



丹原産はちみつ入り

・ 季節の果物ジャム開発プロジェクト。 ・



八幡浜にて

ダルメイン世界マーマレードアワード&フェスティバル日本大会
にて金賞に輝いたマーマレードジャムを視察



尾道のジャム工房の視察

本場のフランス仕込みのジャムと経験からなる創作ジャム



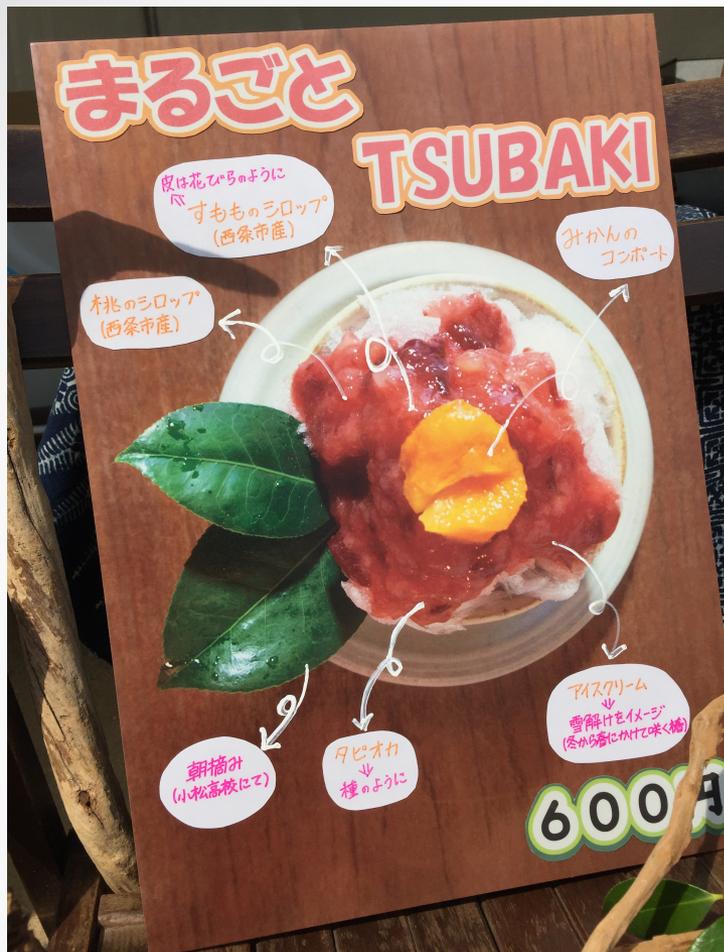
イベント出店の様子

ストーンハンマーフェス、紺屋町BAR、愛媛さんさん物語かき氷コンテスト
ふりむけば壬生川の4イベントにジャム使用したかき氷で参加

- 11月3日には石鎚スイートライドに出店予定！！



かき氷コンテストでは小松高校と
コラボでかき氷を開発。
連日、学生と仕込んできました。
かき氷ソースのレシピはジャムレシピ
を使用。糖度はかき氷用に合わせて低
めに設定しております。



小松の花 椿をイメージした
かき氷を開発しました。

まるごとTSUBAKI

桃とすもものジャムをブレンドしたソース





味や見た目などの総合評価により
グランプリを獲得しました！
ソースの味も評価の対象となりました。
たくさんの方々に美味しい！！との声を
かけていただきました。





一度に30kg以上の桃を加工する日も！！
スタッフ総出で皮むきと種取りの作業を行います。



新しく冷蔵庫も購入
これにより作業スペースの拡充
作業を分担できるようになりました。



商品棚も設置 今後、出来上がった商品を並べて販売していきます。



デザイナーとラベル瓶、ラベルの打ち合わせも進行中です

- 雇用を増やし、安定してジャムの製造、販売できる体制を整える
→2名の新規雇用ができました。
- ジャムの細菌検査を行い、安心、安全に流通できる体制を整える
→現在・検査しております
- 冷凍冷蔵庫を購入し、ジャムに特化して製造効率を上げる
→冷蔵庫を購入しました。
- 取り組みや自らの思いを伝える機会としてイベント出店
→11月3日の石鎚スイートライドで達成です。
- 市内外からお越しのお客様を対象にアンケートを実施し、商品開発へ反映していく
→ラベルが完成後、実施予定です
- ホームページでジャムの通販を開始し、全国に向けて知ってもらう機会を増やし購買につなげる（300個製造・販売開始）
→商品棚は完成、HP等もデザイナーと打ち合わせ中。細菌・賞味期限検査の結果後、製造開始します。



ご清聴ありがとうございました！