

4. 『有限会社ガーデンパナ』の取組み

実施テーマ	もっと沖縄のハーブをみぢかに感じることができる調味料のセット
地域名	石垣島

(1) 対象商品とその特徴

1) 対象商品

チャンプルの素		ドラゴンペッパー		ハーブ楽塩	
					
規格	25 g	規格	15 g	規格	23 g
販売価格 (税抜)	680 円	販売価格 (税抜)	680 円	販売価格 (税抜)	608 円
卸売価格 (税抜)	408 円	卸売価格 (税抜)	408 円	卸売価格 (税抜)	408 円
<p>フードのチャンプルーができあがる。琉球ハーブがたっぷり。食品添加物無添加。</p>		<p>沖縄そばにもあう洋風唐辛子。島唐辛子やハーブで複雑な辛さに仕上がっている。</p>		<p>香り豊かで、深い味わい。コンソメなど使用しなくても美味しくできあがります。いつものお料理が一段とグレードアップ。</p>	

2) ブランド概要

自社ガーデンでは、ハーブやスパイス、フルーツを自分達で育てており、収穫時期を見定め、刈り取り、洗浄、乾燥、粉碎、焙煎などの加工、充填、金属探知機、ラベル貼、出荷といったほとんどの工程をスタッフで行っている。

食卓が少しワクワクするような商品のラインアップを目指しており、例えば、普段のお料理にひと振りするだけで味に深みが出て、いつもとは違う味の変化が楽しめる。

まだまだ一般的ではないハーブを野菜のように使っていただけるきっかけとなるように、その魅力を伝えていきたい。

3) ターゲットする市場

- ・健康志向の方（食品添加物未使用）
- ・観光客（手頃なサイズと少し高めの商品価格帯）
- ・調味料売り場

- ・地元の内祝い用ギフト

(2) 活動報告

1) 講師招聘・外部専門家による指導

①講師招聘（9月8日）

商品パッケージをリニューアルするにあたり、専門家による価格・パッケージ・販売方法等をアドバイスいただき、より魅力ある商品を作り上げるため、旅するバイヤーとして全国的に知られている岸菜賢一氏（きしな屋店主）を招聘した。

成果と気付き
<ul style="list-style-type: none"> ・取引先へのアプローチの方法やバイヤー側からとしての貴重な意見も聞くことができた。 ・企画書（仕様書）には、パッケージの画像（組み立て式の見開き）も加えた方が分かりやすいのではないかと助言を頂いた。 ・卸掛率の見直しが必要な時期なのではないかと助言を頂いた。 ・商品の金額設定について、3商品ともに値段を揃えたことで、セット売りも可能になり、買いやすくなるのではないかと提案をいただいた。 ・パッケージ（箱）は処分してしまう可能性が高いので、瓶そのものにQRコードがあった方が良いのではとの助言を受けた。 ・飽和状態の調味料の売場で、初めて商品を手に取ってもらうには、パッケージにメッセージ性が必要であることがわかった。また、パッケージについてはわかりやすいのが条件である。 ・次にまた購入してもらうには、内容量や価格が重要であるが、気に入った商品の多少の値上げは、お客様は理解いただける傾向があることがわかった。

②外部専門家による指導（12月29日）

販路拡大に向け、石垣市内で食品加工業を営んでいる伊良皆誠氏（ゴーヤカンパニー有限公司）への指導を仰ぎ、業者ごとへの掛け率の交渉方法等について助言を頂いた。

成果と気付き
<ul style="list-style-type: none"> ・それぞれの製造者の個性に合わせた売り込み方がある。 ・ガーデンパナは変えられない30年の歴史があるので、それをもっとアピールすることで、掛け率の交渉も有利に働く可能性があることが分かった。

<講師招聘（岸菜氏）の様子>



<外部専門家による指導の様子（伊良皆氏）>



2) 商品改良

①包材のリニューアル

包材や原材料生産に係るコストの高騰が続いており、売れ筋商品であっても利益が確保しづらい状況にある。このため、コストを抑える為に従来の包装の仕方を変えつつ、お客様にとって魅力あるパッケージを作りあげる。

成果と気付き

- ・瓶詰等の工程を簡素化することができた。パッケージ（箱）の表裏面の活用や容器（瓶）を工夫し、QRコードをつけることによってガーデンパナの情報をより多く伝えることができるようになった。
- ・パッケージ（瓶）シールのQRコードから商品を使ったレシピを見られるようになるので、お客様にとっては、より身近に使いやすくなったのではないかと思う
- ・パッケージ（箱）表、裏面を使いメッセージ性のあるパッケージにした事で、ハーブの魅力や思い、どんな商品なのかがより伝わっていくのではないかと感じている
- ・3商品値段を揃え、統一性のあるパッケージにしたことでセット売り、ギフトも可能になった。今後はギフト用箱を用意する予定である。

<チャンプルの素>



外側面



内側面



<ドラゴンペッパー>



外側面



内側面



<ハーブ楽塩 (なんでもと)>



外側面



内側面



②市場調査

弊社のオンラインショップの顧客リストなどから 500 名選定し、パンフレットや 3 商品のサンプル、アンケート調査への協力依頼等を郵送し、市場調査を行った。

成果と気付き
<ul style="list-style-type: none">・アンケート結果では、ほとんどのお客様が5年以上ご愛用していただいていることが分かった。・初めて使用したきっかけは「お土産でもらった」が1番多かったとの結果も得られたことから、お土産店へのアプローチも重要であることが分かった。・3商品のうち、特にチャンプルの素は、ヘビーユーザーが多く、詰替が欲しいとのお声もいただいた。

