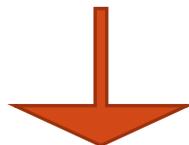


Focus-RPCDに基づいた苫小牧の食のPRに関する研究

情報メディア学科 斎藤一ゼミナール

1323092 伊藤くるみ

- 北海道の観光において「食」が重要視されている
北海道経済産業局, 「北海道産業競争強化戦略～今後の北海道の持続的成長に向けて～」,
<http://www.hkd.meti.go.jp/hoksp/kyougikai4/index.htm>
- 「食」を観光アトラクションとして体験できる観光事業
尾家健生, 「フード・ツーリズムについての考察」大阪観光大学観光研究所報
『観光&ツーリズム』第15号 <http://www2.meijo.ac.jp/mei-kanken/syohou100727.html>



- 食を観光動機とする観光行動であり食文化を
観光アトラクションとする観光事業

フード・ツーリズム

事例

● かみかわフードツーリズム

上川エリアに根ざした「食」や「食文化」と景観，体験，文化芸術といった観光素材を組み合わせた「食を楽しむ旅」

上川総合振興局，「かみかわフードツーリズム」

http://www.kamikawa.pref.hokkaido.lg.jp/ss/srk/kamifood_top.htm

● 北海道お菓子フェア2016(6.24-7.3)

お菓子作りの品質・技術の向上や菓子産業の活性化を図る北海道のお菓子の魅力を広く道内外，海外へ発信

北海道お菓子フェア2016実行委員会，「北海道お菓子フェア2016」 <http://www.okashi2016.jp>

札幌市ホームページ，平成28年度第5回定例市長記者会見記録
「北海道お菓子フェア2016の開催について」

<http://www.city.sapporo.jp/city/mayor/interview/text/2016/20160621/index.html#h02>

