

## 課題④：とくだい乳業株式会社商品開発部の新商品 2019 (5/15 実施、N=135)

(かぎかつこ太字:番号と商品名、CC:キャッチコピー、商品番号: 1~135)

## 【一般商品】

- ・「**13. 凄い牛乳**」: 子供の頃から親に「牛乳を飲むと背が伸びる」と言われたことがあるだろう。僕も飲み続けた。しかし背はほとんど変わらなかった。こんな人たちを救うために、必ず背が伸びる牛乳を作れば売れるのではないかな。CC「元気 100 倍!! 凄い牛乳」
- ・「**19. ももたろう牛乳**」: 成分はほぼ牛乳と一緒に、ほんのり桃の風味を感じることができます。牛乳嫌いのあなたのお子さんも、この「ももたろう牛乳」で牛乳嫌いを克服!! 桃太郎のように大きく強く育ちます。CC「この牛乳がああ桃太郎を育てた!!」
- ・「**52. 温泉牛乳**」: ミネラル等の温泉の成分を含んだ牛乳。コラーゲンも入れて女子うけを狙う。CC「至福の一杯」
- ・「**16. 牛乳毎日**」: 毎日飲むことができるように、牛乳が苦手な人でも飲みやすくなっている。CC「毎日飲もう! 牛乳毎日!」
- ・「**104. ふるふる牛乳**」: 人によって、この牛乳おいしくないなとかあると思うので、ふるることによって甘さが変わる牛乳があれば、どんな人でも自分の好みに合わせた牛乳が飲めるという商品になっています。CC「ふればふるほどおいしくなる!」
- ・「**65. 牛乳販売**」: 牛乳を腐らないようにして、ペットボトルに入れ、自動販売機で売る。気軽に牛乳を飲めるようになる。CC「気がるに牛乳を」
- ・「**129. 大人のための粉末牛乳**」: 牛乳(生乳)は賞味期限がやや短く、液体であるため保存も手間がかかる。なので、おいしさそのまま粉末状にすることで、そのままお湯や水で溶かして飲むもよし、ココアやコーヒーに入れるもよし、食パンにかけても、ホットケーキに混ぜてもよし、長期保存も可能な牛乳です。図: デザイン案、大人のための粉末牛乳 朝摘みミルク味 おいしさそのまま。  
CC「いつでもどこでも大人の味を」
- ・「**9. ミルクミルクミルク**」: とにかく濃いミルクを表現したく、シンプルかつインパクトのある商品名にした。これまでにない特濃の牛乳をつくるために生クリームなどを加え、新鮮でなおかつ飲むのがとめられない味になれば売れると考える。  
CC「ミルクミルクミルクミルクミルク!!」
- ・「**126. レモン牛乳**」: 牛乳を飲んでカルシウムを摂取しつつ、レモンに含まれるビタミン C も摂取することができるので、画期的栄養価の高い飲み物として、誰にでも飲むことができる。  
CC「健康第一、毎日元気に」
- ・「**4. さっぱり烏龍ミルクティー**」: いろいろな食感が楽しめる! さっぱりしている! 烏龍ミルクティーの下部にタピオカとすだちゼリー(かため)が入っている。CC「流行りのタピオカ/かためのすだちゼリーはナタデココの代わり/スーパーでもコンビニでも買える」
- ・「**29. ミルクタピオカ**」: 見た目も可愛く、今、大流行のタピオカ!! コーヒーだけでも、タピオカだけでも美味しいが、同時に飲むとさらに美味しい! カフェオレみたいな味わい。図: コーヒーにミルク味のタピオカが入っている。CC「新感覚! ミルク味のタピオカ!??」
- ・「**14. エナジー牛乳**」: エナジードリンクと牛乳を足して 2 で割った飲み物。最強。すばらしく味が不思議。CC「パワーとカルシウムを同時に摂取」
- ・「**113. 飲む練乳**」: 練乳が好きな人は、一度でもいいから練乳をがぶ飲みしたいと思った人もいるでしょう。これはガブ飲みしても体に悪くない練乳です。CC「練乳好きのあなたの夢が叶う!! ガブガブ飲んでも OK!!」



19. ももたろう牛乳



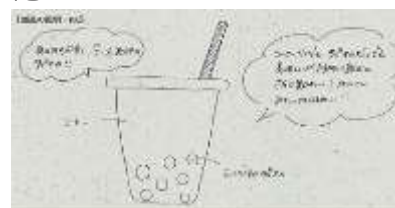
104. ふるふる牛乳



129. 大人のための粉末牛乳



4. さっぱり烏龍ミルクティー



29. ミルクタピオカ

- ・「44. ミルクマシュマロチョコジュース」: 主にはミルクとチョコレートが混ざった液体である。チョコレートはビターめで味はうすく、一方でミルクは濃厚でミルクを極立たせているが、牛乳が苦手な人でもさっぱり飲める。また、小さなマシュマロが入っているため、ただのジュースみたいに飽きてしまうことはめったにないはず。さっぱりしているから、夏でも売れる。



44. ミルクマシュマロチョコジュース

CC「甘いミルクとマシュマロとチョコがさっぱりマッチ!!」

- ・「61. コーヒー、カルーアミルク用牛乳」: 牛乳単体で消費を向上させるのではなく、付加価値を付けて販売するべきと考えた。小さい子供はそのまま牛乳は飲めないが、コーヒー牛乳なら飲めるという子が多い。大人も、牛乳単品よりもカルーアミルクとしての消費の方が多いと思う。よりコーヒーの味に合うように、まろやかさを増加させたものを作ると良いと思う。

CC「よりカルーアミルクを美味しく飲みたい方へ！」

- ・「78. 飲むミルクプリン」: もうスプーンを使わずに、プリンが食べられる時代が来た! 図のような容器にミルクプリンを入れ、吸って食べられるようにする。

CC「片手で本格的なプリンが食べられる!!」



78. 飲むミルクプリン

- ・「123. 贅沢な練乳」: ジャージー牛乳を 100% で使用。砂糖を最小限に抑え、甘さ控え目。通常の練乳は甘すぎて苦手という人に売れるのではないかな。CC「ただ甘いだけじゃない」

- ・「3. milk sphere」: ペットボトルを減らす目的で、イギリスで発明された球体の水。卵の黄身を覆っている透明な膜と同じ原理で作られたオーガニック皮膜でコップ一杯分の牛乳を包み込み、忙しい朝の牛乳摂取を手助けします。CC「健康生活! 忙しい朝に milk sphere」



3. milk sphere

- ・「110. 牛乳サイダー」: 牛乳を飲むことは人間にとってはもはや日常茶飯事である。そんな中で新たな刺激を求めていたら、炭酸ジュースにすれば人々の目に留まるのではないかと思い、考案しました。普通に牛乳を飲むことにあきた人達にウケるのではないかと思った。

