

💡企画案①

多層“もちもち”新感覚コッペ ～和洋フュージョンの王道リッチ～

企画概要

現状の人気コッペパンの特長「もちもち食感」と「多層構造」を最大限活かしつつ、和・洋の定番素材を“重ねる楽しさ”で融合。層ごとに異なるフレーバーと、王道ながらひとひねり加えた組み合わせで、幅広い年代層に安心感と新鮮味を両立した商品。

企画のポイント

- 3層生地(タピオカ粉+湯種入り+米粉)のもちもち食感グラデーション
- 層ごとに異なる「和×洋」フレーバー(例:抹茶×ミルク×あん、苺×練乳×バター)
- 断面を活かした“年輪”型パッケージ(透明窓+カラー帯)
- 手書き風のロゴ・イラストで親しみやすさアップ

💡企画案②

地域・季節限定『ご当地多層コッペ』～唯一無二の限定感&SNS映え～

企画概要

全国各地の人気素材・旬素材を活用し、「地域」「季節」「ご当地コラボ」に特化。多層生地にそれぞれ別の地元素材・テイストを重ね、“今だけ・ここだけ”の独自性を訴求。SNS映えと地域応援を両立する新シリーズ。

企画のポイント

- 北海道(あずき×ミルク×バター)、沖縄(黒糖×パイン×紅芋)などご当地型を展開
- 季節限定(桜×塩×あん、栗×ほうじ茶×生クリーム等)
- パッケージは地図・ゆるキャラ・季節イラストを使用
- SNS投稿キャンペーンQRや「断面写真コンテスト」付き

💡企画案③

未来型“スイーツコッペ”～食感×香り×見た目 革新型～

企画概要

コッペパンの「食感」「香り」「見た目」すべてに、従来とは一線を画す革新性を追求。多層構造+もちもちの進化に加え、層ごとにサプライズ感ある食材や香料、食感素材を導入。パッケージも“未来感”“高級感”重視でギフト需要や若年層・大人スイーツ需要も狙う。

企画のポイント

- 生地の一部にベリーや柑橘のピューレ、ナッツペーストを練り込み層ごとに色・香り違い
- “もちもち”+“プチプチ”+“しっとり”など異食感レイヤー
- パッケージはメタリック・透明箔・エンボス等で差別化
- 断面映え&ギフト感を両立(BOXタイプ限定も)