事例

● さっぽろ・えべつスイーツプロジェクト

➤ 江別のスイーツに着目

➤ ARを活用した
パンフレット・
スマートフォン
アプリ開発



齋藤一ゼミナール, さっぽろ・えべつスイーツプロジェクト

「さっぽろ・えべつスイーツマップ」 <http://sherry.do-johodai.ac.jp/sweetsmap/>

苫小牧の特産品

● 苫小牧産のホッキ貝

- 特許庁の地域団体商標でブランド承認
- 苫小牧市のホッキ水揚げ量は2015年6月時点で**15年連続道内1位**



苫小牧の特産品

●ハスカップ

- 日本で一番多くハスカップが**自生**
(苫小牧市東部:勇払原野)
- ハスカップを使用した銘菓『**よいとまけ**』は
苫小牧の土産として有名

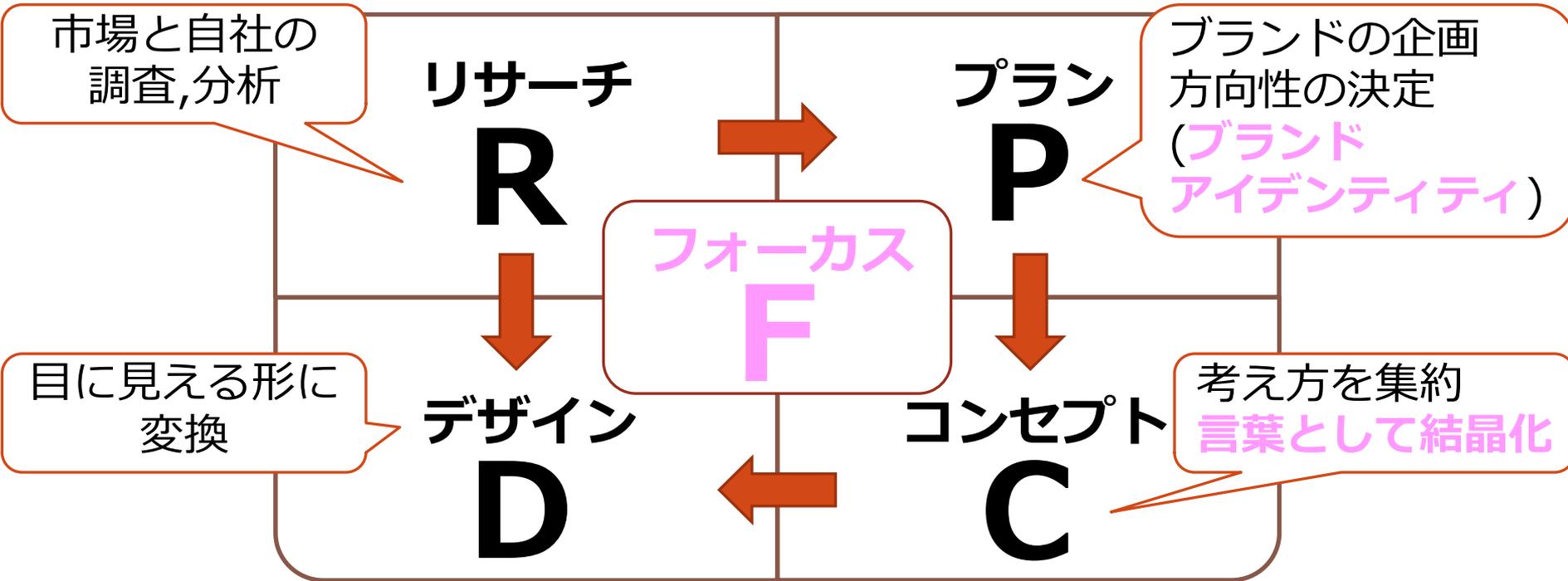


出展:

<http://yoitomake.jp/yoitomake.html>

<http://www.city.tomakomai.hokkaido.jp/hakubutsukan/tenrankai/kako/hasugenyu2016.html>