CC「はじける強炭酸!! のどごしすっきり牛乳サイダー!!」

- ・「7. 牛乳石鹸」: 食べてみると意外とうまい石鹸。

CC「食べられる石鹸」



7. 牛乳石鹸

- ・「111. 食べる牛乳」: 液体ミルクを特殊な技術で加工して、固体にすることで少ない体積でも同じ量の成分を摂取可能。固体にすることで調理の幅も広がり、より多くの成分で手軽に摂取可能。

CC「液体のミルクが固体に!?!」

- ・「60. 食べたり飲んだり牛乳」: 牛乳寒天と牛乳が入っている、いわゆる食べる牛乳のようなもの。味は、ノーマル、抹茶、いちごの 3 種展開。牛乳寒天に味付けがされている。欠点は、常温だと美味しくないこと。冷やしておくのが重要な商品。市販のサイズと同じ。CC「牛乳でも腹は多少満たせる」



60. 食べたり飲んだり牛乳

- ・「73. ミルクポッピングボバ」: 牛乳消費の低さを打開する為には、若年層の取り込みが重要だと考える。若年層の取り込みには、「インスタグラム」などといった SNS で見映えのするものが非常に効果的である。そこで考えたのが、一時期韓国で流行したという「ポッピングボバ」である。そのミルクバニラ味を、ミルクを使って作れば良いのではないかと思った。

- ・「35. しゃりしゃりおいしい! 牛乳アイス」: 生クリームを使わないため、とてもヘルシー。お風呂上りや暑いこの時期にぴったりのお手軽アイスクリームです。CC「暑い夏にぴったり!」



35. しゃりしゃりおいしい! 牛乳アイス

- ・「**40. ミルクの氷**」: 多くの人が夏になるとアイスコーヒーやアイ스티ーなどを飲むことが多くなる。このミルクの氷を使うことで、最初から最後まで味が変化するため、満足した一杯が飲めること間違いなし! 様々な応用ができるため、使い方は自分次第!

(例) かき氷、〇〇オレ、ミルクティー、コーヒーなど。

CC「使い方は自分次第!! 100%牛乳の氷」



40. ミルクの氷

- ・「**103. 2色アイス**」: 現在、市販のもので3色アイスがあるが、イチゴ、チョコ、バナナ味の3色である。そこで、少し味を変えて、乳酸菌飲料で販売されているビックル、カルピス味に、ヨーグルト味を加えた3つの味で構成したアイスをつくったら売れるのではないかと。2色だけでも3つの味を楽しめるという、ちょっとしたおもしろさがある。

CC「一石三鳥!? 2色アイス」



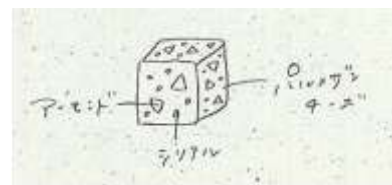
58. ミルクゼリーシャーベット

- ・「**58. ミルクゼリーシャーベット**」: 左図: シャーベット ver., 右図: ゼリー ver. アイスの棒をスプーン型に! ミルクゼリーでできている。フルーツバリエーションおめ!! イチゴ×サクランボ、ラズベリー×ブラックベリー、オレンジ×レモン、キウイ×ゴールドエンキウイ、ブドウ×マスカット。

CC「ぷるしゃき大変身!? フルーツたくさんいつでも美味しい♡」

- ・「**114. 牛乳のアイスクリーム**」: 牛乳から作ったアイスクリームがあるが、それだけじゃおもしろくない。だから、バニラやチョコや抹茶やハチミツなどの味を入れ、トッピングも多彩にしてある製品を作った。味やトッピングは消費者が自由に決められて、見本も多く用意してあるので、お客様の満足度も上がるだろう。CC「健康にもいいよ! 牛乳のアイスクリーム」

- ・「**95. 身長が伸びるチーズ**」: 身長を伸ばすには、カルシウムだけでなく、骨を伸ばすたんぱく質、カルシウムを骨に定着させるマグネシウム、カルシウムの吸収率を高めるビタミンDが必要です。カルシウムとたんぱく質の割合が高いパルメザンチーズの中に、マグネシウムを多く含むアーモンドと、ビタミンDを含む朝食用シリアルを砕いて混ぜ、1口サイズの粒にしました。CC「1日1粒で身長がぐんぐん伸びる!」



95. 身長が伸びるチーズ

- ・「**81. チーズフォンデュキャンディー**」: 外のコーティングをチーズ味のキャンディーにし、チーズフォンデュの具材を模したキャンディーやグミ等にする。ラスクにコーティングしても良いし、ブロッコリーやトマト、じゃがいもやかぼちゃのキャンディーにしたり、カルパスをくるむのも面白い。何の味かわからない楽しみもあり、どんな場所でもチーズフォンデュの気分を味わえる。

CC「食べてみるまでわからない!! 手軽にチーズフォンデュ気分が味わえるキャンディー!!」



90. 天使のぷりん

- ・「**90. 天使のぷりん**」: 牛乳本来のコクと口どけのあるなめらかなミルクプリン。プリンの中にカラメルソースが入っている。とてもおいしい。

CC「ひとくちで幸せ。天使のぷりん。」

- ・「**115. 徳用プリン**」: 1Lの牛乳パックに詰まったプリン。普通のスーパーで売っているプリンでは物足りない。CC「プリンいっぱい。幸せいっぱい。」

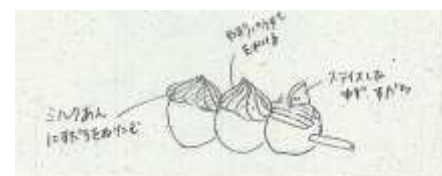
CC「プリンいっぱい。幸せいっぱい。」

- ・「**89. ミルク・タブレット**」: 牛乳の成分を濃縮し、固めてタブレット状にしたもの。すばやくカルシウムを取るための一つの解。CC「一つづつ 牛乳 100L 分」

- ・「**49. 牛乳パン**」: 牛乳の風味がするパン。さわやかな味わい。甘い味。CC「朝食の定番」

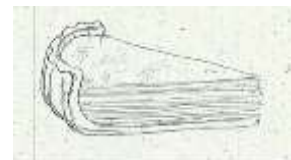
- ・「**133. ミルククッキー**」: ミルク味のクッキーで、まろやかな口ざわりの甘さとサクサクした食感の円形のクッキー。CC「とろける甘さとサクサク食感! ミルククッキー」

- ・「**37. ミルクあん団子**」: 食べ歩きに最適な団子は年代を問わず人気であると考えた。近年は見た目をかわいらしく、フルーツをのせているものをよく見かける。砂糖をふりかけ甘くしたすだちやゆずをスライスしてのせたり、パウダーにしてかけたりするのは良い案ではないかと考えた。



