

【ご提案書】加工食品の常温化と新商品開発に向けた基礎構築・売上拡大スキームについて

先ほどはお忙しい中、オンラインでのヒアリングのお時間を頂戴し、誠にありがとうございました。

I様がお母様から引き継がれた味を大切に守りながら、ご自身の判断と工夫でお店を支えてこられた経緯、そして現在抱えていらっしゃる課題や今後の展望を共有させて頂きました。

1. I様の現状と「圧倒的な強み」

お話を伺う中で、I様はご自身のビジネスにおける「強み」を過小評価されているように感じました。

客観的に見て、現在のI様の状況は、これから食品加工を始める方からすれば、かなりのアドバンテージが揃っています。

① 冷凍商品での驚異的な販売実績

現在、サバの味噌煮（冷凍）に特化し、道の駅やオンラインショップ（週1回の発送）で月商数十万円、多い時には200万円近い売上を記録されています。

我々食品加工の業界から見ると、「冷凍商品」というのは常温商品に比べて圧倒的に売るのが難しい商材です。

お客様は持ち帰る際の手間を気にするため、常温商品の方が手に取られる確率をはるかに高いのです。

それにもかかわらず、シンプルな保冷バッグのパッケージングでこれだけの売上が作れているのは、ひとえに「商品の味が圧倒的に美味しいから」であり、長年支えてくださる根強いファン（リピーター）がいらっしゃるからです。

これは何物にも代えがたい最大の強みになります。

② 「加工場」と「惣菜製造業の許可」を既に有していること

これから加工食品ビジネスを立ち上げようとする方が最初にぶつかる最大の壁が、「保健所の許可を通すための加工場をどう用意するか」という問題です。

しかし、I様は既に保健所の許可を得た加工場をお持ちです。

この時点で、食品加工ビジネスを立ち上げて新商品を販売する上でのハードルの「9割」は、既にクリアしていると言っても過言ではありません。

2. 現在抱えられている課題と不安の正体

素晴らしい実績と環境をお持ちである一方で、現在手詰まり感を感じていらっしゃる原因も私なりに分析させて頂きました。

①「経験と勘」に依存した製造からの脱却

先代から受け継いだ製法で美味しいサバの味噌煮を作れるものの、基礎的な製造ノウハウを学ぶ機会がなかったため、「他の人がどうやっているか分からない」「応用が利かない」という不安を抱えていらっしゃいます。

例えば、ふりかけを作る際も「これくらい乾燥させれば持つだろう」というご自身の感覚に頼っており、常に賞味期限に対する不安が拭いきれない状態かと推察いたします。

② 常温商品の開発ノウハウの不足(数値化の欠如)

桃や金柑のシロップ漬けや、オイル漬け、瓶詰めなど「常温で日持ちする商品」のアイデアはお持ちですが、殺菌方法や保存に関する正しい知識がないため、実行に移せていない状態です。

また、現状でも細菌検査をクリアできているものの、「なぜクリアできたのか」という根本的な科学的根拠が分からないため、別の食材で新しいレシピを作った時に汎用性が利かず、不安を感じている状態です。

③ リソース(時間と体力)の限界

お母様の介護があり、従業員はご自身を含めて2名のみ。80kgのサバを仕込み、切る・煮る・パック詰めという作業で丸1日がかりの重労働となっています。

機械化も検討されたのですが、手作業特有の工程や費用対効果を考えると現実的ではなく、これ以上製造量を増やすと様ご自身が倒れてしまうリスクがあります。

その結果、本来の念願である「お店を開けて対面でお客様と接する」という目標に手が回らない状態に陥っています。

3. ピックルスアカデミーからのご提案(解決策)

これらの課題を解決し、I様の理想とする「安心できる商品作り」「商品ラインナップの拡充」「体力に余裕を持った経営」を実現するための以下のステップをご提案いたします。

「数値化」と「理論」の習得

I様にこれから必要なのは、料理の腕やレシピではありません。加工食品を安全に常温保存するための「科学的根拠(理論)」だけです。当アカデミーでは、この「理論」をどなたでも実践できるレベルに落とし込んで習得して頂いております。

① レシピではなく「pH」と「水分活性(Aw)」をコントロールする

常温で1年、2年と日持ちする商品を作るために最も重要なのは、商品の「水素イオン濃度」と「水分活性」という2つの数値をコントロールすることです。

講座では、ご自身で作った商品の数値を測り、もし安全基準に達していなければ、塩や砂

糖、お酢などを足してどのように調整すればよいかを徹底的に指導します。

これにより、どんな材料・どんなレシピであっても、ご自身の手で自在に安全な常温商品へと設計し直すことが可能になります。

② 加熱殺菌時間と温度の関係性を理解し、不安を「ゼロ」にする

「なぜ検査をクリアしたのか分からない」という不安は、中心温度と加熱時間の関係を知ることで完全にクリアできます。「pHが〇〇で水分活性が〇〇の商品だから、中心温度〇〇度で〇〇分加熱すれば菌は完全に死滅する」という理論を学んで頂きます。これが分かれば、検査機関に出す前から「絶対に大丈夫」という確信を持てるようになり、賞味期限を自信を持って設定できるようになります。

③ 高額な設備投資は一切不要

これらを実現するために、高額な機械は一切必要ありません。必要なのは、現在お使いの鍋や包丁といった調理器具と、数値を測るための安価な計測器だけです。pH計(約2万円)、糖度計(約1,000円)、塩分計(数千円) これら3つの計測器を揃えるだけで、ご自身で科学的に安全な常温加工品を作ることができます。あとは作りたい商品(瓶詰め、オイル漬け、ソースなど)に合わせて、保健所で「漬物製造業」や「密封包装食品製造業」などの許可を追加申請するだけで、明日からでも新しい商品の製造・販売をスタートできます。

4. 本取り組みによって実現する未来(展望)

この「理論」を身につけることで、I様のビジネスは以下のように大きく飛躍します。

・圧倒的な売上拡大と販路開拓

常温で日持ちする商品(サバのオイル漬けや瓶詰めなど)をラインナップに加えることで、冷凍庫を持たないお客様や、お土産として長距離を持ち歩きたいお客様の層を一気に取り込むことができます。パッケージデザイン等も少し工夫するだけで、道の駅やオンラインでの売上は飛躍的に向上するはずです。

・時間と体力の創出

常温で長期間日持ちする商品が作れるようになれば、毎日追われるように製造する必要がなくなります。

ご家族の状況やご自身の体調に合わせて、月に数回まとめて計画的に製造し、ストックしておくというビジネスモデルに転換できます。

これにより時間的な余裕が生まれれば、「お店を開けてお客様と直接対面したい」「イートインでお惣菜を楽しんでもらいたい」というI様の本来やりたかった事を実現する事が出来ます。

・絶対的な自信の獲得

経験がないというご不安は、確固たる理論を身につけることで解消されます。誰に聞かれても「この商品はこの数値で殺菌しているから、安全で美味しい」と胸を張って説明できるようになります。

5. 今後のステップについて

当アカデミーでお伝えする内容は、完全な未経験者の方でも数時間で基礎から応用まで理解し、実践できるようになるプログラムです。I様のように既に現場でのご経験と加工場をお持ちの方であれば、受講後すぐにでも実現する事が可能です。

受講後にご不明な点があれば、私が直接サポートさせていただきますので、その点もご安心ください。

ご不明点やご不安なことがございましたら、いつでもお気軽にご相談ください。

引き続き、何卒よろしくお願い申し上げます。