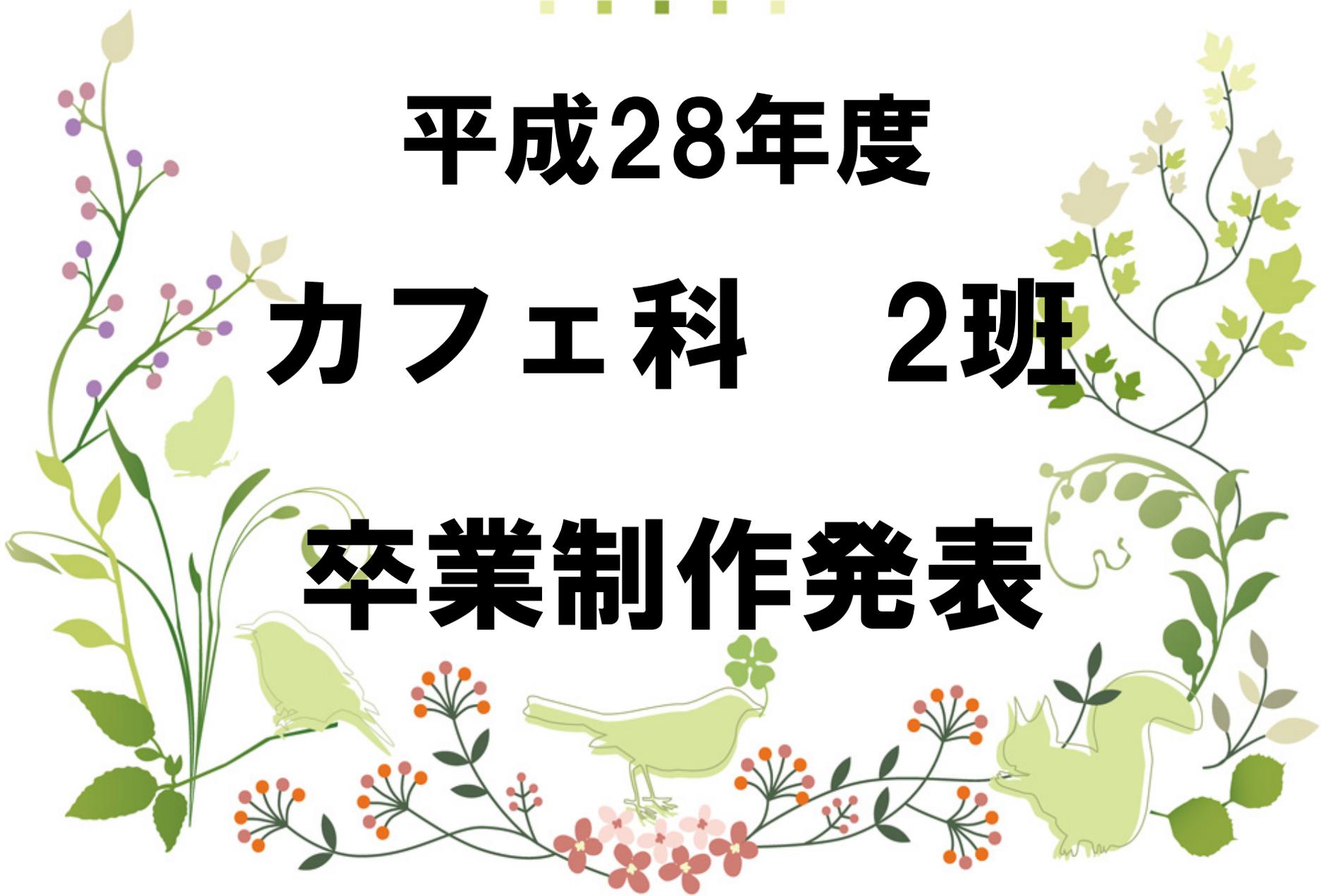


平成28年度

カフエ科 2班

卒業制作発表



【カフェ科 2班 卒業制作】

・リーダー

尾形 有紀

・副リーダー

石井 優雅

積木 涼

・メンバー

有倉 愛美

阿部 智也

コウ ゲンシン

加藤 唯

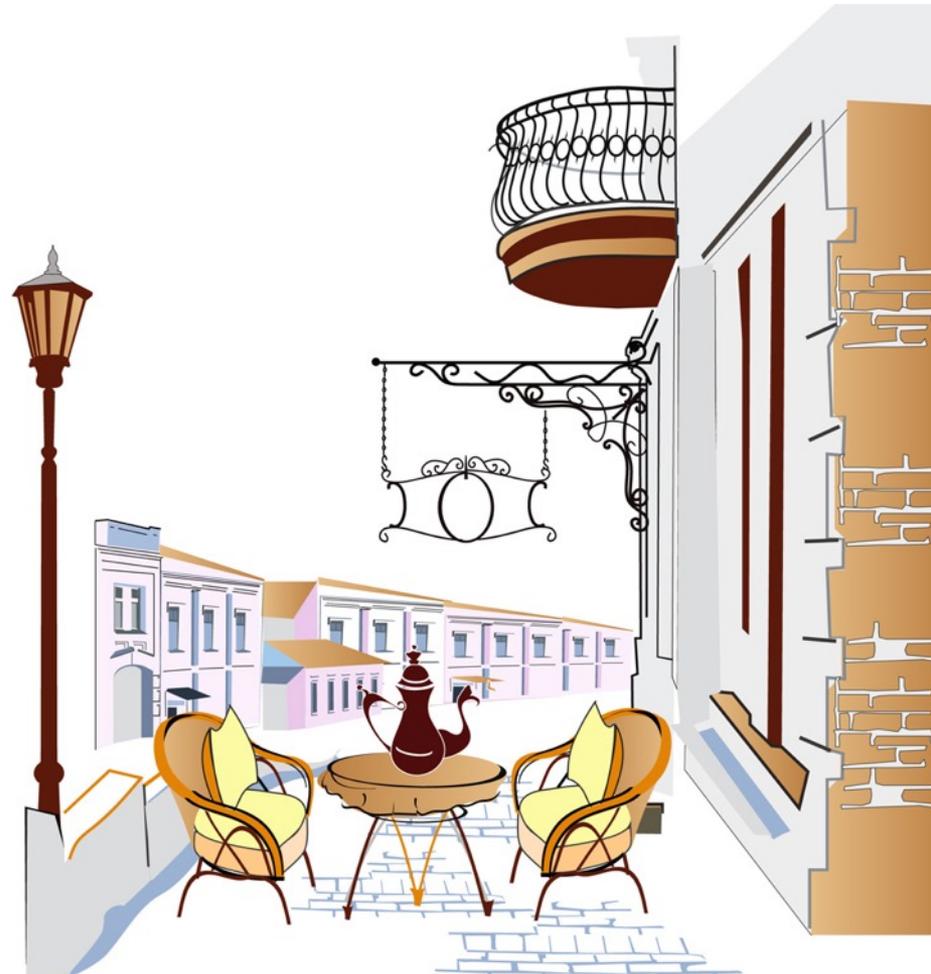
瀧石 麻耶

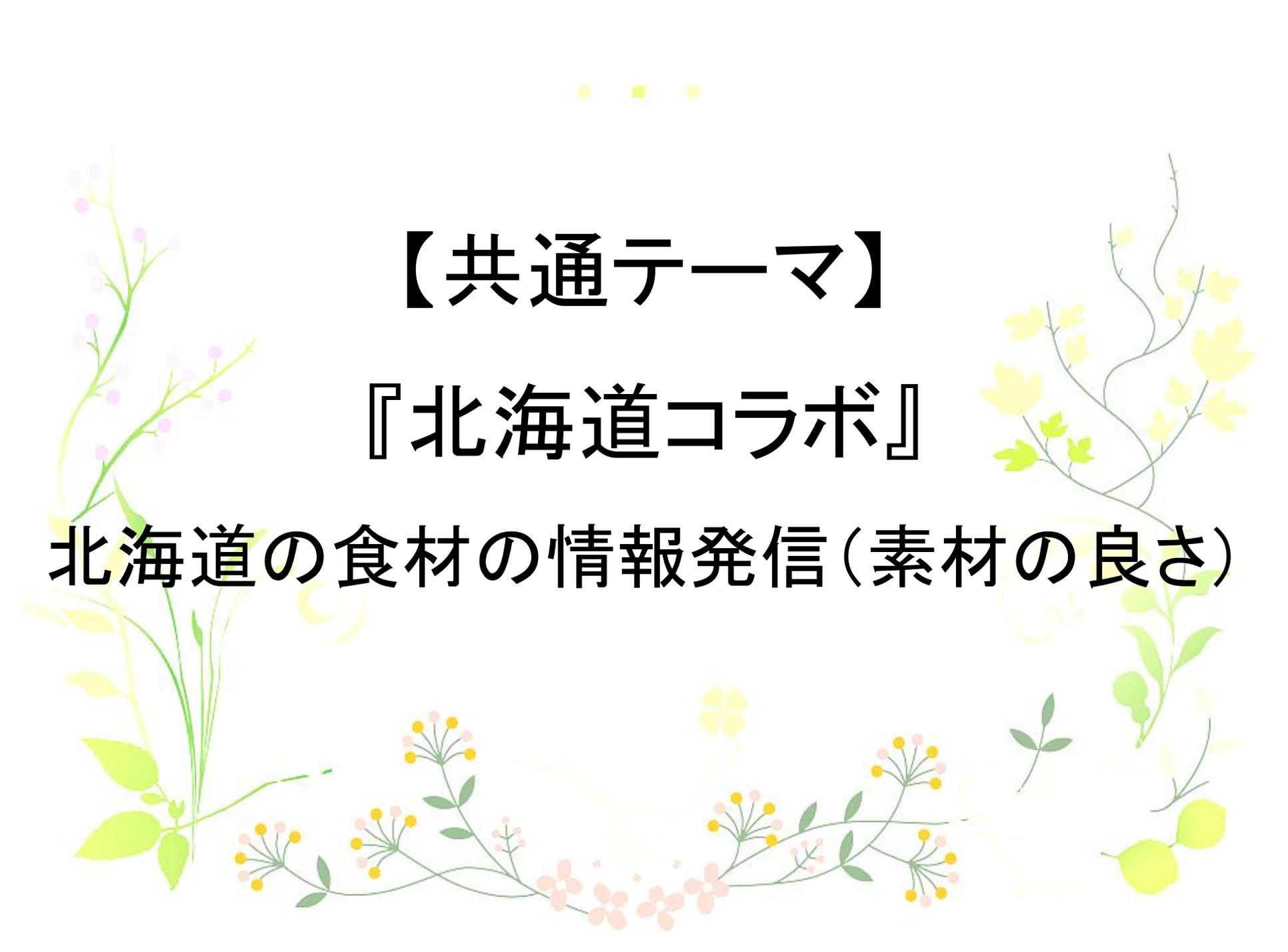
上林 和也

千葉 ことね