37. ミルクあん団子

- ・「54. ちーた」：個人的に好きなケーキを一度に二倍美味しく感じたい気持ちから生まれました。タルトのサクサク生地に、中に沢山のクリーム、チーズが入ったミルフィーユ。ミルフィーユの生地と生地の間には、生クリーム→チーズ→いちごクリーム（グレープ味もあり）→チーズ→生クリーム→チーズ→いちごクリーム（グレープ味もあり）、という順ではさまっている。ボリューム満天！生クリームとチーズのみ、いちごクリーム入り、グレープ入りもあります。チーズと生クリームの味が無くならないよう、いちごやグレープはそれぞれ 1:1:1 に。チョコ味も考え中。タルトの生地は厚く、食べ応えあり。



54. ちーた

CC「ぜいたく新感覚のミルフィーユタルト」

- ・「21. ミルクのふりかけ」：私が提案するのはミルク味のふりかけだ。最近いろいろな種類のふりかけを見るが、ミルク味のふりかけというのは見たことあるだろうか。「ごはんと牛乳」というのは、一見まずそうな組み合わせだと感じるが、シチューオンライスやミルクがゆなどコラボしている商品はある。それをふりかけるだけで、手軽に味わえるのだ。また「ごはんと牛乳」と聞いて一番に思いつくのが、小学校の頃に食べた給食である。給食は大人になって食べる機会はない。あの時には嫌だと感じていたが、今思うとそう悪くないかもしれない。あの純粋で無邪気だった気持ちを今思い起こそう！

CC「なつかしい給食の味」

- ・「74. ミルクボール（牛乳で育てた米のおにぎり）」：水ではなく牛乳で育てた米により、全ての米の栄養がレベルアップしており、もはや牛乳は飲むものではなく、食べる時代となる。味もクリーミーになり、どんなお子様も口に入れやすい。これで育った子供はゴール（目標）を達成すること間違いなし！

図：米のボディ（胚芽抜き）。CC「これで、おめえのゴールにぶち込め！（目標を達成しろ）」

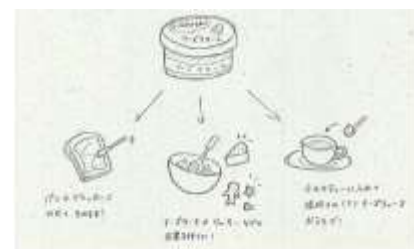


74. ミルクボール（牛乳で育てた米のおにぎり）

- ・「18. アサリの牛乳蒸し」：アサリの酒蒸しなど、よく飲食店で提供されているものをアレンジ。牛乳で蒸すことでホット牛乳になり、クリーミー感が増す。少し口当たりが強い食べ物を食べたい時は、相性抜群!! 色々な貝類でも挑戦できるので、多くのお店で try!!

CC「牛乳のクリーミーな感じがばつぐん」

- ・「59. チーズ好きのためのチーズクリーム」：甘めのチーズクリーム。やわらかめに作ってあるのでパンなどにもぬりやすい。そのままでもよし、お菓子作りに使っても良しの万能チーズクリーム。（左図）パンやクラッカーにのせてそのまま！（中図）チーズケーキやクッキーなどのお菓子作りに！（右図）ミルクティーに入れて流行りの(?) チーズティーをおうちで！CC「チーズ好きにはたまらない！万能チーズ!!」



59. チーズ好きのためのチーズクリーム

- ・「102. 湧き出るチーズフォンデュ」：CC「胃も心もとろーり、チーズフォンデュ」

- ・「45. 乳チーズダッカルビ」：今、人気のチーズダッカルビに、牛乳を入れてリゾット風にする。半分くらいはチーズダッカルビにして、ちょっと飽きたら牛乳を入れてよりマイルドな感じになる。CC「任意」

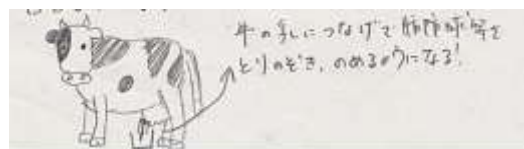


102. 湧き出るチーズフォンデュ

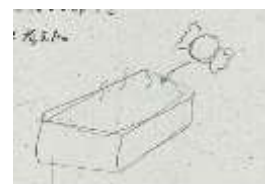
- ・「6. まま乳」：牛乳はどのようにして得るか。やはりその名前の通り、牛の乳しぼりによって得ることができます。牧場で乳しぼりをしただけでは物足りない、自分でしぼった牛乳をそのまま飲むことが楽しめる商品です。牛乳をそのまま飲んでしまうと、牛乳に含まれる脂肪球という成分によって体をこわしかねないので、それを取り除く機械です。ぎりぎりの商品名や直飲みという話題性、目を引くこと間違いなしです。（図の説明）牛の乳につなげて、脂肪球等を取り除き、飲めるようになる。

CC「乳しぼりの牛乳をそのまま飲める！」

- ・「69. 牛乳入浴剤」：牛乳石けんが存在するのだから、牛乳入浴剤があっても良いと思った。牛乳石けんにはうるおいを守るミルク成分とスクワレンが配合されているらしい。同様にして入浴剤にしてもうるおいを得ることができ、しっとりすべすべの美肌になると信じて考えた。CC「美肌・美白!! 牛乳風呂」



6. まま乳



69. 牛乳入浴剤

- ・「**68. 牛乳石けん**」: 肌にやさしい牛乳でできた石けん。
- ・「**64. 濃縮ミルク風呂のもと**」: ミルク風呂をするには大量のミルクを買わないといけませんが、この商品を使うことにより、簡単にミルク風呂を堪能することができる。CC「一袋でミルクを全身に！」
- ・「**71. バニラハードソープ**」: ミルクのキメ細かな泡で小さな汚れも落とす。また泡に弾力があり、とてもふわふわ。バニラのいい香りがする。CC「ミルキーな泡立ちでよごれを落とす」
- ・「**109. 歯ミルク**」: 虫歯の元である菌に有効な乳酸菌を用いた歯みがき粉。ミント味の歯みがき粉や炭の歯みがき粉が苦手だという人のための多少甘みのある乳酸菌を用いた歯みがき粉。CC「ミルクの力でミルク色の歯を保とう！」
- ・「**76. 牛乳プラスチックでできた幼児用のおもちゃ**」: 牛乳から作られたプラスチックで作られたおもちゃで、一般的なプラスチックの原料である石油を使用しないため環境負担が少なく、元々無害なことから作られるため幼児用のおもちゃに使用しても安心できる。CC「これ牛乳からできてるんです。」
- ・「**118. 牛乳パック (日焼けアフターケア)**」: 牛乳に含まれるタンパク質には痛みをやわらげるコーティング効果があり、炎症を抑える湿布のような働きをしてくれる。またビタミンや乳酸は、ダメージを受けた肌の修復を手伝ってくれる。日焼けの回復に効果あり! (図のパッケージ) お肌のケアに「牛乳パック」日焼けの回復、中身は「コットンに牛乳を染み込ませている。冷蔵庫に入れてしっかり冷やし、日焼けした患部に優しく当てる。CC「見た目は牛乳パック、中身も牛乳パック!」