研究手法：フォーカスRPCD



市場のある特定の部分に特化(フォーカス)していきながら
R,P,C,Dを総括的に考える手法

『ブランドのはじめかた』中川淳, 西澤明洋 著 / 日経BP社発行 / 2010/11/1

フィールドワーク

- 道の駅「ウトナイ湖」 ホッキライスバーガー
- 9月3日・4日 第6回 とまこまいうまいっしょ！グランプリ
- 10月16日 第6回 苫小牧漁港ホッキまつり



ホッキライスバーガー



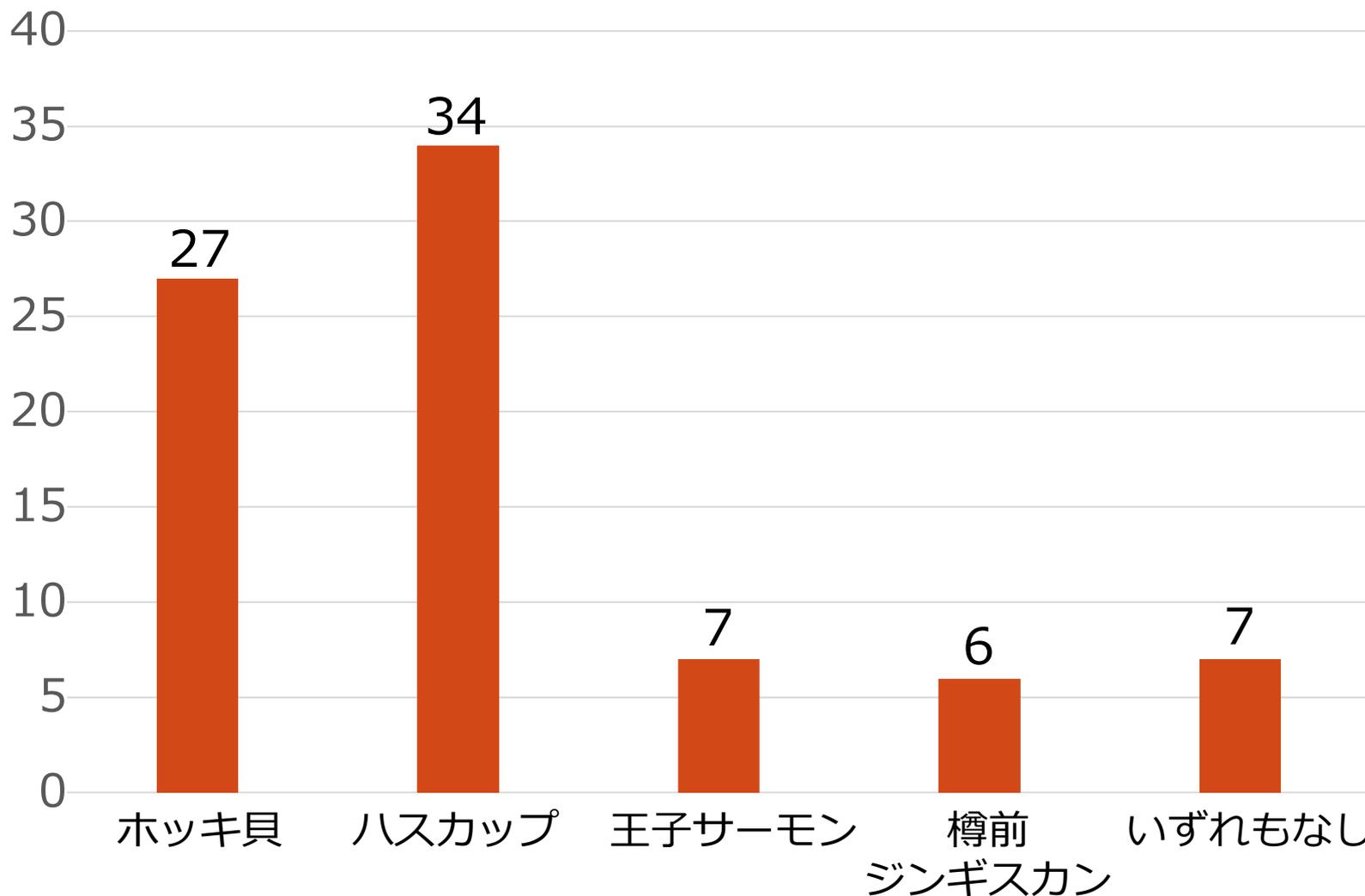
苫小牧漁港ホッキまつり
苫小牧港管理組合 www.jptmk.com

R「リサーチ」

- 苫小牧の食のイメージ調査を実施
 - 日にち:10/9(日),10/10(月)
 - 場所:北海道情報大学 蒼天祭
 - 実施人数:50人
- アンケート質問項目
 1. 苫小牧の特産品で食べたことがあるもの
 2. 苫小牧の特産品であるというイメージがあるもの
 3. ホッキ貝・ハスカップを普段どれくらい食べるか
 4. ホッキ貝・ハスカップを食べるときどこで食べるか
 5. ホッキ貝・ハスカップを食べるときどのように食べるか
 6. 苫小牧の食に関して自由記述

質問1 苫小牧の特産品で食べたことがあるもの (複数回答あり)

