

卒業制作発表

15種類の野菜で 美と健康を

～インフルエンサーに向けたオリジナル料理～

H班

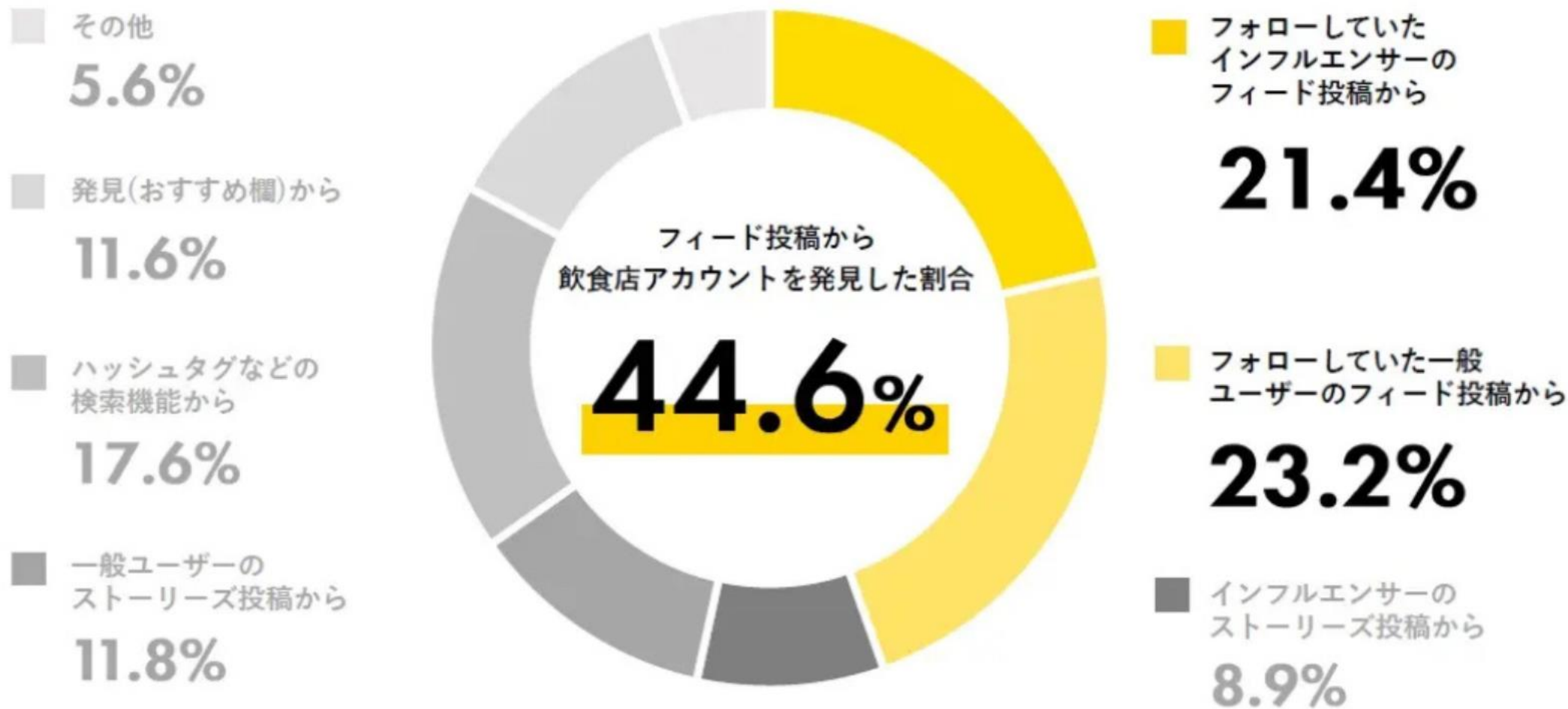
塩井 王みゆ 藤本 関口 野村 柳澤 渡辺りおん

ターゲット



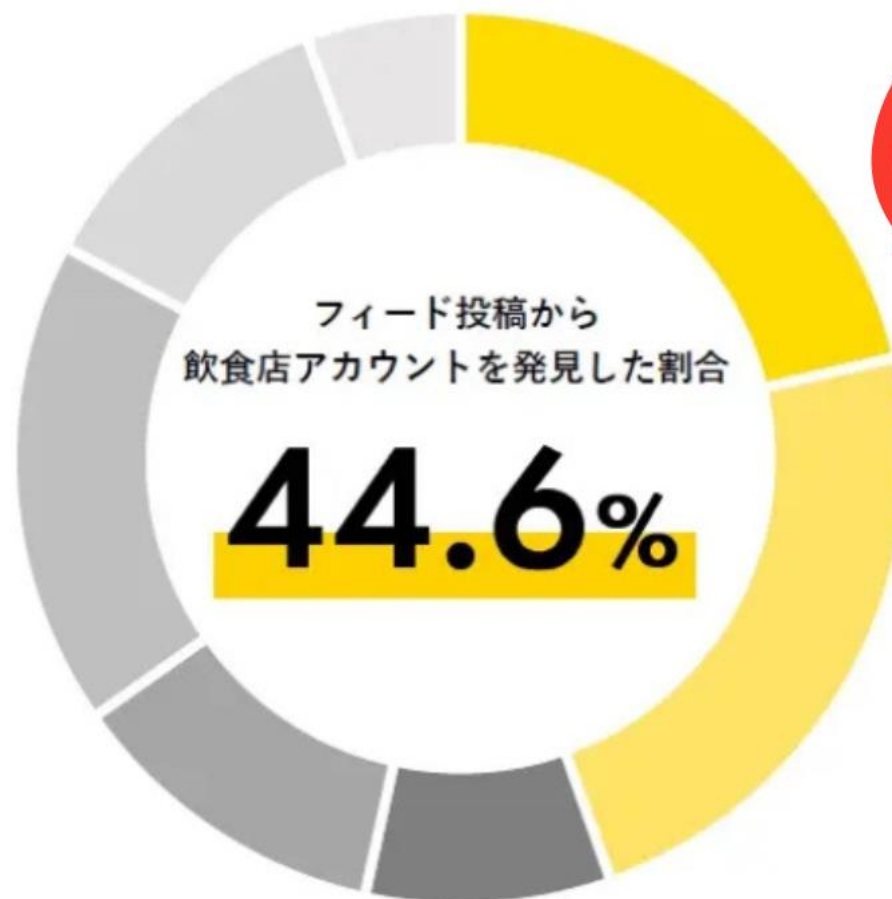
20代男女のインフルエンサー

Q2.あなたがInstagram上で気になるお店の情報を発見した際の方法として、
最も多いものを1つ選んでください。(n=449)



Q2.あなたがInstagram上で気になるお店の情報を発見した際の方法として、
最も多いものを1つ選んでください。(n=449)

- その他
5.6%
- 発見(おすすり欄)から
11.6%
- ハッシュタグなどの
検索機能から
17.6%
- 一般ユーザーの
ストーリーズ投稿から
11.8%



- フォローしていた
インフルエンサーの
フィード投稿から
21.4%
- フォローしていた一般
ユーザーのフィード投稿から
23.2%
- インフルエンサーの
ストーリーズ投稿から
8.9%

