



2025 we are JIKEI COM
若きクリエイター展

JESC奨励賞 候補作品 プレゼンテーション

若い人が食べたいおむすびの提案

カフェ総合マネジメントコース
小嶋恵



まんまる村

- ・愛知県名古屋市中区錦
アパホテル名古屋栄駅前
EXCELLENT1階
- ・2024年3月OPEN

目的

- ・女性支援
- ・食や農業支援
- ・地域経済の活性化
- ・子供の幸せ



まんまる村



ご依頼いただいた課題

若い人が食べたい
おむすびの考案



ご依頼の理由

- まんまる村のおむずびを若い世代にも定着
- お米をしっかり食べて欲しい



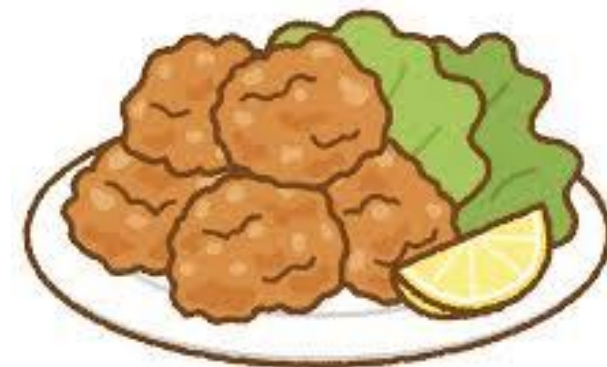
課題条件

- 1人5個のおむすびを考案すること
- 1つはダシを使用すること
- 型は店舗で使用している丸型にすること
- 販売価格1個300円
- 原価率30%

メニューの考案

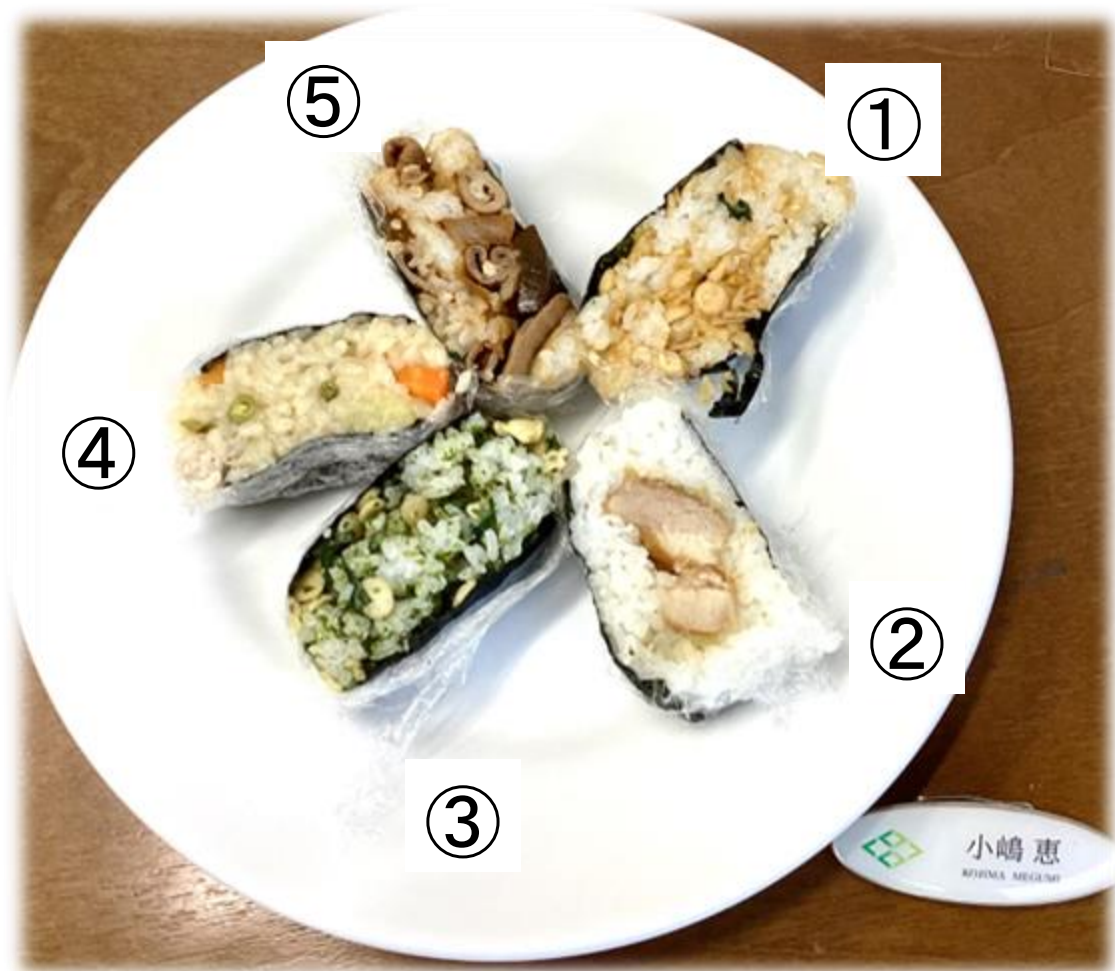
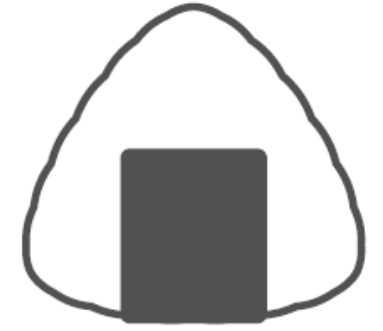
誰に向けての企業なのか？