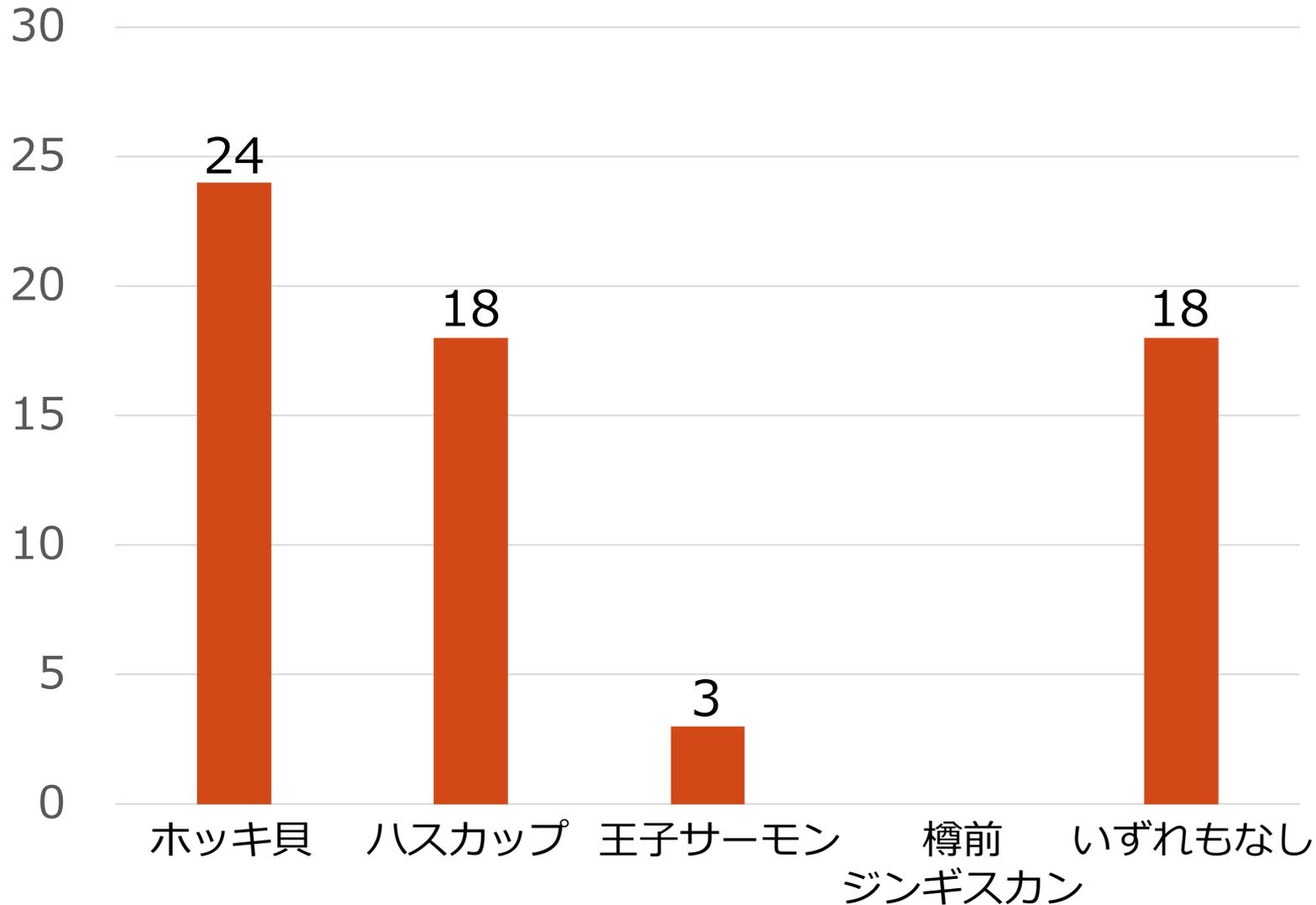
10



回答数：50人

質問2 苫小牧の特産品というイメージがあるもの (複数回答あり)

