発酵食材と地域資源を使ったRITTO手土産商品「Go how be？（ご褒美）」の販促事業

栗東市商工会女性部では、2018年より栗東市の手土産商品づくりを行っており、市内で栽培されている果物を使った2種類の焼き菓子を開発しました。

女性部開発商品　“Go how be？“（ごほうび）

Go how be？は、
女性部が女性目線で作った食事タイプの焼き菓子で、
女性なら誰もが気にする「美容と健康にこだわった」商品です。

こだわりポイント！

- 米粉100％
- バター不使用
- ミネラル豊富なキビ砂糖

カロリーメイトなど健康補助食品と言われる食事タイプの商品は、パサパサ感やモサモサ感が強い印象ですが、どうせカロリーを摂取するなら、もっと美味しくいただきたいという女性の想いを商品化しました。

罪悪感なく食べていただける焼き菓子なので、食べる方の「ココロとカラダにご褒美を」という意味を込めて、「ごほうび」という商品名を付けました。

女性部開発商品　“Go how be？“

（ご　ほ　う　び）

この商品は、プロによる焼き菓子の技術を使った
「しっとり感を追求した、食事タイプの焼き菓子」で、
朝の忙しい時間や、ちょっとお腹が空いたとき、
もちろんリラックスタイムのお茶菓子としてなど、
いつのタイミングでも気軽に召し上がっていただけます。

栗東市の名所菌神社

栗東市の特産品（果物）

発酵食材

×

地域資源

女性部開発商品　“Go how be？“

（ご　ほ　う　び）

今年度は、手に取ってくださった方に、
お菓子のことを知ってもらうための「しおり」を作りました。
また手土産商品なので、
持ち運びでき、そのまま渡せるよう、手提げ袋も作りました。

菓子しおり

手提げ袋

女性部開発商品 “Go how be？“（ご ほ う び）

販路開拓のため、県連主催の「食の個別商談会」に参加。
バイヤー9社と商談の機会を持ちました。

【結果】
試験的に取引開始 ･･･（京都市内の企業）
オンラインサイトの掲載（調整中）･･･（大阪市内の企業）