109. 歯ミルク

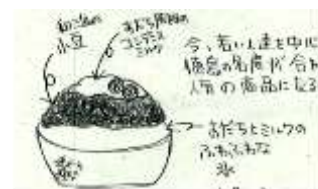


118. 牛乳パック  
(日焼けアフターケア)

## 【ご当地商品】

### 【複数の都道府県にまたがるもの/コラボ】

- ・「**132. チーズケーキ (すだち風味)**」: 北海道産のチーズと徳島産のすだちを使ったすだち風味のチーズケーキです。チーズケーキのしっとりとした食感と、すだちの酸味がマッチしたとてもおいしい商品となっております。CC「北海道と徳島の自然あふれる なまらうまいチーズケーキ」
- ・「**24. Awa Bingsu(アワピンス)**」: 今、若い人達を中心に人気が集まっている韓国グルメと、徳島の名産が合わさることで、人気の商品になるのではないかと。そこで、暑い夏にぴったりの韓国式かき氷 (ピンス) に注目した。食べてもおいしい、見た目もかわいい、徳島ならではのピンス。図: すだちとミルクのふわふわな氷に、和三盆の小豆、すだち風味のコンデンスミルクがのっている。CC「韓国で大ブーム! インスタ映えピンス×すだち×和三盆 (徳島名産)」
- ・「**134. ホエークッキー (すだち味)**」: ホエーを使って作るクッキーです。予算も少なくでき、味も徳島ならではのすだちを使った絶品となっています。乳児でも食べられるような品質にしたいです。牛乳は淡路島の牛乳を使います。CC「思わずホエー、と食べてしまう美味しさ!」



24. Awa Bingsu(アワピンス)

## 【大阪】

- ・「**77. スーパーたこやきくん牛乳改**」: 大阪府でみんなに愛されるたこやき。大阪名物のたこやき風味を加味した「スーパーたこやきくん牛乳改」が開発できれば売れることまちがいない。CC「なんでやねんの源!! スーパーたこやきくん牛乳改」
- ・「**34. たこやきチーズフォンデュ**」: 大阪の食べ物と言えばたこ焼き! だけど、たこ焼きはそのまま焼いてソースをつけて食べるのが主流だと思いますが、そのたこ焼きにチーズフォンデュ用のチーズをつけて食べることによってよりおいしくなると思うし、皆で楽しむことができます!! 絶対にもりあがること間違いなし! CC「みんなで楽しもう! みんなで盛り上がりよう! たこ焼きチーズフォンデュ」



34. たこやきチーズフォンデュ

## 【和歌山】

- ・「**30. みかんホイップクリーム**」: 有田みかんをまるごと使用。皮入りなのでそこまで甘くなく、甘いのが苦手な人でも OK! ビタミンも豊富! ビスケットにのせたり、シュークリーム、ケーキに使ったり◎ CC「つぶつぶ入り!! みかんホイップ」

## 【兵庫】

- ・「**42. 共進牛乳カフェラテ**」：地元の兵庫県には共進牛乳というものがあるが、牛乳やチーズの状態で作られているものが多い。そのままでは、他の牛乳やチーズとどう違うのか、普通の人は良く分からないと思う。だから、もっとよく地元の牛乳について知ってもらうために、地元の新鮮な乳製品を生かして、カフェラテなど若者が買いそうなものを売ればいいと思う。CC「新鮮で飲みやすい！」

## 【岡山】

- ・「**88. おかやま桃ゼリー**」：岡山県の最高の桃をつかったゼリーで、果物のピューレや果汁をたっぷりと使用して、果実本来の味わいを大切に仕上げました。CC「最高の桃ゼリー」
- ・「**70. 岡山の白桃ヨーグルト**」：岡山県の特産品である白桃と蒜山のジャージー牛乳を使ったヨーグルト。
- ・「**26. ジャージー桃ヨーグルト**」：岡山ひるぜんジャージー牛乳と、岡山産の桃を使用したヨーグルト。桃の果肉の甘みと、ヨーグルトの酸味が絶妙に合う。大人から子どもまで好きになる味！砂糖が少なめ、ほとんど桃の甘味。CC「岡山のジャージー牛乳とモモを使用！」

## 【鳥取】

- ・「**25. 白バラミルクティー（タピオカ入り）**」：鳥取県のソウルドリンクである白バラ牛乳。ほんのり甘く、後味はすっきりしている味は、紅茶と相性が合うのではと思い付きました。昨年、週刊誌で品質の良さを紹介され、「日本一老けない牛乳」と言われた今一番注目を浴びている牛乳と、若者を中心としてブームが起こっているタピオカのミルクティーを融合させることで、新たなヒット商品を生み出せるのではと考えました。CC「日本一老けない牛乳でつくるタピオカミルクティー」

## 【愛媛】

- ・「**63. オレンジの恋人**」：愛媛には四国乳業という地元発祥の乳業メーカーがある。それに加えて柑橘の生産量が日本一である。この2つが強みであり、組み合わせることで強みを生かした製品がつくれると思う。また、柑橘類の代表であるみかんには、β-クリプトキサンチンという、生活習慣病の発症リスクを下げる可能性を持つ色素が含まれる。またβ-クリプトキサンチンは脂溶性のため、乳製品の脂肪分と一緒に取ることで吸収効率が高まる。よって、みかんと牛乳を組み合わせた「オレンジの恋人」を開発すれば売れると思う。CC「甘ずっぱい夕暮れ オレンジの恋人」



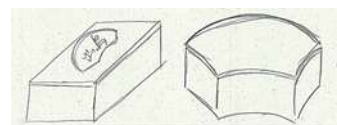
63. オレンジの恋人



128. オリーブ牛乳

## 【香川】

- ・「**128. オリーブ牛乳**」：香川県小豆島で栽培、収穫された本物のオリーブから作ったオリーブオイルと、香川県にある牧場で丁寧に育てられた牛の牛乳をブレンドして至極の1品を作り上げました。体に良くないはずがない。さああなたも今日からこれを飲んで、健康ライフを手に入れよう！CC「香川県小豆島で有名なオリーブオイルと牛乳をブレンドして作り上げた至極の1品です！」