11

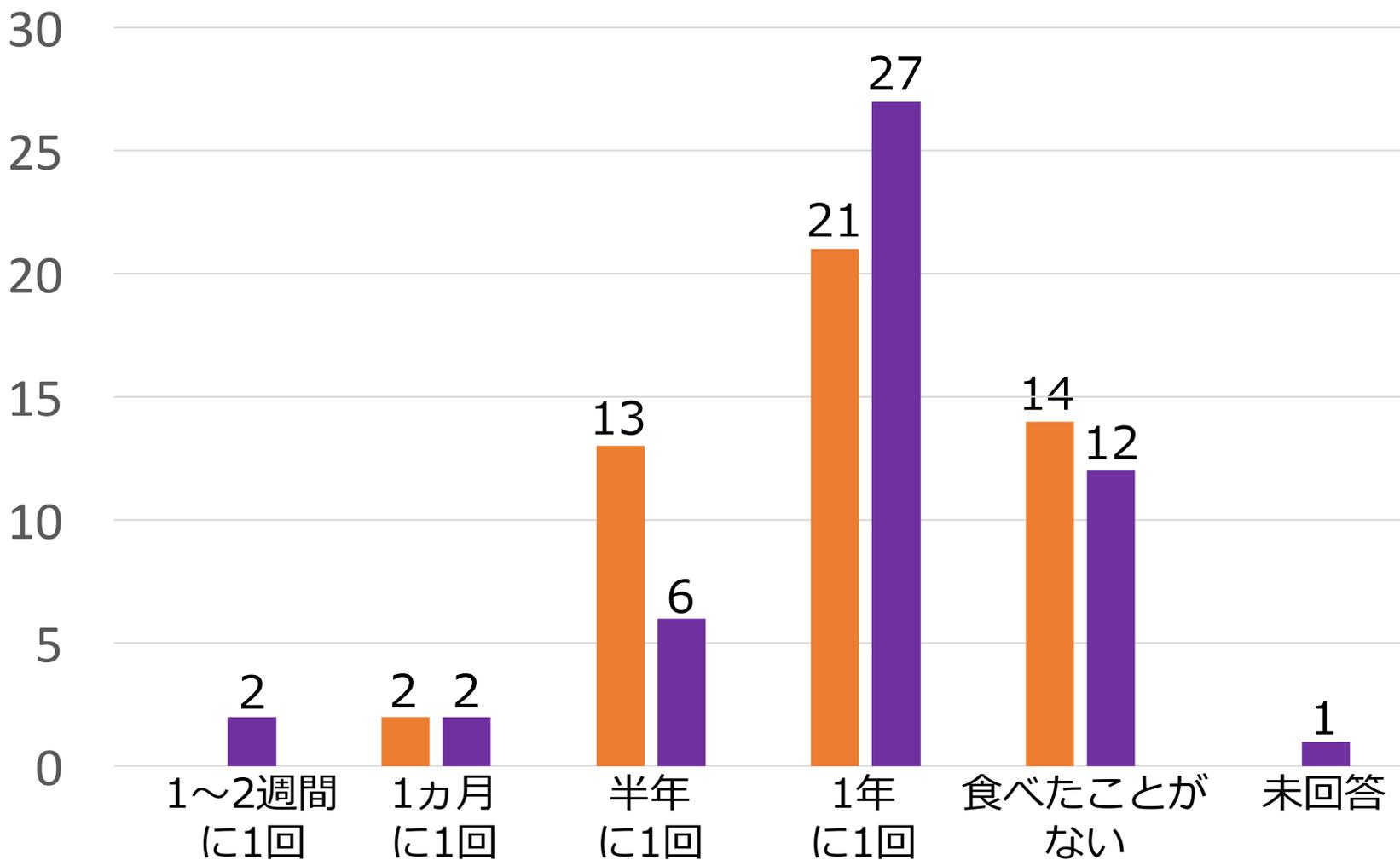


回答数：50人

質問3

ホッキ貝、ハスカップを普段どれくらい食べているか

12

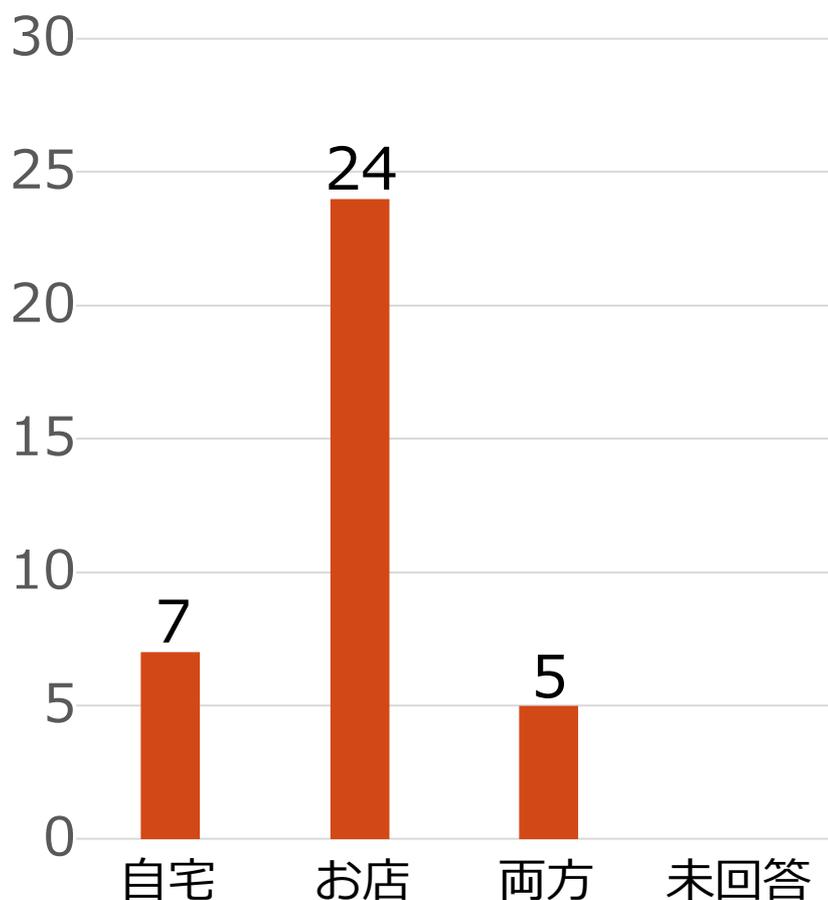


