

甲賀から全国へ届けます！ 甲賀の魅力を！

2017 年度 甲賀市の魅力発見と地域住民ニーズ調査

2018 年度 ~満足度 120%の特別な [食・観・学] の提案を目指して~

2019 年度 特産品開発スタート

2020 年度 商品完成！！

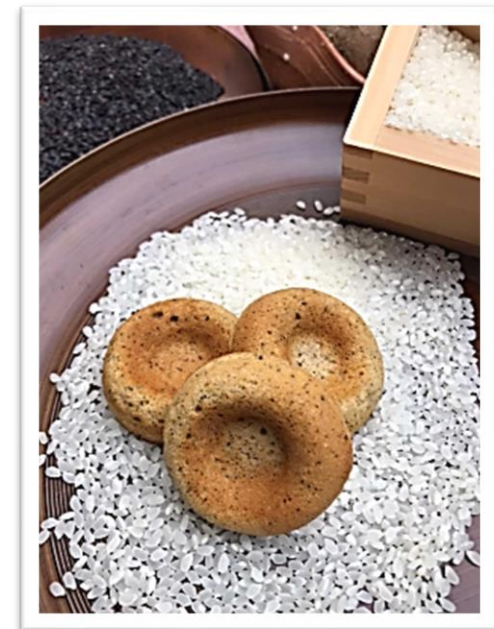
商品のネーミングを公募

甲賀の手土産つくりたい！！

応募総数

493 作品

『ぼるぜ』



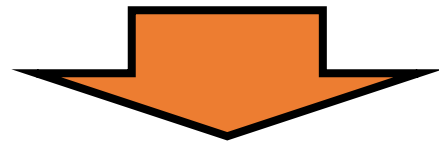
2021 年度スタート

①商品コンセプトシートの完成

役員改選もあり『ぽるぜ』って何???

『ぽるぜ』のことを知らない人にも理解できる、
そんなシートが欲しい！！

『ぽるぜ』の生みの親 パティシエ 安井豊先生、国際薬膳師 提中知子先生、
寺井純子女性部長にまとめていただく。



「ぽるぜ」のコンセプト

安心・安全なお菓子

罪の意識なく食べられる

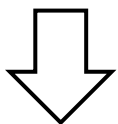
懐かしさと食べるほど健康に自信がわく素朴な和洋折衷菓子

薬膳に特化した素朴なお菓子

② 『ぽるぜ』のバリエーション化検討

試作

生地を紅茶を練り込む。
トッピングとして、メロンパンの生地や琥珀糖等を試作。



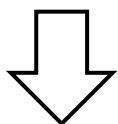
しかし、どれも「ぽるぜ」との食感が合わない……



紅茶を練り込んだぽるぜ



メロンパンの皮の生地
抹茶・煎茶・ほうじ茶・紅茶の4種類

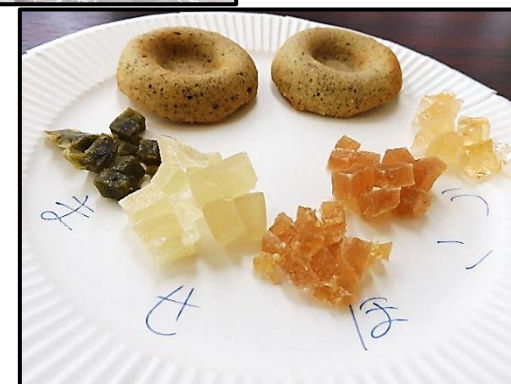


やっぱり、素朴なままが一番良いのでは？！



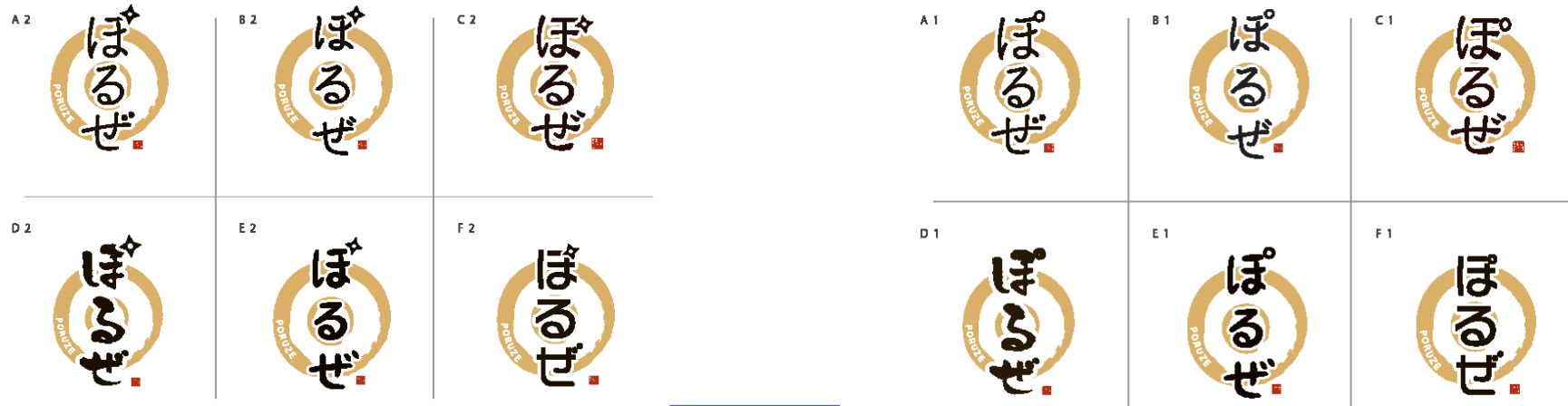
いろいろと試行錯誤した結果、

まずは「プレーン」のみで販売を目指すことに決定！



抹茶・煎茶・ほうじ茶・紅茶・梅酒の「琥珀糖」

③ キャッチコピーとパッケージデザインの決定



パターン1



シール素材：アート紙

パターン2



シール素材：金箔

パターン3



シール素材：金かすみ

決定!

C - 1



C - 2



E - 1



E - 2



いっぴんよばれ『ほるぜ』

2022年度 販売スタートへ