80. 出島カステラ

## 【長崎】

- ・「**80. 出島カステラ**」：商品説明なし。

## 【福岡】

- ・「**51. いちじくプリン**」：福岡県産の無花果（いちじく）・とよみつひめをふんだんに使用したプリン。とよみつひめは福岡県のブランドイチジクで、糖度が非常に高く、甘さにくどさがないのが特徴。プチプチとした食感で、さっぱりとした味わいは夏にぴったり。



119. 徳島大学の牛乳

## 【徳島】

- ・「**119. 徳島大学の牛乳**」：1. 徳島大学内で牛を育てる。2. 教養の授業に牛乳づくりを導入し、その生徒たちで牛乳の殺菌等を行う。3. 学食、生協、自動販売機で売る。PR ポイント：学食でも牛乳を飲むことで、カルシウム不足解消！地産地消できる。授業に導入することで、皆の牛乳に対する意識の向上!! CC「徳島大学敷地内で24時間以内に作られたから新鮮」
- ・「**72. 自慢のミルク 男仕様の超濃厚**」：毎朝これ一本！徳島の牛の自慢の「男仕様の超濃厚」ミルク。CC「毎朝の仕事の前には欠かせない一本」



72. 自慢のミルク 男仕様の超濃厚

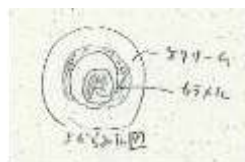
- ・「**101. とくしま牛乳**」：徳島でとれた牛乳。
- ・「**122. 阿波踊り専用コーヒー牛乳**」：コーヒー豆は日本で作るのが難しいので輸入品だが、牛乳は徳島で作られたものを用いる。少しコーヒーの量を多くし、カフェインが多くなるように調整し、老若男女が飲めるように付属で砂糖なども付ける。もちろん、阿波踊りだけでなく、眠たいなと思って飲むのもうってつけ!!  
CC「1 日中シャキシャキ!! 阿波踊りのサポートに!!」
- ・「**112. 徳島牛乳～すだちの恵み～**」：牛乳のくさみのような独特の臭いを、すだちを使うことによって軽減させるよう改良を重ねて、分量を調整しちょうどいい酸味のきいた甘酸っぱい牛乳を成功させた。普通の牛乳が嫌いな子供でも飲めるよう、すだちの甘い部分だけをとったエキスを多めの分量にしている。CC「牛とすだちの夢のコラボレーション」
- ・「**79. 阿波ももいちごミルク**」：徳島県佐那河内村の 36 件の農家でのみ生産され、徳島と大阪でしか流通していないイチゴのブランド「ももいちご」を加味した贅沢な味わいの牛乳です。  
CC「阿波のブランドで贅沢なひとときを」
- ・「**62. とくしまフルーツオレ**」：徳島県内で取れる牛乳と、徳島県全体の果物を使ったフルーツオレ。具体的に、いちご、みかん、ぶどう、スイカ、ヤマモモ、梨、すだち、ゆず、はっさく、ブルーベリーといったものを使用することになる。
- ・「**66. 鳴門うずしおプリン**」：徳島産の牛乳で作った生クリームを使ったプリン。上から見るとうずをまいている。CC「まろやかおいしい鳴門うずしおプリン」
- ・「**100. とくだいソフト (牛乳味、鳴門金時味、ミックス味、すだち味)**」：ソフトクリームは全国的に人気である。そして、その元となる牛乳を作っている私たちの会社。ならば、ソフトクリームを作ってみよう! ということで作りました! 味は、牛乳味、鳴門金時味、すだち味を基本として、それぞれのミックス味、また三つの味を使ってトリプルミックスもあります! CC「純徳島ブランドのソフトクリーム」
- ・「**55. うずしおプリン**」：徳島でとれる塩と牛乳を使った塩プリンです。塩の他にもすだちの味がほんのりするカラメルソースも付いているので、お好みの味が楽しめます。徳島っぼいのでお土産にもなるとおもいます。ソースをかけたら渦潮が浮かび上がるとかだと楽しいです。CC「徳島の塩プリン! ぜひお土産にも!!」
- ・「**1. 牛乳たっぷりみるくぷりん**」：徳島県産牛乳をたっぷり使ったみるくぷりんです。すだちくんもおいしいって言ってます。
- ・「**130. ヨーグルトジャム**」：徳島県で搾取された牛乳を使用し、それからヨーグルトを作り、それをトーストなどのパンに合うように味を調整してジャムにすれば、売れるのではないかな。
- ・「**43. 徳島みるくくりーむ**」：濃厚で香り高い「徳島県産とくしま牛乳」をつかったクリームです。忙しい朝のパンのお供に! CC「濃厚でなめらか、パンにぴったり!! 徳島みるくくりーむ」
- ・「**82. とくぼんモナカアイス**」：徳島と言えばすだちと鳴門金時! その 2 つとも楽しめるアイスが登場! 徳島大学のマスコットキャラクターである「とくぼん」が PR キャラクターをつとめる。徳大生は通常よりも 10% オフの 90 円! たったの 90 円で徳島を思いっきり味わうことのできるアイスです。鳴門金時アイスには、ふんだんに徳島県産のミルクが含まれています。CC「味ポンじゃないよ! とくぼんだよ! とくぼんモナカアイス」



112. 徳島牛乳～すだちの恵み～



79. 阿波ももいちごミルク



66. 鳴門うずしおプリン



55. うずしおプリン



1. 牛乳たっぷりみるくぷりん

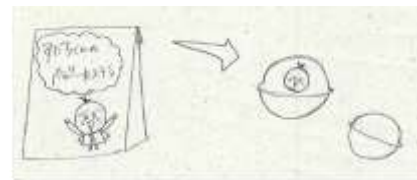


43. 徳島みるくくりーむ



82. とくぼんモナカアイス

- ・「57. すだちくんのベビーカステラ」: ほんのりすだち風味。一口サイズのベビーカステラです。運が良ければ、すだちくんの焼き印入りベビーカステラが入っているかも…。



57. すだちくんのベビーカステラ

- ・「2. 和三盆みるく揚げパン」: 徳島県の特産物である和三盆を使用した商品です。牛乳の消費を向上させるには、牛乳嫌いな子供たちに克服してもらう事も大きなカギとなります。そこで、昔なつかしのみんなが大好きな揚げパンを利用してみました。みるくを使用したクリームをたっぷりはさみ、まわりには和三盆をまぶしています。スイーツがトレンドである最近では、子どもたちだけでなく、学生やOLさんにも大人気になること間違いなし!! (給食だけでなく、カフェなどにも販売してもらう) 糖分をたっぷりと摂取できるため、疲れがたまった時には持ってこいの商品です。



2. 和三盆みるく揚げパン

CC「給食の定番! みんな大好き和三盆みるく揚げパン」

- ・「108. 阿波和三盆ミルクアイス」: 阿波和三盆と徳島産の牛乳を使ったアイス。地元のものを使っているので、地産地消につながる。

- ・「120. サッパリ! すだちくんアイス」: 徳島県の名産物「すだち」をふんだんに使用したアイスバー。周りにヨーグルト味をコーティングすることで、すっぱさ・あまさ両方が味わえる一品。夏に食べると爽やかさがたまらない!!