■ ホッキ貝 ■ ハスカップ

回答数：50人

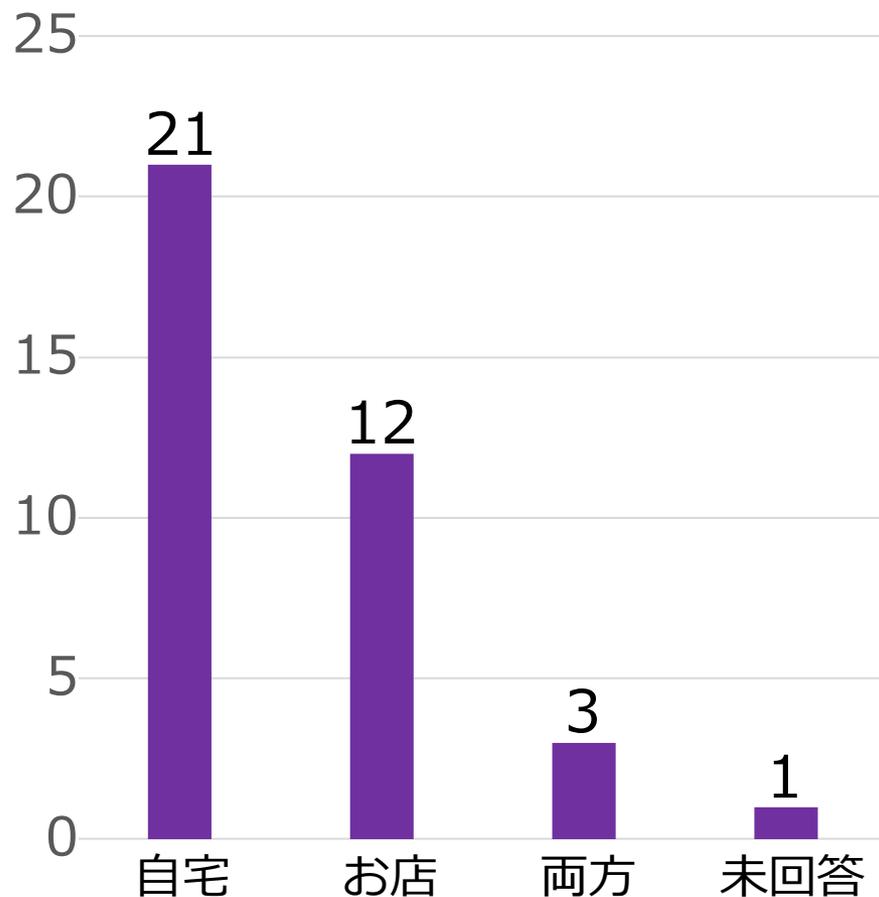
質問4 ホッキ貝・ハスカップをどこで食べるか (質問3で「食べたことがない」を選択した人以外)