<市場調査としてお客様への郵送物>



3) ブランディング

①レシピ作成

ホームページ作成に伴い、ハーブの活用の仕方をより多くの方に知っていただくため、新メニューの提案を行った。

成果と気付き
<ul style="list-style-type: none">・レシピは、シンプルに伝えた方がわかりやすいということが分かった。・材料の写真も撮影して順次アップしていくことで、より分かりやすいレシピ提案に繋がるということが分かった。

<レシピとともに掲載する材料の写真の一例> (右下が自社商品のチャンプルの素)



②パンフレット制作

ホームページを閲覧しなくても商品に関する情報を届けるために、また、多々ある商品の中から、対象商品である3商品がシリーズであることをPRすることを目的に、パンフレット制作を行った。

成果と気付き

- ・パンフレット制作を通して、商品の製造を行っている背景やレシピ等についてPRすることができた。
- ・店頭にはパンフレットを置いていただくことでホームページに誘導し、そこから販路開拓に繋がることを期待できる。

<製作したパンフレット>

**ISLAND KITCHEN
GARDEN PANA**
Since 1991

HERB GARDEN, CAFE & SHOP
有限会社ガーデンパナ
〒907-0452 沖縄県石垣市峰枝 239-14
TEL: 0980-88-2364
お客様係: 0120-917-078
営業時間: 9:00-17:00
定休日: 水曜日定休
gardenpana.com

＼SNSもやってます！／
@garden_pana
@Garden Pana

History

1991年、石垣島・名蔵湾を望む小高い丘の上で、石垣島初のハーブ園として「ガーデンパナ」は創業しました。

以来、自家菜園では、月桃(ゲットウ)、ヒバツモドキ(ビバーチ)、島衆、長命草、島唐辛子、シマヤマヒハツ(ヤモミ)やバジル、ローズマリー、オレガノ、レモングラスなど、あまたの琉球ハーブや香り高く高品質の西洋ハーブを自生・栽培。そして、それらの島の恵みを最大限に活かし調味料やお茶、ドライフルーツといったオリジナルアイテムあふれる商品作りを行っています。

ハーブはスタイルではなく、暮らしを彩り、豊かにするもの。







Original Recipes
GARDEN PANA



材料

そうめん (ゆかりきでも)	2束
ニラ	1/2束
ツナ缶	小1缶
チャンプルの葉	小さじ1
ごま油	大さじ2

手順

- そうめんは時間通りに茹で、冷水でしめる。ザルにあげ、分量のごま油を少量まぶしておくとうっつかない。
- フライパンにごま油を入れ、ニラ、ツナを炒める。しんなりしてきたら、先ほどのそうめんを加え、さっと火を入れる。仕上げにチャンプルの葉を入れて出崩上がり。

HERBSALT
チャンプルの素
GARDEN PANA ORIGINAL BLEND

炒めもの、唐揚げを簡単に美味しく！

炒飯、焼きそば、野菜炒め、唐揚げ、フライドポテトやスープ、カルパッチョの味付けに、唐胡椒のかわりにお使いください。これ1本で味が深みが加わります。レモングラス、月桃、うこんなどのハーブ、スパイスを海塩とブレンドし丁寧に焙煎、幅広いお料理に使えます。

瓶入 | 25g
袋入 | 20g, 60g, 業務用



辛いけど美味しい！
爽やかな辛さ！

材料

ひまわり油など	50cc
サラットしたオイル	
玉ねぎ	1/4個
ドラゴンペッパー	小さじ1
あればパプリカ粉末	少々

手順

- 玉ねぎはみじん切りにする。
- フライパンにオイルを大さじ1ほど入れ、玉ねぎを炒める。焦げないよう弱火で加熱する。
- 2に火が通ったらドラゴンペッパーを投入。この時辛さを合わせるので注意！
- あればパプリカ粉末も入れ、ダマにならないよう混ぜて完成。

HERBSALT
ハーブ楽塩
GARDEN PANA ORIGINAL BLEND

ふりかけるだけで、なんでも美味しく！

ステーキやツテ、ハンバーグ、シチュー、ポトフ、グラタン、フライなどの味付けにお使いください。洋食料理を奥深い味わいに変えてくれます。パナならではのレモングラス、月桃にローズマリー、バジル、オレガノなどのハーブを加えたバランスの取れたブレンドです。香りと味をお楽しみください。

瓶入 | 23g
袋入 | 18g, 55g, 業務用



材料

モッツアレラチーズ	100g
トマト	中玉1個
バジルの葉	3~4枚
レモングラスの楕円みじん切り	小さじ1/2
オリーブオイル	大さじ1
ハーブ楽塩	小さじ1/2

手順

- トマトはヘタを取って縦半分に切り、トマトの皮が気になる方は皮を剥いてから切ってください。
- トマトとチーズを同様に薄切りにする。
- ②を交互に並べ、ハーブ楽塩、ちぎったバジル、レモングラス、オリーブオイルを回しかける。

HERBSALT
ペドラゴン
GARDEN PANA ORIGINAL BLEND

パスタ、カレー、スープ、うどん、ピザには直接かけて洋風七味感覚でお使い下さい。キンピラやピリ辛料理の漬けダレにも。沖縄の島唐辛子、タイのブリッキースを含む4種の唐辛子に7種のスパイス・ハーブをブレンドし「おいしい辛さ」を追求しました。

瓶入 | 15g
袋入 | 10g, 30g, 業務用

4) 情報発信

①ホームページ作成

レシピの掲載による商品の使い方提案やEC強化による販路拡大を図るため、ホームページを作成した。

成果と気付き
<ul style="list-style-type: none">・補助事業対象商品の瓶以外に袋シリーズも展開し、合わせてホームページにアップした。・立体型パッケージの内側を見せる等、さらに工夫をしたい。