

八王子名産の“八蜜”！地元の名産の魅力を伝えよう

団体名 中央大学経済学部

伊藤伸介ゼミナール商品開発班

代表者名 高橋耀平

① 事業内容

八王子市の隠れた名産である蜂蜜“八蜜”の魅力を伝えることを活動の目的としている。そのために、地元の飲食店の支援を受けながら、八蜜を利用した新商品の販売の企画、広報活動、およびアンケート調査による分析を行った。新商品の販売については、コロナ禍の状況を鑑み、店舗による代理開発・販売という手段を利用した。具体的には、大学周辺のカフェ「Ouchi café」でチーズケーキとシフォンケーキを、高尾山の「高尾山 Fumotoya」ではチーズテリーヌの販売をそれぞれ行った。

② 事業報告

(1) 活動に至るまで

ゼミ活動を通じて、八王子市には魅力的な名産品が数多く存在することを知った。特に、コロナウイルスに対する免疫効果が期待できる蜂蜜については、その多くが海外産であることから、八王子市で生産される“八蜜”は、八王子の名産品の魅力を伝えるという本研究のテーマにふさわしいと考えた。“八蜜”は加熱、加糖を行わないことから、海外産にはない上品な甘さを有している。その魅力を活かし、地元の飲食店と手を取り合っ

て、地域間でのつながりを深め、“八蜜”を周知する事業を実施した。



八蜜イメージキャラクターの「ハチ王子」

(2) Ouchi Café での販売

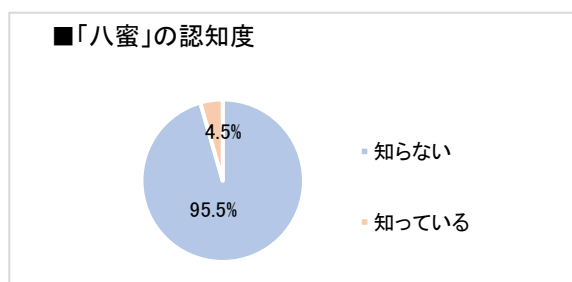
コロナウイルスの影響でゼミ生による商品開発が難しい状況にあったため、Ouchi Caféに協力してもらう形で商品開発を行った、具体的には、八蜜を提供した上で、Ouchi Caféが開発・販売を行う形を取った。商品開発にあたっては、ゼミからの要望や意見も取り入れられた。なお、当該店舗のInstagramのフォロワーは3500人を超えていることから、十分な周知効果が期待された。

商品販売は9月2日～11月12日の72日間で行われた。バイクドチーズケーキ、シフォンケーキ、フレンチトースト、レモネードについて、常連客にも飽きがこないよう期間を分けて販売した。“八蜜”を利用した商品は合計**191食**提供し、バイクドチーズケーキは通常の限定販売のケーキと比較し約**1.9倍**の売り上げを記録した。

商品名	売上個数	販売期間	※通常値との比較
チーズケーキ	110食	29日間	1.9倍
シフォンケーキ	41食	14日間	1.5倍
レモネード	12食	43日間	0.14倍
フレンチトースト	19食	8日間	1.8倍

※通常時との比較は各々販売個数を1ヶ月と換算した場合の販売個数と、通常の限定販売の商品売上60食程度との比較

実施したアンケート調査によれば、“八蜜”の認知度は低かったものの、商品開発によって、“八蜜”の魅力を伝えることに貢献できたと言える。



(2) 高尾山 Fumotoya での販売

市内だけでなく、県外へと広く”八蜜”を周知するため、観光名所である高尾山での販売に挑戦した。9月下旬より、高尾山 Fumotoya と交渉を行い、12月2日より販売がスタートした。開発・販売については Ouchi café と同様の方法を採用した。

チーズのテリーヌバナラアイス添えを販売中である。高尾山の閑散期でもあり、売上状況は、2022年2月時点で、2ヶ月で30食程度と苦戦している。”八蜜”の在庫がなくなるまで販売を継続する予定である。

また、ゼミでPOPを作成し、当該店舗の前に設置することによって、”八蜜”の魅力が来店客の目に止まるようにしている。

Fumotoya × 中央大学伊藤ゼミ × 八蜜

チーズのテリーヌバナラアイス添え
600円(税込み660円)

八王子産蜂蜜に漬け込んだナッツとドライフルーツを使用したチーズのテリーヌです。

八蜜とは? コラボの目的

八蜜屋に認定された養蜂農家さんが、八王子をはじめとする里山で採蜜した天然産蜂蜜のことです。

地元で作られた商品の魅力と生産者の思いを伝えたいという中央大学の学生さんとその思いに共感したふもとやとのコラボ商品です。

大学コンソーシアム八王子
The Consortium of Universities in Hachioji
令和3年度 学生企画事業補助金対象事業

📄 はこちらからアンケートのご協力を
よろしくお願ひします!!!

割引

Instagram または Twitter にて「#八王子名物八蜜」をつけて投稿していただいた画面をレジで見せると50円引きの610円(税込)となります。

(3) 広報活動、アレンジレシピ

Instagram のアカウントを作成し、広報活動を実施した。店舗での新商品の定期的な紹介に加え、ゼミで考案したアレンジレシピの紹介も行った。その他、八蜜屋ウェブサイト、twitter や ouchi café Instagram においても積極的な広報活動を行った。

🍓🍯 苺と八蜜のアイスシロップ 🍯🍓

★材料

- ・ 苺 150g
- ・ 八蜜 60g

★作り方

- ① 苺を食べやすい大きさに切る
(目安は製氷皿に入る程度)
- ② 鍋に苺と八蜜を入れ、
苺の水分が出るまで置く
- ③ 水分が出てきたら鍋を弱 中火にかけ、
苺と蜂蜜を馴染ませるように
“軽く”水分を飛ばす

※煮詰めすぎると練りづらくなるので注意

- ④ 水分を飛ばして粗熱を取ったら、
製氷皿に流し込み、凍らせて完成!!

(アレンジレシピの一例)

(Fumotoya で設置したPOP)

③ 事業を実施した感想

事業の実施を通して、地域における事業者間の繋がりの可能性を強く感じた。新商品の開発や販売は店舗への負担が大きいことから、交渉は難航した。しかしながら、八蜜という八王子の名産品の魅力を伝えるという目的に対する多くの事業者の賛同と積極的な支援によって、今回の企画を実施することが可能になった。学生のゼミ活動の一環であっても、地域活性化のために事業者をつなぐための取り組みができれば、八王子市の発展、魅力の向上に貢献できることを学んだ。

今回の事業の改善すべき点は、ゼミ生自身で商品開発をできなかったことである。このような状況であっても、開発時期を十分に取って、店舗で販売が可能なレベルの商品を開発することは可能であったかもしれない。学生とのコラボへの反響が大きかった分、改善点として今後のゼミ活動に活かしたいと思う。