120. サッパリ!すだちくんアイス

CC「乳酸菌が今すぐとれる!! サッパリ爽快!!」

- ・「22. トクシマカロン」: 徳島の牛乳をふんだんに使ったマカロン。

丸じゃなくて、徳島県の形をしている。中には、徳島でとれたミルクを使ったクリームがサンドしてある。徳島の名産であるすだちや鳴門金時を味わうことができる。徳島には若者向けのスイーツがあまりないと感じたのと、マカロンにすれば、若者のイメージのないすだちや芋も売れるのではないかと思った。野菜が苦手な子供たちや、甘いものが苦手な年配の方など老若男女におススメできる。左図: ミルク味、にんじん味、すべて白。中図: すだち味、上にきみどり色のすだちくんの絵、間にすだちのクリーム。右図: 鳴門金時味、上は黄色、間に芋のクリーム。CC「徳島の名産品を、一度にたくさん味わえるよ」



22. トクシマカロン

- ・「116. すだちヨーグルト」: 既存のヨーグルトにすだちの果汁を入れた新感覚のヨーグルト!! 本来のヨーグルトの栄養に加えて、すだちの豊富な栄養も摂取できます。ヨーグルトの甘みと徳島の新鮮なすだちの酸味の絶妙なハーモニーを味わってください! CC「新感覚の味!!」



116. すだちヨーグルト

- ・「11. 飲むすだちヨーグルト」: 徳島名産のスダチを生かした飲むヨーグルト。

CC「さわやかな酸味がクセになる! 飲むすだちヨーグルト」

- ・「36. すだちくんヨーグルト!!」: 徳島県では、ブランドヨーグルトを聞いたことがない。そこで、牛乳 100%のヨーグルトに徳島名産のスダチ風味を加味した「すだちくんヨーグルト!!」が開発できれば売れるのではないか。すだち風味のヨーグルトの良い感じの酸味がさっぱりし、朝食にうってつけだ。

CC「朝食には? すだちくんヨーグルト!」



36. すだちくんヨーグルト!!

- ・「117. 炭酸スダチ牛乳」: スダチ風味の牛乳ではおもしろみがないので、炭酸を加えることで、誰も想像出来ない味の商品にしましたが、味の保証はできません。CC「新たな挑戦へ」
- ・「15. すだちくんヨーグルッペ」: 昔よく駄菓子屋さんにあったヨーグルッペに、徳島の名産品のすだちを取り入れて、懐かしい駄菓子をなじみ深い味にした。

CC「昔なつかしい駄菓子に徳島の魅力を!」

- ・「91. 朝食に飲むヨーグルトすだち味」：徳島県には、味に徳島らしさのある乳製品が少ないと思います。そこで徳島で多く作られているスダチ味の乳製品を作るといいと思いました。実際、温州みかんを使ったヨーグルトが販売されています。しかし、すだちはみかんのように果肉を食べるというより、しぼった果汁で風味をつけるものだと思います。そのため、食べるヨーグルトではなく飲むヨーグルトにした方が、すだちのさわやかさがすっきりとした朝を向かえるのに役立つと思うので、開発できれば売れると思います。



91. 朝食に飲むヨーグルト  
すだち味

CC「"すっきり飲める" 朝食すだちヨーグルト」

- ・「96. 徳島産すだちくんのすだちプリン」：従来の牛乳プリンにすだちの風味がプラスされ、さらにまろやかに、しかしすだちの風味でいままでにないパンチもきいた徳島県産の牛乳プリン（徳島県産）+すだち（徳島県産）。CC「すだち風味ばつぐん!! 徳島産すだちくんのすだちプリン」

- ・「121. すだちフラベチーノ」：スターバックスと共同開発する。すだちの果肉も入れて食べごたえを出す。阿波踊りで出店する。CC「徳島の味」



121. すだちフラベチーノ

- ・「98. すだちプリン」：徳島県にはすだちを使った様々なデザートが開発されているが、牛乳と組み合わせた物はあまり見ることはない。私達とくだい乳業株式会社は、その革命を起こすため、「プリン」というデザートに着目しこの商品開発に至った。プリンのまろやかさと、すだちの爽やかな酸味が絶妙にマッチした極上の一品。CC「スツとした酸味とまろやかな甘味 すだちプリン」



92. すだちシュークリーム

- ・「92. すだちシュークリーム」：クリーミーさと、すっきりさを兼ね備えた後味さっぱりシュークリームです。シュークリームにすだちくんがイラストされています。徳島名産であるすだちの味を生かした、ご当地シュークリームです。CC「まろやか? さっぱり? さくさく?」

- ・「125. すだちチーズ」：徳島県の有名な食物としてすだちがあり、すだちをチーズに加えることで爽やかさが出て、とても食べやすくなる。CC「すだちの風味抜群のチーズ」

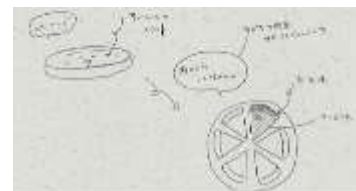
- ・「41. すだちのチーズ」：材料は牛乳、塩、すだち。ハチミツやサラダと相性抜群。低脂肪! 低カロリー。CC「徳島のすだちいっぱい」



41. すだちのチーズ

- ・「105. すだちチーズ」：すだちを多めに、他柑橘類で作ったリコッタチーズ。柑橘の香りがする甘いチーズ。CC「ビタミンもとれるチーズ」

- ・「20. すだちチーズ」：パッケージにすだちくんのイラスト。開けたら、すだちの断面みたいなイメージです。外側はすだち味、内側はチーズ味。



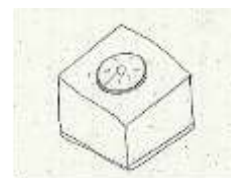
20. すだちチーズ

CC「すだちとチーズの酸味が最高、すだちチーズ」

- ・「107. クリーむすだちチーズ」：徳島の名産品である「すだち」の皮や果汁を混ぜたクリームチーズ。徳島産の牛乳、すだちを用いることで、「ローカル感」を出せるだろう。まったりとした味わいのクリームチーズに、すっきりとした酸味、香りを持つすだちを加えることで、他にない特徴を持たせられるはずだ。クリームチーズは、パンに塗って食べたり、お菓子にも使われるなど、幅広く使われるので、CCの「いつも食卓に」を実現できるかも知れない。名称をすべてひらがなにすることで、物珍しさから興味をあおり、購入を促す。リピーターを一定数確保できれば、安定した売り上げが得られるだろう。