ホッキ貝



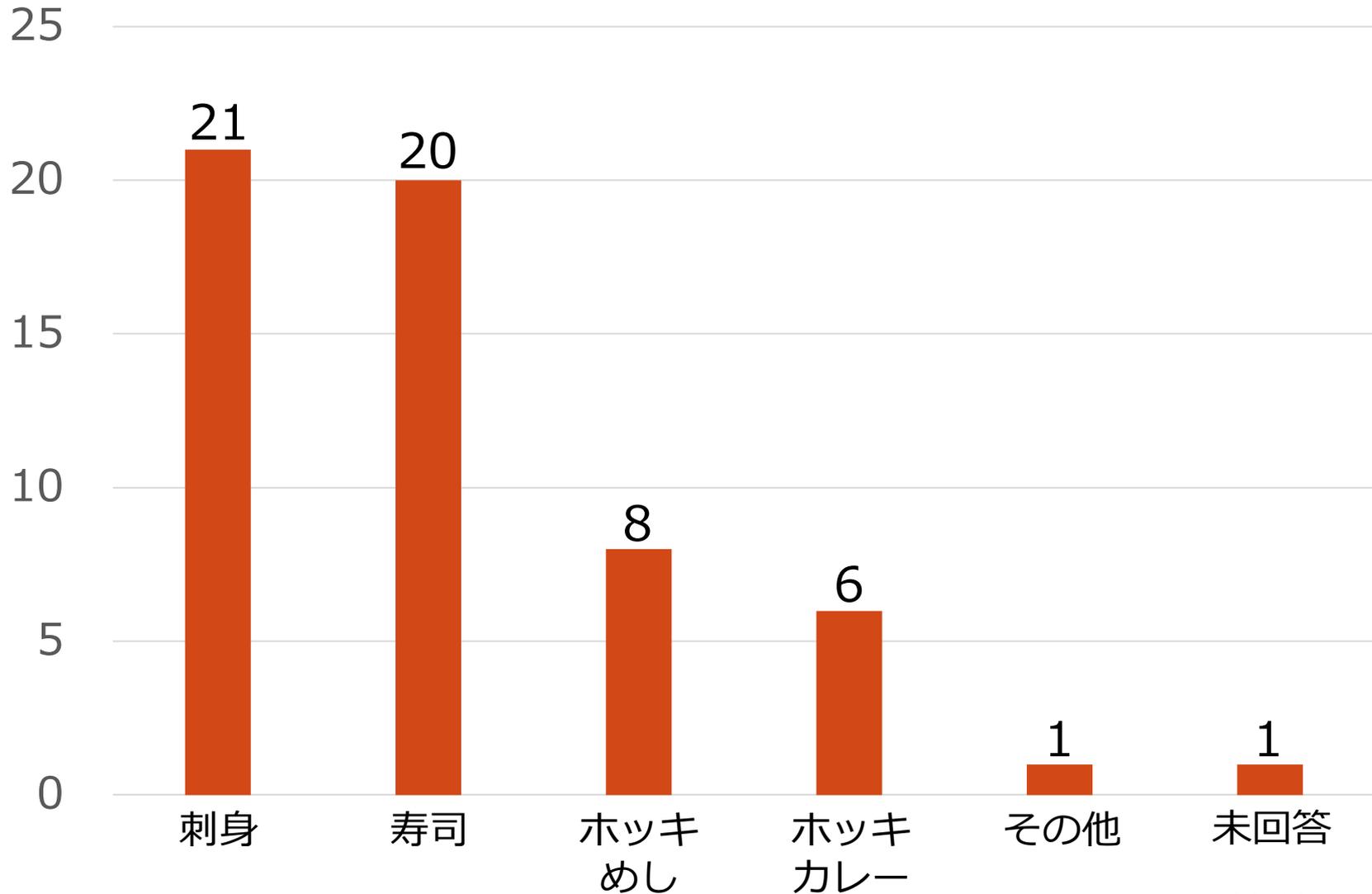
回答数：36/50人

ハスカップ



回答数：37/50人

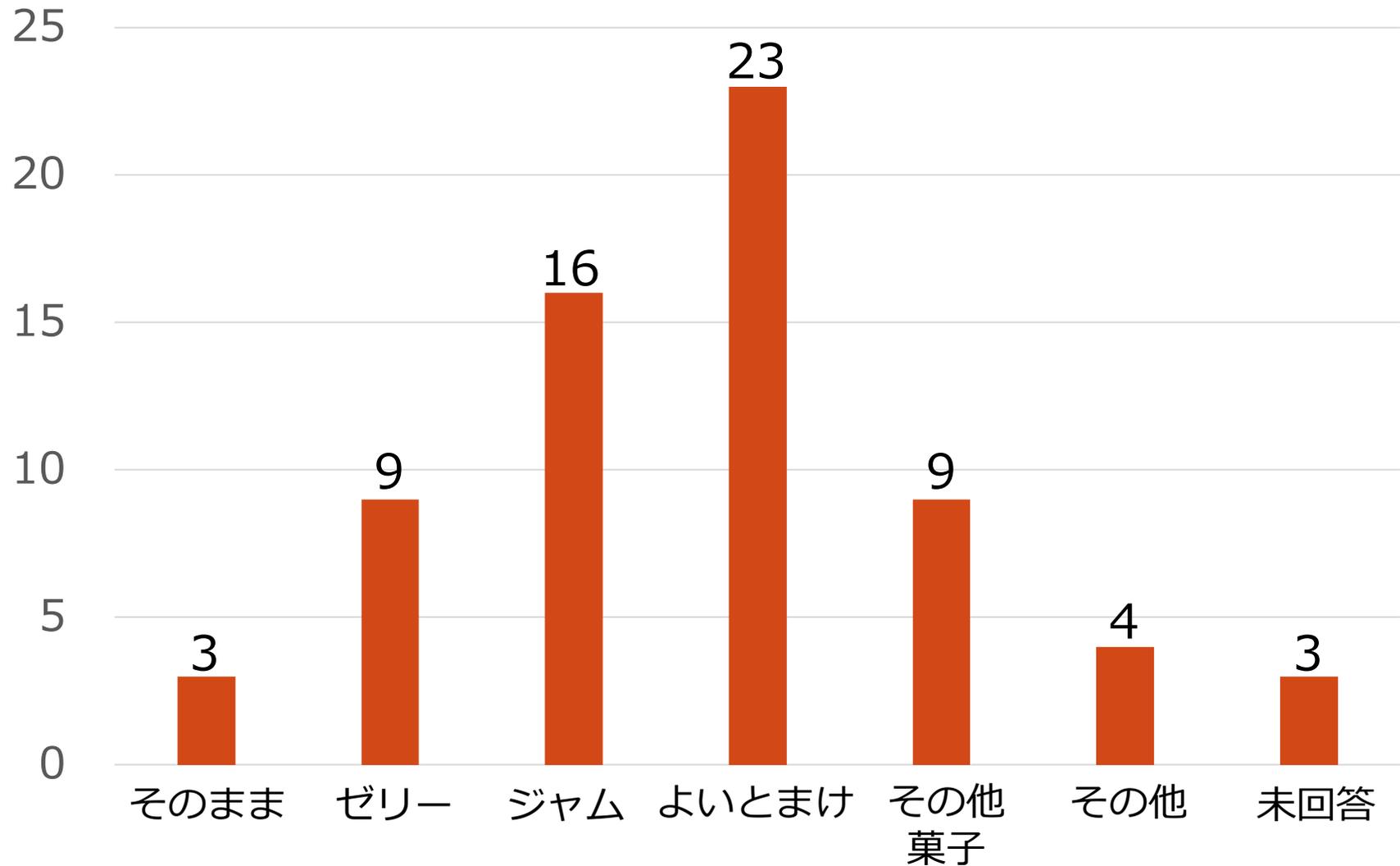
質問5-1 ホッキ貝をどのように食べるか (質問3で「食べたことがない」を選択した人以外,複数回答)