島田 美佐江

林 侑史

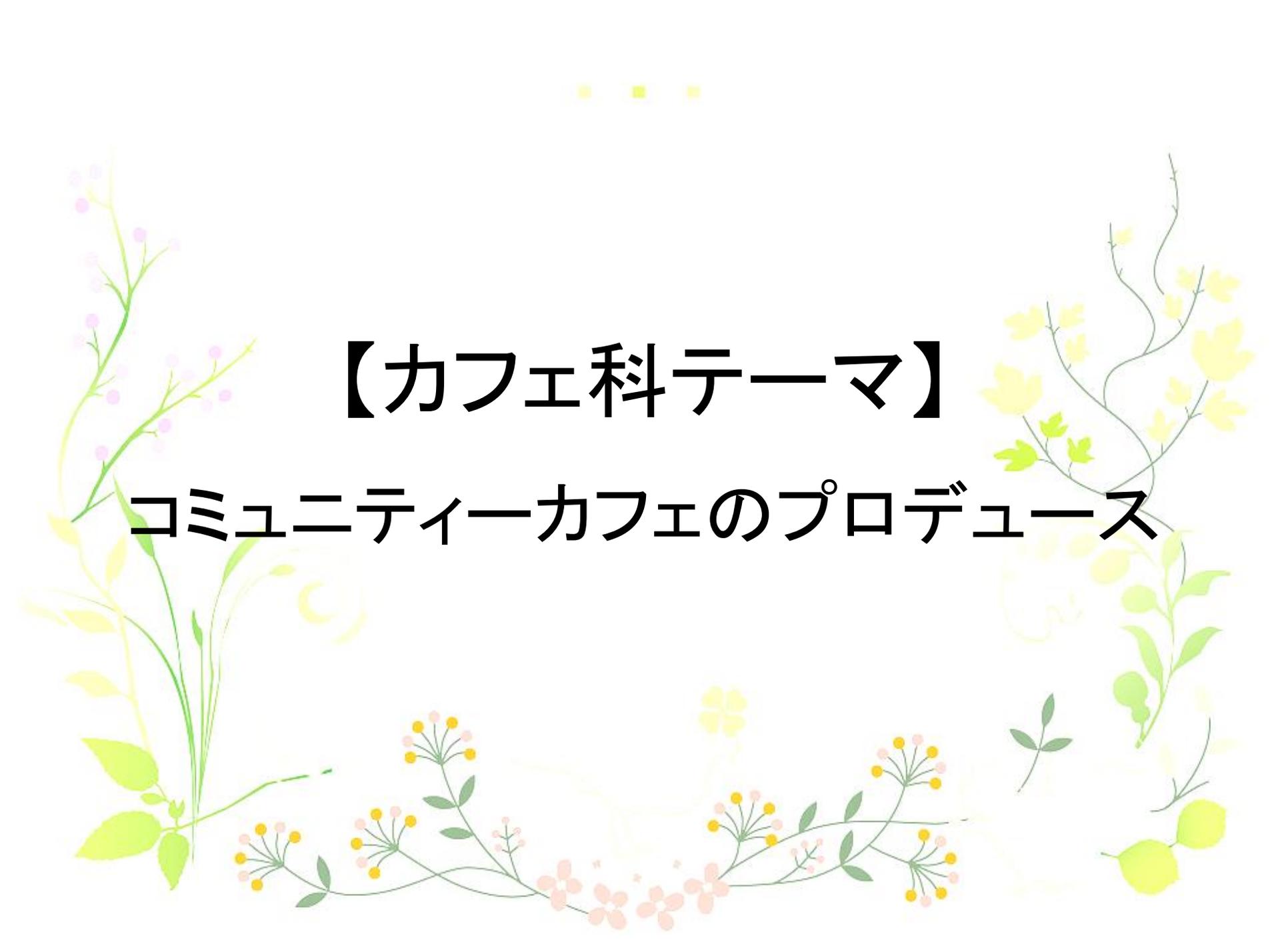




【共通テーマ】

『北海道コラボ』

北海道の食材の情報発信（素材の良さ）



【カフェ科テーマ】

コミュニティカフェのプロデュース

【卒業制作の流れ】

9月

依頼内容発表

10月

コンセプト役割決め

あいマルシエ訪問

11月

メニュー考案

12月

試作①②

1月

中間発表

試作③

2月

試作④

卒業制作学科プレゼン

学内カフェ

【コミュニティカフェ・あいマルシェ】

