

# へしこ工房HISAMIのへしこを世界に伝え隊

## What's HESHIKO?



英語の発信はこちらから

青魚（主に鯖）を塩漬けにし、2週間程度付け込みその後、糠に漬け半年近く熟成させるのが一般的



ひさみのへしこは塩漬け期間が1日、熟成期間も1か月塩分控えめで、浅く漬け込んだ優しくまろやかな味わいが特徴



### 特徴

ピクルス液の酸味を抑え、さっぱりとした味わい鯖はフルーティーな香りと麴の甘さが際立った「旨米鯖」が使われ、炙られたものが入っている



シンガポールの旧正月の際に食べられる料理  
野菜の上に生の魚をのせたもの

野菜サラダ感覚で野菜もたくさん食べられて、美味しい！

魚生 (yu shen)  
ユーシェン

### 注目ポイント

お正月だけでなく、手軽に食べられる  
**簡単サラダ**  
旨米鯖の旨味を閉じ込めるため、一度炙られている！  
**野菜との相性もバツグン！**



### 旨米鯖のピクルス

### ◎ターゲット

- ・シンガポール料理のレストラン
- ・お正月料理時の材料に

### 特徴

ラー油をベースにへしこ、コチュジャン、テンメンジャン（甘口味噌）を漬け込んだ  
言わば、「食べるラー油缶」  
しょうががアクセントに！



シンガポールで売られているラー油「老干媽（ラオガンマ）」  
中には玉ねぎや豆鼓と呼ばれる豆などの具が入っている



### DELICANTESSE 【GINGER CHILI OIL】

老干媽は中華系おかずの調味料として使われるほか、ご飯や麺にのせて食べるなど、食べ方は様々である  
また、そのまま食べてもおいしい

### 注目ポイント

そのまま食べてもおいしいを  
もっと幅広く、贅沢に！  
焼いても、炙っても、もちろんそのままでも！  
お好みに自由に調理

- ◎ターゲット・居酒屋を営む方  
・お酒を飲む方

### 特徴

バジルの香りを纏わせたへしこ、にんにく、鷹の爪をトマトソースと合わせた  
トマトの酸味と唐辛子の辛さが相性抜群！



シンガポール名物のチキンライス  
ソースは主に3種類  
・赤いチリソース  
・甘口のしょうゆベースソース  
・しょうがソース



### へしこトマトソース

### 注目ポイント

赤いチリソースがあるが、トマトの酸味を効かせたトマトソースを新たな変わり種ソースとして！

### ◎ターゲット

- ・チキンライス店を営む方
- ・チキンライス好きの方

### 参考文献、画像元

- ・ <https://www.glolea.com/cook/recipe-singapore-chinese-new-year-yu-scheng.html> 「魚生」
- ・ <http://merlionfootprint.blog.fc2.com/blog-entry-343.html> 「ラオガンマ」
- ・ [https://news.infoseek.co.jp/article/tabizine\\_389797/](https://news.infoseek.co.jp/article/tabizine_389797/) 「チキンライス」

京都産業大学 法学部 中谷ゼミナール2,3年次

上村諒・三浦生吹・北出香美・武藤ななこ・田中ひかり 奥山凌太・栗本ほのか  
千葉幸・小西美穂・谷口光汰・朝日千尋・手嶋那緒・田中愛唯・岡田和樹



# tangobarのマーケティングに基づく今後の展望

英語の発信はこちら



京都産業大学 法学部 中谷ゼミナール2,3年次

○ 上村諒・三浦生吹・北出香美・武藤ななこ・田中ひかり・奥山凌太・栗本ほのか  
・千葉幸・小西美穂・谷口光汰・朝日千尋・手嶋那緒・田中愛唯・岡田和樹

## 背景・目的

より多くの人にtangobarの製品について知ってもらい京丹後の食資源を身近に感じてもらう。日常生活に取り入れてもらうそして海外にも広めていきたい



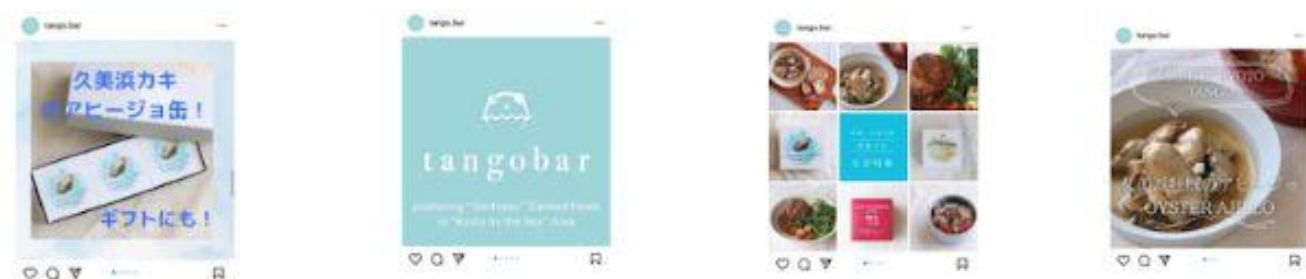
- ・ Instagramを分析し投稿戦略を提案
- ・ シンガポールをもターゲットに含む

