

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（榊井ドーフィン）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。

② 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%