コンセプト・特徴



- ・カフェから地域を創る
- ・オリジナルのピザ釜で焼き上げるピザ
- ・明るくナチュラルな雰囲気

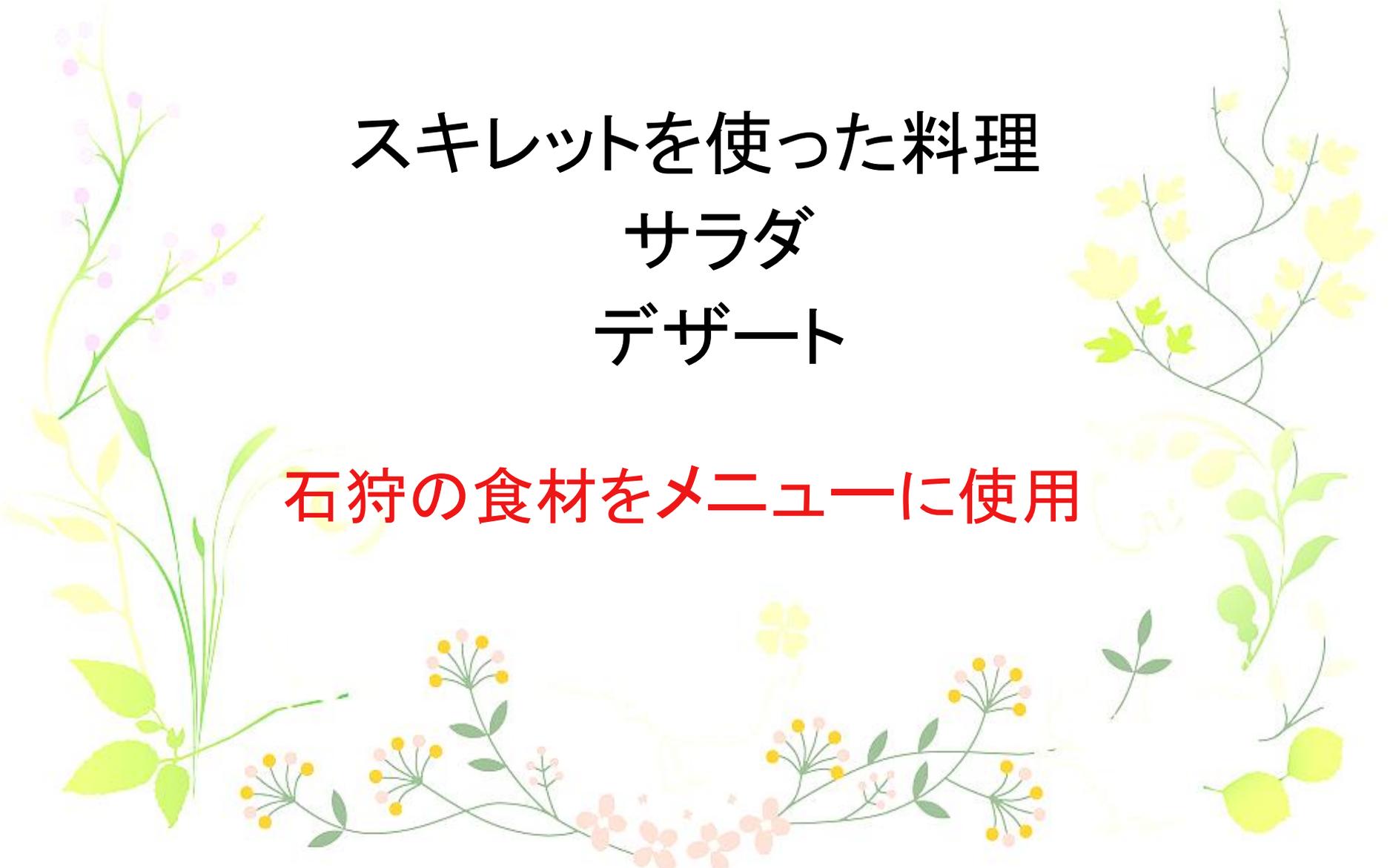


- ・住所
石狩市花川南2条3丁目91-2
- ・営業日
火～土曜日 11:30～15:00

【依頼内容】

スキレットを使った料理
サラダ
デザート

石狩の食材をメニューに使用



【あいマルシェ訪問】



- ・実店舗の設備
- ・コミュニティカフェの役割
- ・周辺施設

【ターゲット・コンセプト】