誰の味を広めたいか？



お母さんの味

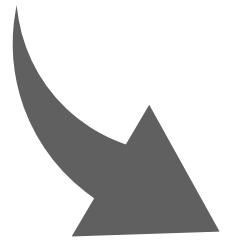
1回目試作



- ①えび天おむすび
- ②角煮おむすび
- ③のり天おむすび
- ④肉じゃがおむすび
- ⑤どて煮おむすび

先生からのコメント

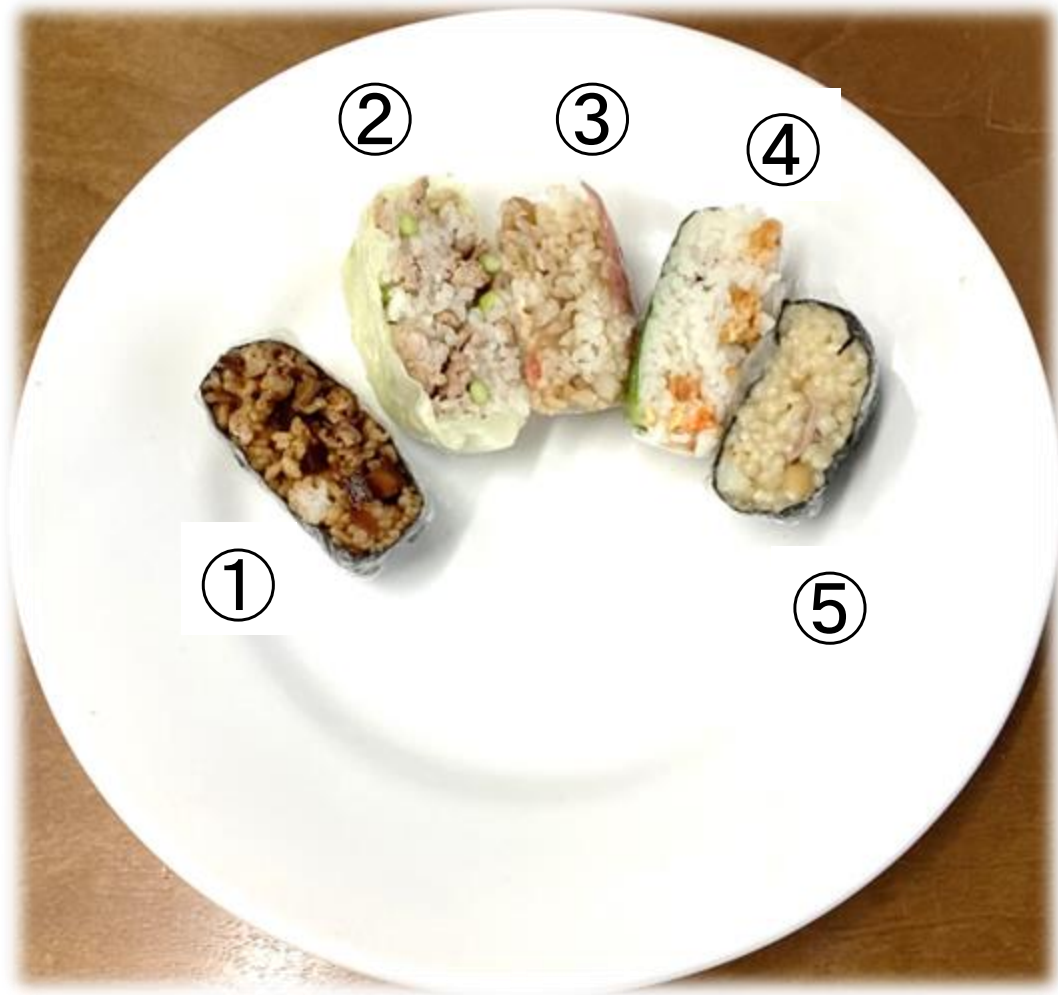
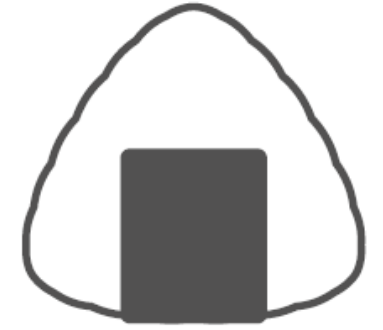
- ありきたりの物になっている
- 茶色が多い



