



直売所の活性化と医食農連携 農産物直売所食育マニュアル

～ お客様のニーズを分析とその対応の提案 ～



2019年3月

神奈川県農業技術センター

もくじ

1	直売所の利用者の食と健康の意識タイプ	1
2	タイプ別の特徴とお買い物行動	2
3	それぞれのタイプが直売所に期待していること	3
	(1) レシピについて	
	(2) イベントなど催し物について	
4	利用者の心にとどくレシピを作ろう	6
	(1) 利用者タイプ別の欲しいレシピの内容	
	(2) 直売所利用者のニーズに対応したレシピ提供	
	(3) 具体例からポイントを解説	
5	幅広い年代が楽しめる企画を作ろう	11
	(1) タイプ別の企画・イベントへの要望と事例紹介	
	(2) 企画・イベントの効果	
	(3) 催し物開催のポイント	
	(4) 開催回数にはできるだけ多く	
	(5) 実演・試食会は準備も考えて簡単なレシピを	
	(6) 平日向け、土日向けに内容を変えて	
	(7) 家族向けに楽しめる内容	
6	〇〇そう！な加工品を作ろう	19
	(1) 惣菜購入調査の結果	
	(2) 惣菜や加工品の目的は直売所の特徴付け	
	(3) 商品開発は、まず既存の商品を見直して「出来るところから」	
	(4) 新商品開発のステップ	
	(5) 商品のジャンルの決定	
	(6) 商品コンセプト、用途の決定	
	(7) 同じジャンルの既存商品を試食して評価する	
	(8) 試作品の作成	
	(9) 試作品の評価と絞り込み	
	(10) 販売戦略の作成	
	(11) なぜ商品の評価をするのか	
	(12) 商品を伝える「ストーリー」を作りましょう	
7	食と健康をテーマにアドバイス	23
	(1) 食と健康、地産地消	
	(2) 無理なく継続、他の機関と連携して WinWin の関係を	
	(3) 健康イベントの事例紹介と利用者の声	