イチジクメニュー及び販売実績

【イチジクのメニュー・調理方法】

　本事業では、イチジクをカットしただけの状態のものと、添加物をあまり加えずに飲料にしたものの2種類で販売を行いました。

1. カットイチジク

イチジク（桝井ドーフィン）を概ね8等分にして、プラカップ1つにイチジク1～1.5個分（約90g程度）を入れて販売した。

1. イチジク飲料（イチジクハニーソーダ）

　次の通りの調理法で作りました。

1. イチジク（蓬莱柿）1パック(約500g)と炭酸水、はちみつ、レモン汁、ロックアイスを用意する。またそれとは別にイチジク1個を概ね8等分にして、凍らせておく。
2. 皮を剥いたいちじくを15秒程度ミキサーにかけてペースト状にする
3. 変色など防ぐために、レモン汁小さじ2を加える
4. はちみつ約30gを加えて混ぜる
5. イチジクペーストを容器に入れ、冷蔵庫で冷やす　※このとき4食分のペーストができています。
6. イチジクペーストが冷えた後取出し、ペースト約130gとロックアイス2，3個をプラカップに入れ、強炭酸水を200ml程度加えて少し混ぜる。
7. 切って凍らせていたイチジクを3，4個程度入れて完成。



販売したイチジクハニーソーダ

【イチジクの販売実績】

　カットイチジクとイチジクハニーソーダの販売実績、収支状況は次の通りでした。完売に近い状態であり、魅力の有力性は示せましたと考えられます。収益率が45.9%程度でしたので、商品開発にまだ改善の余地のある可能性があります。なお、他にも販売商品があったため、下記の収支計算には出店料11,000円は計上しておりません。

【販売実績】

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 販売品目 | カットイチジク | イチジクハニーソーダ |
| 仕入数量 | イチジク16パック | イチジク24パック |
| 販売数量 | 14パック | 24パック |

※1パック当たり約500g

【収支実績】

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 収入 | カットイチジク | イチジクハニーソーダ | 左記2つのセット販売 |
| 販売数量 | 40食 | 23食 | 40セット |
| 販売単価 | 500円 | 800円 | 1000円 |
| 販売金額 | 20,000円 | 18,400円 | 40,000円 |
| 販売金額合計 | 78,400円 | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| 支出 | 金額 |
| イチジク代金 | 22,000円 |
| 炭酸水500ml×30本 | 2,400円 |
| 県内産蜂蜜500g×2個 | 5,000円 |
| 容器等（ストロー、カップ、竹楊枝） | 13,000円 |
| 合計 | 42,400円 |

収益＝収入－支出＝36,000円

収益率＝収益÷収入＝45.9%