確かに工夫が足りない

企業様のことを考えたらどうなるのか

2回目試作



- ①どて煮おむすび
- ②ロールキャベツおむすび
- ③イチジク生ハムおむすび
- ④えびかきあげおむすび
- ⑤肉じゃがおむすび

※青字が前回から変更したおむすび

選んだ理由

- 見た目に緑色いれたい！
- 緑色の料理と言えば何があるか？



ロールキャベツおむすび

選んだ理由

- かわいいおむすびはあるか？
- 生のまま使用するよりはドライフルーツ



イチジク生ハムおむすび

選んだ理由

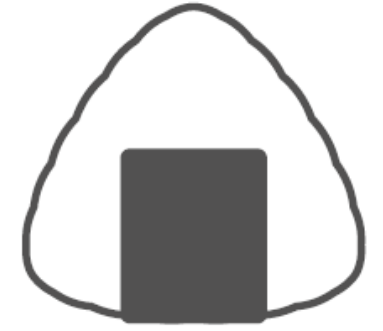


- 講師の先生からのアドバイス
- 干し海老をそのまま使用するのではなく揚げる



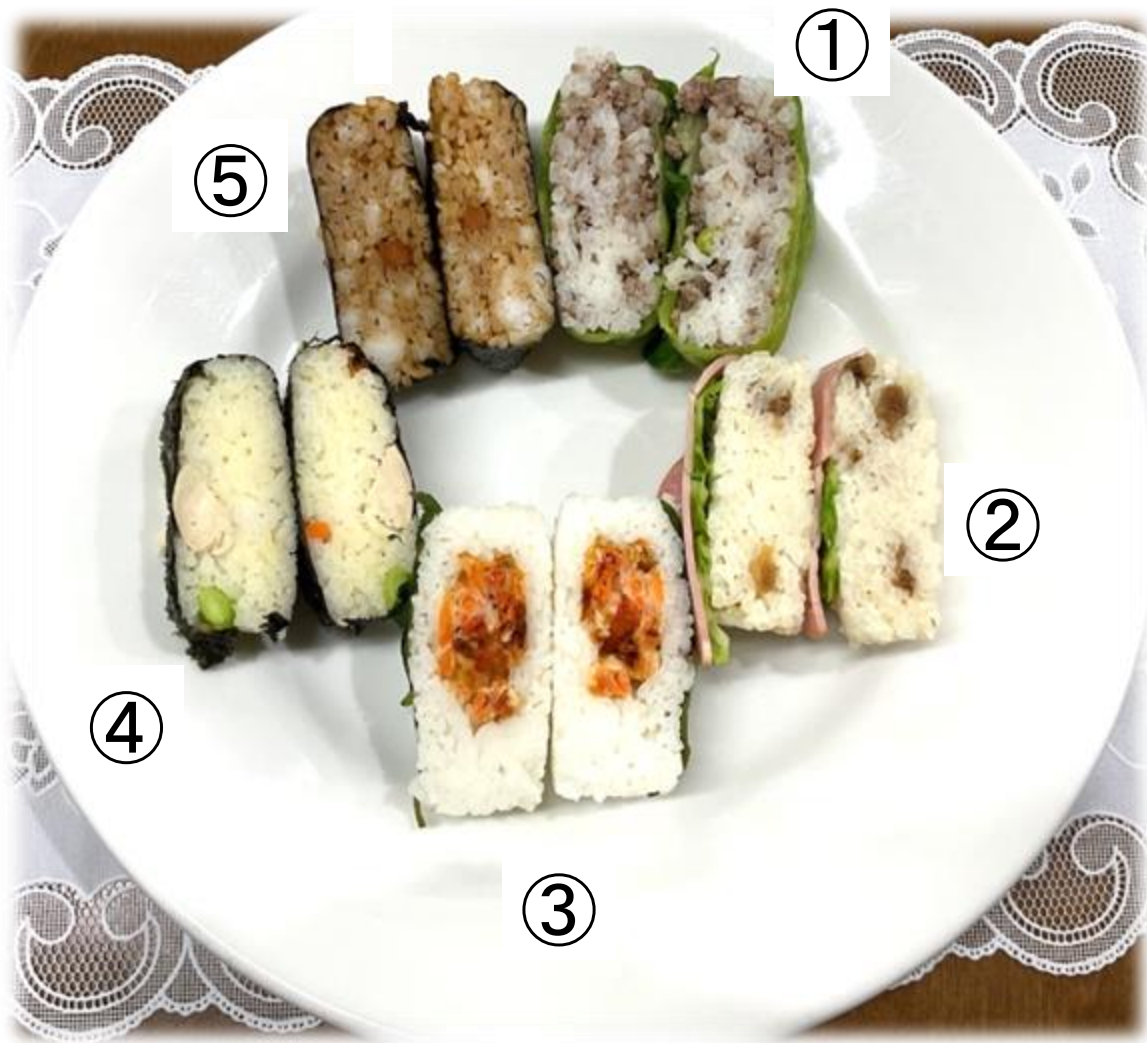
えびかきあげおむすび

3回目試作



- ①どて煮おむすび
- ②肉じゃがおむすび
- ③えびかきおむすび
- ④イチジク生ハムおむすび
- ⑤ロールキャベツおむすび

お母さんの味を意識したおむすび



- ① ロールキャベツおむすび
- ② イチジク生ハムおむすび
- ③ えびかきおむすび
- ④ 肉じゃがおむすび
- ⑤ どて煮おむすび



まんまる村様より

- 全商品の完成度の高さとバランスよく美味しい
- 若い人が手をのばしたくなる商品

イチジク生ハムおむすび



酸味

塩味

甘味

イチジク生ハムおむすび

フルーツサンド
のような感覚

酸味

味

甘味



まんまる村



春販売予定

- 食材入荷の安定
- 企業様の試作後



プロジェクトを通して感じたこと



プロジェクトを通して感じたこと



ご清聴ありがとうございました

JESC奨励賞 候補作品 プレゼンテーション