

学校名:名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

記入者:可児 量子 kani@n-culinary.ac.jp

プレゼンター:カフェ総合マネジメントコース3年 小嶋 恵 (こじま めぐみ)

プレゼンタイトル:若い人が食べたいおむすびの提案

プレゼン尺:小嶋さん7分

---

●今回、課題を頂きました企業様はまんまる村です

まんまる村は母の味を思い出させるような美味しいおむすびで家族の団欒、幸せなひと時を提供したい

これらを女性支援の延長線上にあり、食や農業支援、地域経済の活性化、子供の幸せを目的として活動している企業様です。

●今回、ご依頼をいただいた課題は「若い人が食べたいおむすび」です

●まんまる村のイチオン商品であるおむすびを強く、これからを支える若い世代にもっと定着させたい

お米をしっかり食べて欲しいという思いで私達に任せてくださいました

●続いて課題条件です。

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%

以上が課題条件です。

●まず考えたのはまんまる村が誰に向けての企業なのか

誰の味を広めたいのかを考え、オリエンテーションにてお話して下さった

まんまる村が求めているのは「お母さんの味」ということを思い出しました。

若い人という括りの中でお母さんの味をありがたいと思うのが、一人暮らし始めたてとかの 18~20 代前半だと思えます。これで私のメインターゲットが決まりレシピを考えました。

●こちらが1回目の試作です。

干し海老と天かすを入れたえび天おむすび

鶏肉を使用した角煮おむすび

乾燥青のりと大葉を和えたのり天おむすび

じゃがいもを使用した肉じゃがおむすび

豚モツ入りのどて煮おむすびです。

●試作のご指導に入っていたいただいた講師の先生からは、

ありきたりのものになっている

茶色が多いとのアドバイスを頂きました。

●確かに工夫が足りなかったなと感じ、企業様のことを考えたらどうなるかを意識し

●2回目の試作はこちらのように変更しました。

1回目から変更したおむすびは

・ロールキャベツおむすび

・イチジク生ハムおむすび

・えびかきあげおむすびです。

●ロールキャベツおむすびは、見た目に緑色を取り入れたくて緑色のメニューは何があるか?と考えたらこのおむすびになりました。

●イチジクおむすびは、今回の課題が「若い人が食べたいおむすび」でしたのでかわいいおむすびがあるかな?と思い調べたところフルーツにたどり着きました。フルーツの中でも自分が好きな桃やイチジクが思い浮かびましたが生のまま使うのは合わないかと思い、ドライフルーツのイチジクを使うことに決めました。

●えびかきおむすびは、1回目の試作で講師の先生より、干し海老を揚げて使用した方がおむすびと相性が良いのではとのアドバイスをいただき作成しました。

●2回目の試作の反省を踏まえ3回目試作はこちらです。

2回目からメニュー変更はせず一つひとつのおむすびのクオリティをあげることを意識しました。

●最終的に企業様から最優秀賞をいただいた商品はこちらです。

●企業様から選んでいただいた理由としては、

レシピの全商品の完成度が高く、バランス良くどのレシピもおおいしくいただけたこと

そして1つのレシピだけが大きく突出しているわけではなく、バランスよく全てのレシピのレベルを上げていることに感銘を受け最優秀賞をいただくことができました。

●特に評価の高かったイチジク生ハムおむすびは、クリームチーズの酸味、生ハムの塩味、ドライフルーツの甘味が合わさりフルーツサンドのようで面白く、ちょうどフルーツ系おむすびを考えていこうかなと思っていたタイミングだったとのことで高い評価をいただきました。

●実際に販売されるのは、企業様で食材のルート先が確保でき次第、試作を行った後に販売されるため4月ごろ販売予定です。

●今回の企業プロジェクトを通してどれだけ相手様の要望に寄り添い、●意図をくんだ商品ができるかの大切さを知りましたこの発見を活かし今後の就職先でも活かしていきたいです

●ご清聴ありがとうございました。