

新メニューが提供できる油調理器具の開発と販売

アルセ・エコ

(山形県)

食用油の劣化防止プレートの製作・販売と関連商品の開発。

1. 相談のきっかけ

山形県企業振興公社の紹介であり、玉子の半熟天ぷらを揚げるための調理器具の開発であるが、まだ最終製品としては完成していなかった。
量産をどうするか、特許についてはどうすればよいのかなど開発に伴う各種の問題の整理ができなかった。

2. 課題整理・分析

今回の調理器具はすでに有力企業より開発委託を受けたものであり、要件を満たせば一定数の注文があることがわかっていた。劣化防止プレートについては大学との共同研究でその効果を学術的にも明らかにする途中であった。

3. 解決策の提案

新開発品については、特許、実用新案の申請は取りやめること。高価な器具ではないので、できるだけ既存部材を利用すること、加工方法を簡単にして原価を低下させること、委託先の開店予定もあり開発を急ぎ、とにかくプロトタイプの商品を完成して効果を判定してもらうことが大事であるとアドバイスした。



4. 成果

・調理器具の考案開発に成功した。部材も特殊なものではないので、簡単に製造可能。最終的にはプレート切断、折り曲げにより廉価に製造できることが分かった。発注者の要求を満たしていることもテストでわかり、ほぼ契約できることとなった。さらに、拡販をするためにフライヤーによる調理をしている飲食店に販売を考える。「半熟玉子天井」というような新メニューも可能になるので有望な商品となる可能性がある。厨房機器の専門店との代理店契約も考えることとした。

<相談者の声>

試作商品を持ち込んで相談したところ問題点が整理されて開発試作に専念することができた。
また、今後の販売戦略についても参考になった。



開発した調理器具



新メニュー
(玉子半熟天ぷらうどん)