CC「徳島の恵みをいつも食卓に、すだち香るクリームチーズ」

- ・「28. スダチチーズケーキ」：徳島県産のスダチの果汁を入れてさっぱりと仕上げました。ケーキの上に輪切りのスダチものをせて、インスタ映えまちがいなしです。スダチが苦手な方でも、とても食べやすくなっているので、ぜひどうぞ! CC「さっぱりスダチ風味で夏をのりきろう!」



28. スダチチーズケーキ

- ・「**8. すだちくんチーズケーキ**」: 徳島県はすだちが名産であるので、そのすだちを使用し牛乳（生クリーム（生乳））とチーズ（クリームチーズ）、小麦粉、砂糖を使用しチーズケーキを作れば、すだちのさわやかな香りを楽しめるチーズケーキを作ることができるのではないかと。そして、チーズケーキファンをはじめ、すだちの良さもアピールできるのではないかと。

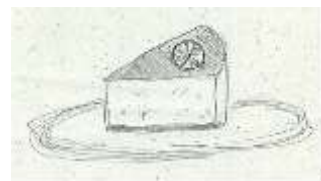
CC「すだちの香り感じませんか。」

- ・「**46. すだちのレアチーズケーキ**」: 徳島県といえばすだち！そのすだちと徳島県産の牛乳を使って作られています。CC「すだち×チーズのさわやかな味をどうぞ！」



46. すだちのレアチーズケーキ

- ・「**47. すだちチーズケーキ**」: “レモンチーズケーキ”は聞いたことがあった。しかし、すだちのしぼり汁を含んだ“すだちチーズケーキ”は聞いたことがなかった。そのため、レモン汁をすだちのしぼり汁に変えただけの“すだちチーズケーキ”を考えた。CC「レモンがありならすだちもありなはず!!」



47. すだちチーズケーキ

- ・「**97. すだちシュークリーム**」: 徳島県名産のすだちを使って、牛乳の入ったお菓子を提案したいと考えました。そこで浮かんだのがシュークリームでした。徳島県内のコンビニ等で買える程度の値段で、牛乳消費もしつつ、名産も食べられるようにしたい。シューアイスになるようにしてもいいと思う。

CC「徳島の牛乳と名産を使ったシュークリーム」

- ・「**32. マンマローザ〜すだち味〜**」: 徳島の名産品、マンマローザに、徳島のアイドルすだちくんが加わりました！さっぱりとした甘さのマンマローザ、食べてみませんか？？CC「すだちくんが入っているよ」



32. マンマローザ〜すだち味〜

- ・「**33. すだちくんソフトクリーム**」: 牛乳を使用して作られた濃厚なソフトクリームに、徳島県の名産品であるすだちの果汁が混ぜられている。なめらかな口どけと、濃厚なミルクの甘さの中に、フルーティーさも感じられるように仕上げました。爽やかな味わいは、夏に食べるのにピッタリです！ソフトクリームを入れているカップの、すだちくんのイラストもポイント。CC「爽やかな味わい！すだちくんソフトクリーム！」



33. すだちくんソフトクリーム

- ・「**17. すだちミルクジャム**」: 誰もが食べるパンに、お菓子作りの材料に。家庭向けと土産用の2タイプを販売。原材料は徳島県で有名なすだち、蜂蜜（甘味料はこれだけ）、県内産の牛乳を使用。CC「甘みにかくれた爽やかなすだち」

- ・「**75. すだち牛乳寒天**」: 牛乳寒天は牛乳にゼラチンなどを加え、冷やし固めた物である。そのまま食べてもいいが、甘すぎるのが苦手な人でも、スダチを加えることにより食べやすくなります。

CC「すだちの風味と牛乳寒天の甘みがいいおやつになります」

- ・「**53. すだちバター**」: 徳島県産の牛乳で作ったバターに、徳島名産のすだちを合わせたすだちバター。バターのコクを持っていながら、すだちのさっぱりさを兼ね合わせた至極の一品。徳島の食品を使うことで、地産地消の推進にもつながることが期待できる。

- ・「**12. 鳴門金時牛乳**」: 牛乳に鳴門金時の風味を加えました。牛乳の匂いが苦手な人でも飲みやすくなっています。CC「鳴門金時の甘みいっぱい！」

- ・「**94. 鳴門金時ミルクフラペチーノ**」: 和の甘さと洋の甘さをかけ合わせた贅沢なドリンク！超甘党の人におススメの新商品！図: 鳴門金時のペーストとミルクを混ぜ合わせたフラペチーノに、鳴門金時クリームのチョコソースがけとなっている。CC「徳島スイーツがついにスタバとコラボ!! 和×洋の甘さがおススメ!!」



94. 鳴門金時ミルクフラペチーノ

- ・「**84. 鳴門金時ホットミルク**」: 鳴門金時の甘さを閉じ込めたあま〜いホットミルク。クリーミーな味わい。CC「あまいホットミルク」

- ・「**27. なんと金時のなめらかスイートポテト**」: 徳島名産のなんと金時と、とれたて乳の生クリームで作った濃厚スイートポテト!! おいも感とミルク感が見事にマッチした贅沢な味わい☆