ターゲット … あいマルシェ周辺に住む主婦層

コンセプト … 『女性の笑顔』

【メニュー決定まで】

北海道コラボ 道産食材の情報発信

コミュニティカフェのプロデュース

ターゲット・コンセプト 主婦・『女性の笑顔』

石狩食材使用

店で提供可能か

メニュー決定

【石狩産食材】

鮭

野菜

小麦粉

ジャガイモ
玉ねぎ・にんじん
レタス・大根
きゅうり・トマト
パプリカ

春よ恋

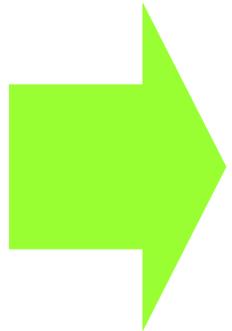
【考案メニュー】

- 鮭ちゃんグラタン
- サーモンのクリーム煮
- グラスサラダ
- オレンジチョコレートタルト

【発表のポイントと評価】

商品の魅力を伝える

- ・メニュー考案
- ・ターゲットの選択
- ・コンセプトの繋がり
- ・店舗側のメリット



- ・お店のメニューとしてイメージしやすい
- ・女性が好きな味
- ・商品にインパクトがある

【見えてきた課題】

コンセプトとアイデアの両立

グループ内のコミュニケーション

【卒業制作を通しての学び】

『誰』のため

お客様のため

お店のため

地域のため

私たち自身のため