## マーケティング

### 方法

- ・ Instagramの投稿を用いる
- ・ アレンジレシピや製品説明
- ・ 日本語、英語で掲載

### 結果



- ①11月21日、日本語版 久美浜牡蠣のアヒージョ缶について 72いいね
- ②11月27日、英語版 丹後バルの製品について 55いいね
- ③12月5日、日本語版 おすすめ缶詰紹介 44いいね
- ④12月12日、英語版 おすすめ缶詰紹介 37いいね

※いいね数は2月6日時点のものです

### 考察

日	10/2	10/20	11/14	11/15	11/21	11/29	12/5	12/7	12/10	12/12	12/13	12/18	12/20
いいね	64	61	29	30	72	55	44	25	25	37	67	45	67



- ・ 缶詰について興味を持つ人が多い
- ・ 活動内容や報告にいいねが集まる傾向がある
- tangobarの活動内容に興味が集まっている傾向がある
- ・ 商品紹介と活動の一環としての製造過程を組み合わせた発信が有効と考えられる。

## まとめ

京丹後の食資源には豊富なものがあるが、それを一人でも多くの人に知ってもらうためのSNS戦略を考案した。

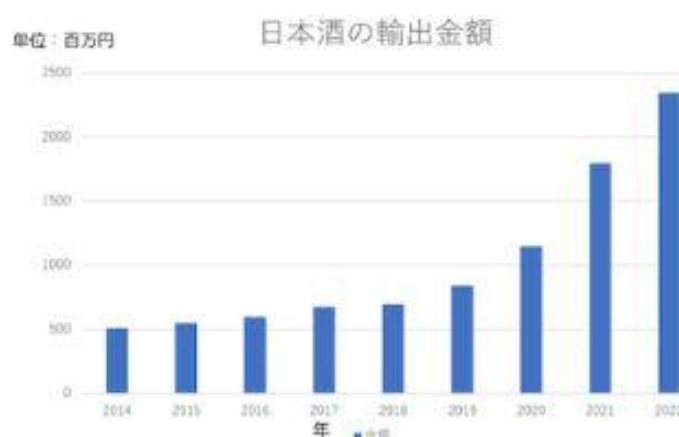
上記のマーケティング結果から、tangobarの活動自体に顧客が興味を示していることがわかる。そのため、現段階では、現在の顧客のニーズに合わせた商品紹介と活動報告という内容の投稿を行うことがいいのではないだろうか。

シンガポールをターゲットとした戦略については、シンガポールには多くの缶詰商品が存在する。しかし、その中でも、tangobarの製品はシンガポールにおいて、少しの贅沢を手軽に味わうことができると言える。

## 3商品の対星戦略

### 【久美浜牡蠣のアヒージョ】

- ▶ Bar、スーパー、消費家庭向け
- バー、レストランまたは家でワインや日本酒を含むお酒を飲むその際のアテとして。



近年、対シンガポールの日本酒輸出が増加

日本酒輸出のグラフ  
<https://www.vivid-creations.biz/blog/singapore-liquor-beer-wine-sake-market-2020/>  
参照

### 【「生干物」鯖生干物の旨味ソルト】

- ▶ ホーカーセンター、一般家庭向け



ウェットマーケットや、スーパーマーケットでは量り売りが多く見られ、魚を食べることには馴染みがある。より、簡単に食べることでできるものとして販売する。

### 【「生干物」鯖生干物の旨味レモン】

- ▶ ホーカーセンター、一般家庭向け

レストランで味わうことの多い馴染みのあるレモンメニューを手軽に味わえる  
多民族国家のシンガポール宗教問わず食べられる鶏肉料理が人気。  
その人気料理でレモンチキンが挙げられている



【久美浜牡蠣のアヒージョ】 ¥972

【「生干物」鯖生干物の旨味ソルト】 ¥1080

【「生干物」鯖生干物の旨味レモン】 ¥1080

3\$~55\$の価格幅があると言われるホーカーセンターに適した価格であり、かつレストランでは安い部類に入る。現状適した値段である。