

「みかんとシナモン香る鮭油漬け」 新たな缶詰 土産にいかが 清水河岸の市や静産大開発



新たに開発された缶詰製品「静岡市清水区

は「カラフルさを意識し、満足できるものになった」と話した。

清水河岸の市協同組合と静岡缶詰協会などはこのほど、缶詰の新しい土産品「みかんとシナモン香る鮭(まぐろ)油漬け」を商品化した。静岡市産学交流センターの産学共同研究事業の一環。

「缶詰を使った静岡ならではの土産」をコンセプトに開発に着手し、静岡産業大経営学部の熊王康宏教授(工学)が協力した。感性工学の手法を用い、通常の商品開発以上に顧客ニーズの把握を重視してモニターリング調査を3度実施。人気を集めたツナ、みかん、シナモンの組み合わせで風味豊かに仕上げた。

1缶90円270円(税抜き)。国内外の観光客をタ

ーゲットとして、清水魚市場河岸の市(静岡市清水区)の自動販売機と、新東名高速道静岡サービスエリア(上下)で販売する。

河岸の市で開いたお披露目会で熊王教授は「静岡の魅力を打ち出し、高級感とわくわく感のある一品ができた」と胸を張った。

パッケージデザインはゼミ生が制作。熊王利奈さん