春巻き	いわし味焼きおにぎり	ピーマンのいわし詰め
牡蠣風味、蟹風味クッキー、パウンドケーキ	大島柚ポン酢クッキー	蟹パイ、牡蠣パイ（うなぎパイみたいな）

いわし惣菜
シリーズ

【いわしのチーズ春巻き】
【ピーマンのいわし詰めフライ】



ターゲット・コンセプト

主婦（主夫）の方。

「樂をしたい。けれどレトルトは量が少なくて子供のおかずにしては足りないし、毎日手抜きばかりしてられない……」と思っている方に向けて。

<今日のメインディッシュに>

<あと一品が欲しい時に>

<お酒のおつまみに>

<お弁当に>

そんな場面で最適な惣菜です。

共通点

- 揚げるだけで食べられる冷凍食品（レンチンでできればよりいい）
- 売り場はスーパーの冷凍食品コーナーを想定していますが、お総菜コーナーでもありなのではと思っています
- 冷凍品なので日持ちするため、そこそこの大パックで売り、単価を下げたいです



【いわしのチーズ春巻き】



春巻きと言えば、中に入っているのは肉、主にひき肉のイメージがあるかと思います。

しかしそれをいわしの生姜煮（生姜煮以外でも可）にしてはいかがでしょうか。

新しさ、珍しさ、ヘルシーさが訴求ポイントです。特に、肉の春巻きより値段が高くなるようなので、ヘルシーさ（DHAがとれるなど）を大きく打ち出していけたらと思います。

【中身】

いわし、チーズの他は一般的な具材

にんじん、きゃべつ、しいたけ、たけのこ、たまねぎなど

パッケージイメージ

栄養たっぷり
いわしのチーズ春巻き

 安定の美味しさ & DHAで健康的!!! 



要冷凍

20本入

- 実際の商品写真を見せている。その際、春巻きの中まで見せることで、実際にいわしが入っていることをアピールし、購買に繋げている
- 窓つきパッケージにしている
- いわしという文字を目立たせたい
- 食欲をそそる暖色系の背景

【参考】



類似品

冷凍食品で春巻きを売っている会社はたくさんあるが、その中身が肉ではなく魚（いわし）という商品はおそらくない。

しかし、手作りの春巻きのレシピには、魚の缶詰を入れるものなどが一定数ある。

全く新しいアイデアではないが、それだけニーズがあるということ、棚で見かけた時、毛嫌いせずに手を取ってくださる人がいるということではないだろうか。

【ピーマンのいわし詰めフライ】



ピーマンの肉詰めに、カネダイならではの商品にできないかと考えたところ、着想。

濃い味のいわしのほぐし身をピーマンに詰めることによって、ヘルシーな仕上がり。

肉の場合よりすぐにピーマンと分離することが予想されるため、フライにしてみた。

フライにすることで、ボリューム感アップ。

独自性、斬新さ、ヘルシーさが訴求ポイント。肉詰めより値段が高くなるようなので、ヘルシーさ（DHAがとれるなど）を大きく打ち出していけたらと思います。

【中身】

いわし、玉ねぎ

追加でねぎ、にんじん、きのこなど

パッケージイメージ



- フライにすることで、一つの大きさが大きくなっているはずなので、透明なパッケージにすることで中を積極的に見せていく
- いわしが入っていることが分かるよう、中身が見えるフライの写真
- 食欲をそそる緑に映える赤



類似品

ピーマンの肉詰め

- テーブルマーク



- ニチレイ



- コープ



ピーマンの肉詰めフライ

- 業務スーパー



- アクアフーズ



肉詰め、フライ、共に他社類似商品はあったが、中がいわしと
いう商品はなかった
フライは業務用の大容量パックの商品が多かった

まとめ

いわしの惣菜シリーズは、普通なら他の具を入れる惣菜に、敢えていわしを入れることで、他社類似商品と差別化できる。

蟹、牡蠣などを使用していないため、カネダイの他の商品よりコストを抑えられるのではないか。しかし、肉を使った他の商品より高くなってしまふことが予想されるため、ヘルシーさをアピールすることで、健康を気にする若者層や、肉が胃に重くなりつつある年配の層などに売り出していけたら。