御影クラッセ店 SDGs×地産地消企画

『夜明けのしらす』魅力を引き出す新商品 試作5案のご提案

北海素材のターゲット層に向けた選定用メニュー候補

PROPOSAL OVERVIEW

企画背景と試作提案の主旨

御影クラッセ店の客層に合わせた極上の素材「夜明けのしらす」活用メニュー試作5選のご検討

「夜明けのしらす」とターゲット層

『夜明けのしらす』の価値

・**抜群の鮮度と旨味**：早朝の水揚げ直後に釜揚げされた極上のふわふわ感。

・**地産地消のストーリー**：地元兵庫・神戸の豊かな海から届く最高峰のしらす。

・**プレミアム感の創出**：「夜明けのしらす」ブランドで特別感を演出。

御影クラッセ店 ターゲット方針

・**ファミリー＆シニア層**：安心・安全で質の高い食体験を求める層。

・**健康・本物志向**：素材本来の味を活かしたヘルシーな商品を好む客層。

・**多様なアプローチ**：和風から洋風・創作系まで5案のラインナップから選定。

提案案①：夜明けのしらす＆炙り鮭 神戸味噌添え

試作候補 案1

香ばしさと地元の特産味噌の融合

炙ることで旨味が凝縮されたサーモンと『夜明けのしらす』に、奥深いコクの神戸味噌を添えた創作握り提案。

- **アピールポイント**：地産地消の「神戸味噌」で地元の味覚を演出。
- **食感と風味**：炙りサーモンの香ばしさとふわふわしらすの食感。
- **想定ターゲット**：しっかりとした満足感を求める男性・シニア層。

提案案②：夜明けのしらすとトマトのレモンマリン寿司

試作候補 案2

爽やかな酸味が引き立てるしらすの甘み

フレッシュなトマトとレモン風味のマリネが、『夜明けのしらす』の繊細な旨味と調和する洋風試作案。

- **アピールポイント**：彩り豊かで華やかなイタリアンテイストのアレンジ。
- **健康志向**：トマトとレモンの清涼感でヘルシーな印象を強化。
- **想定ターゲット**：女性客や若年層を惹きつけるさっぱりとした味わい。

提案案③：いくらと溢れ夜明けのしらす合盛り軍艦

試作候補 案3

溢れ出るしらすと鮮やかいくらの贅沢マッチング

軍艦から溢れるほどの『夜明けのしらす』に鮮やかないくらをトッピング。大根おろしで後味を調えた豪華軍艦。

- **アピールポイント**：圧倒的なボリューム感と贅沢な見栄え。
- **味の調和**：いくらの濃厚な旨味とおろしポン酢のさわやかさ。
- **想定ターゲット**：ファミリー層・プチ贅沢感を求めるお客様。

提案案④：夜明けのしらすと刺身の合盛り手巻

試作候補 案4

特製ジュレ（梅/ポン酢）でいただく極上手巻

北海素材自慢の旬の刺身に『夜明けのしらす』を重ね、自家製ジュレで清涼感をプラスした極上手巻きスタイル。

- **アピールポイント**：選べるジュレの風味とパリッとした海苔の食感。
- **見た目の演出**：キラキラ輝くジュレが引き立てる上品な和のデザイン。
- **想定ターゲット**：本格和食を愛するシニア層や酒の肴として。

提案案⑤：夜明けのしらすとアボカドの軍艦

試作候補 案5

とろ〜り特製 卵黄ソース添え

アボカドのマイルドな食感と『夜明けのしらす』の程よい塩気に、
濃厚な卵黄ソースを絡めた完成度の高い軍艦案。

- **アピールポイント**：濃厚な卵黄×アボカドとしらすの旨味の相乗効果。
- **オペレーション配慮**：垂れにくい半固形卵黄ソースで品質・見栄えを維持。
- **想定ターゲット**：健康意識の高い女性やコクを求める若い世代。

試作5案の比較検討表（選定用）

試作案	コンセプト特徴	主なターゲット	検討・選定のポイント
① 炙り鮭と神戸味噌	地産地消×香ばしさ	シニア・男性層	地元ブランド（神戸味噌）の強力な連携
② トマトレモンマリン	洋風・ヘルシー・爽やか	女性・若年層	華やかな見栄えと新客開拓フック
③ 溢れしらす&いくら	豪華感・ボリューム重視	ファミリー層	名物・高単価商品の目玉としてのインパクト
④ 刺身合盛り手巻	ジュレ仕立て×本格和風	シニア・本格志向	アルコール需要とリピーター獲得の期待
⑤ アボカド卵黄軍艦	マイルド・濃厚クリーミー	女性・若者・ファミリー	創作スシラインナップの強化と話題性

ご清聴ありがとうございました

『夜明けのしらす』の魅力を活かした北海素材 御影クラッセ店さま
上記試作5案からの採用メニューご検討・ご意見をお待ちしております。