回答数 : 36/50人

質問5-2 ハスカップをどのように食べるか (質問3-2で「食べたことがない」を選択した人以外,複数回答)

15



回答数 : 37/50人

質問6 苫小牧の食に関して自由記述

- 苫小牧に食のイメージはあまりなかった。
- ホッキ貝やハスカップなどが
苫小牧の特産品であるという認識はなかった。
- ホッキ貝やハスカップを食べたことはあるが、
苫小牧の特産品ということ意識して食べたことはない。
- ホッキ貝・ハスカップの実物を見たことがない。

アンケート結果のまとめ

- ホッキ貝・ハスカップを**食べたことがない**、**苫小牧の特産品のイメージがない**と答えたのは**20代**が多かった。
- ホッキ貝やハスカップを食べたことがあっても**苫小牧の特産品と意識して食べるひとは少なかった**。
- ホッキ貝は**刺身**や**寿司**で食べられることが多い。
- ハスカップは**よいとまけ**で食べたことがあるという回答が非常に多かった。
- ハスカップは家庭で**ジャム**を作り食べるという回答も多く見られた。

目的・内容・ターゲット

●ターゲット

- 若い世代(10代、20代の女性):
ホッキ貝、ハスカップが苫小牧の特産品であるイメージがないと答えた人が多かった。

●目的・内容

- 苫小牧の食について調査
- ホッキ貝とハスカップをPRする方法の提案
- 若い世代に合わせたホッキ貝、ハスカップの**レシピ考案**と既存の料理のアレンジ、**見た目を改善し苫小牧の食に興味を持ってもらう**

P「プラン」

- やりたいこととできることを整理
- 良いところと違うところ探し
- 差別化のポイントを見極める(他がやっていないこと)

P「プラン」

● やりたい事

- ホッキ貝、ハスカップが親しみやすい食材のイメージを付ける



- 苫小牧市や苫小牧観光協会のHPで家庭でも簡単にホッキ貝、ハスカップが食べられる**レシピを公開**

● 先行事例

- 長野県須坂市公認ポータルサイト：
食べ歩きブログや郷土料理の紹介、郷土料理のレシピ公開

P「プラン」

- **ホッキ貝×デザート**というイメージを定着させる
(他の地域との差別化)

1. 苫小牧のレシピ紹介サイトを作成

- マルトマ食堂のHPではホッキプリン[®]の掲載がない
- マルトマ食堂のホッキプリンをもっと外部へ発信

(2016年7月苫小牧民報掲載)

2. ホッキプリン以外の新しいデザートを考案



C「コンセプト」とD「デザイン」

- C「コンセプト」

ホッキ貝×デザート

- D「デザイン」

- デザインの一環として創作デザートを制作
- クックパッドにてレシピを公開



ホッキ貝とクリームチーズのパイ包み

まとめと今後の課題

●まとめ

- 苫小牧に食のイメージを持ってもらうため、アンケートで**食のイメージがない**という回答が多かった**若い世代**をターゲット
- 若い世代に合わせた、**ホッキ貝**や**ハスカップ**の**食べ方の提案**

●今後の課題

- さまざまなレシピの考案
- メディアデザイン展に向け、Webサイト制作