CC「心とろけるなめらかさ」

- ・「93. なんと金時×タピオカ×ミルク」：徳島の名産なんと金時とミルクという最高の組み合わせに、もちもちのタピオカをプラス。インスタ映えすること、間違いなし。  
CC「めっちゃおいしい！タピオカ金時ミルク！」
- ・「5. 鳴門金時ヨーグルト」：鳴門金時をペースト状にしたものをヨーグルトに混ぜておく。小さくサイコロ状にカットしたのも入れておく。鳴門金時の風味と食感の両方を楽しむことができ、口の中が徳島でいっぱいになると思う。また、牛乳もとくしまの牛乳を使うため、新鮮なヨーグルトになる。甘みもさつまいもの素材の甘さなので、体にも良い。CC「甘くてさっぱり、おいしい」
- ・「10. スーパー鳴門金時ヨーグルト」：有名な鳴門金時をヨーグルトに入れました。鳴門金時の風味が感じられる味わい深いヨーグルトです。
- ・「67. 阿波のスイートポテト」：徳島県にはブランド牛乳が無いが、鳴門金時のブランドがあるので、それらを組み合わせたスイーツを開発する。
- ・「56. 飲む鳴門金時チーズ」：徳島県産鳴門金時 100%使用。甘じょっぱい味。まろやかな舌ざわり。CC「徳島が生んだ奇跡の食べ物 飲むチーズ!!」
- ・「38. 飲む鳴門金時ヨーグルト」：徳島名物の鳴門金時と言えば、その甘さを生かしてスイーツに用いられていることが多い。その強い甘みは、ヨーグルトにも生かせるのではないかと考えた。砂糖を用いず、鳴門金時本来の糖度を生かすことで、比較的体に優しい甘さのヨーグルトになるだろう。また、普通のヨーグルトではなく、飲むヨーグルトにすることで、忙しい朝でもコップに注ぐだけで味わえるという利点があり、より多くの人に負担が少なく楽しんでもらえるのではないかと。徳島産の牛乳と鳴門金時の組み合わせで、徳島の人々にとって身近な製品だと感じ、手に取ってもらいたい。CC「忙しい朝にぴったり！やさしい甘さの飲む鳴門金時ヨーグルト」
- ・「99. 金時バター」：徳島の名産品で何か作れないかと考えた。トーストを作るとき、誰しもが使うバターに一味加えて新しい味を体験してほしいと思った。兵庫県では「アーモンドバター」が有名であるように、徳島県でも「金時バター」が有名になるのではないかと。そのまま食べても、パンの上に塗っても美味しい「金時バター」。ぜひ試してみてください!! CC「甘～い風味が漂う！鳴門金時を使用した金時バター」
- ・「48. なんと金時みるく饅頭」：なんと金時のミルクあんが入ったおまんじゅう。割ったら中身のあんこが黄金色でおいもっぱい。
- ・「131. ミルク金時大福」：徳島県産である鳴門金時と牛乳をかけあわせ、それを大福の味とすることで和菓子のようになる。芋の食感を残し、ミルクの味もすることで新しい味覚のものとなるのではないだろうか。  
CC「若い世代からお年寄りの方までおいしく食べられる」
- ・「31. 鳴門金時のクリームリゾット」：牛乳のクリーミーさだけでなく、甘味の強い鳴門金時を入れることにより、また一風違ったクリーミーさを味わうことができる。さつまいもは豊富な栄養素を含んでいる。食物繊維の多さが特徴的であり、他にも鉄、カリウム、ミネラルなども優れているため、準完全食品とも呼ばれている。一杯で栄養も摂ることができるため、体を温めることができるため、おススメの一品である。好みに合わせて、上にバジルをのせるのも良い。  
CC「徳島のうまみがつまった1杯、いかがですか？」



5. 鳴門金時ヨーグルト



56. 飲む鳴門金時チーズ



99. 金時バター

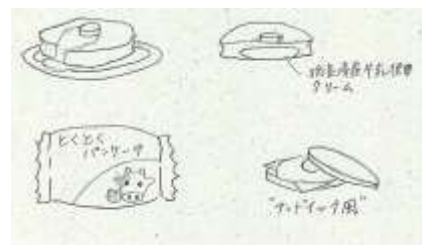


48. なんと金時みるく饅頭



31. 鳴門金時のクリームリゾット

- ・「**124. とくとかパンケーキ**」: 商品に付属されるバターとメープルをお好みでかけてもらい、パッケージの裏には、オリジナルの付け合わせのレシピ（ベーコンエッグ、サンドイッチ風）を掲載している。この商品はプレーンとクリームの2種類があり、クリームはパンケーキの中にクリームが入っており、そのクリームは徳島県産の牛乳が使用されている。味はあっさり。レンジで温めると、中に入っているクリームが溶ける仕組み。CC「あっさりだよ とくとかパンケーキ」



124. とくとかパンケーキ

- ・「**127. ふわふわチーズケーキ**」: 徳島県産の牛乳をふんだんに使用したクリームチーズを使用したふわふわのスフレチーズケーキ。お皿を揺らすとプルプルと揺れるほど。隠し味にスライスしたすだちが入っています。CC「瞬間口どけ！チーズチーズチーズ！」



127. ふわふわチーズケーキ

- ・「**23. 阿波のフレンチトースト**」: とくしまの牛乳と和三盆が使われている液に、パンをたっぷりしみ込ませて、カリト口にした1品。仕上げに和三盆がふられている贅沢なフレンチトースト。

CC「ほんのり甘い阿波のフレンチトースト」

- ・「**87. ぶりぶりっ！ わかめミルク**」: 徳島と言えば、鳴門わかめが有名である。そこで私はわかめと牛乳をまぜ合わせた牛乳、「ぶりぶりっ！ わかめミルク」を考えた。牛乳は乳酸菌を増やし、わかめはビフィズス菌を増やしてくれる。そうすることで、とてつもない整腸効果（お通じが良くなる）が期待できる。だが、正直とてつもないと思うので、家庭では青汁的なかんじで飲んでほしい。



87. ぶりぶりっ！ わかめミルク

CC「便秘で悩んでいるそこのあなたへ。快適なお通じライフを提供します」

- ・「**106. 盛り盛りカルシウム**」: 徳島県産のわかめと牛乳を使ったチーズを混ぜた商品です。カルシウムを素早く摂取でき、とても体に良いです。おつまみなどにはいかがでしょうか？

CC「手軽に素早くカルシウムチャージ」

- ・「**39. チキンと徳島の野菜たっぷりのクリーム煮（レトルト）**」: <PR>おかずの中に牛乳をたっぷり使える。そして旬の野菜をたっぷり使える。旬に合わせて、春キャベツ、トマト、かぼちゃ、白菜など、このメニュー1つから多くの味の楽しみ方ができる。だから、季節を問わず食べることができるし、飽きない。お菓子となると、砂糖を大量に使うなど、健康面で問題が生じるが、これはおかずの1つとして食べられるし、野菜もたくさん摂取できるため、健康にも良い。<説明>炒めた鶏肉や野菜に牛肉、塩、鶏ガラスープの素を加え煮た物。これをレトルトにして袋にいれたもの。食べるときには、器に移してレンジで温めるだけだから、手軽に食べられる。CC「いっしょに摂ろう！ミルクと野菜」

- ・「**85. ミルクキャラメル・柚子**」、「**135. 昔ながらの牛乳石鹸・柚子**」: 徳島県はすだちが全国的に有名ですが、実はゆずも徳島県の名産品として知られています。そこで、ゆずの爽やかな香りと風味豊かな味わいを活かして、ミルクキャラメルを作ったら売れるのではと考えました。また、食べ物だけではなく、ゆずで石けんを作ってみても売れるのではと考えました。

- ・「**83. 香り抜群 鰯（はも）カツ丼**」: 今が旬で、全国トップクラスの漁獲量を誇る徳島県の「ハモ」。タルタルソースには、徳島県内陸部でしか栽培されていない希少な柑橘「ユコウ」を使い、香りをつけた。

CC「徳島のユコウと牛乳で作ったタルタルソースで召し上がれ!!!」

- ・「**50. 牛乳徳島ラーメン**」: 味が濃い徳島ラーメンに、牛乳のまろやかさとコクがマッチする。CC「とてもクリーミー」



83. 香り抜群  
鰯（はも）カツ丼