**お店とお客様をつなぐためには
インフルエンサーが必要不可欠！**

店を始めたばかり

**店の知名度を
あげる**

**SDGsの良さを
広めたい**

インタビュー



tamo__tyan



543
投稿

63.9万
フォロワー

208
フォロー中

たもグルメ【Japanese food】

福岡を中心に絶品グルメを紹介

The place to find the best food in Japan 🍴

👉 YouTube 始めました... 続きを読む

www.youtube.com/@tamo__tyan

🔔 たもちゃんねる メンバー2.3K人

フォロワー層

→25歳～35歳

投稿する際のポイント

→視聴者さんが好むものの中心

努力してきたこと

**→トライアンドエラーを
何回もしたこと**

中間メニュー

¥3500

アミューズ

西洋×和食
3点盛り

前菜

豆腐テリーヌ

メイン

合鴨ロースト

デザート

狭山茶ブリュレ



アミューズ

鯛のカルパッチョ

問題点

- ・ソースをEXVにしたら癖があった
- ・鯛がそのまますぎる
- ・色が少ない



アミューズ

鯛のカルパッチョ

改善点

- ・ 鯛を昆布締め
- ・ とびっ子を添えて色合い
- ・ ソースをオリーブオイルに変更



前菜

テリーヌ

問題点

- ・ソースとテリーヌが合わなかった
- ・豆腐の分量が少ない



前菜



テリート

改善点

- ・ ソースを二種類にした
- ・ ちりめんキャベツに変更
- ・ 豆腐の量を増やした

メイン

合鴨ロースト

問題点



- ・ソースが酸っぱい
- ・生のイチジクがない

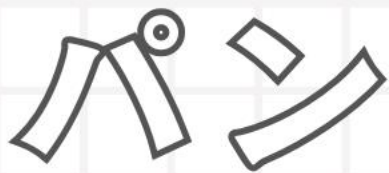
メイン

合鴨ロースト

改善点



- ・ソースのオレンジ
ジュースを増やした
- ・付け合せを増やした
- ・イチジクの種類を変えた



リボンパン

問題点

- ・ 焼き色がつきすぎ
- ・ 形が歪
- ・ 色が可愛くない

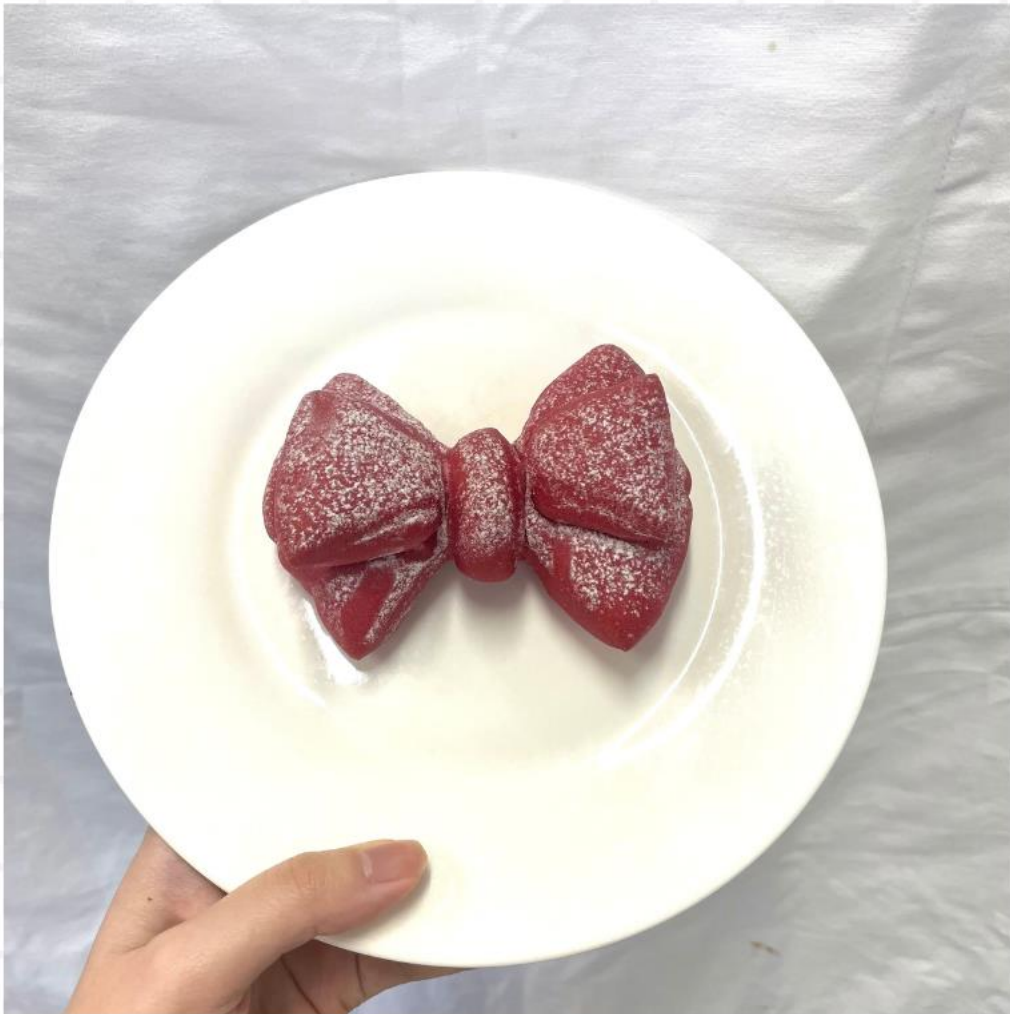


パン

リボンパン

改善点

- ・ レッドビーツに変更
- ・ 成形の時に平にする



デザート

狭山茶ナポレオン

問題点

- ・パイ生地がすぐ崩れてしまう
- ・見た目がシンプル
- ・狭山茶が薄い



デザート

狭山茶ナポレオン

問題点

- ・パイ生地の配合
- ・マンゴーソースを添えた
- ・狭山茶の量を多くした



使用した食材

埼玉県産

- ・ あまりん
- ・ 狭山茶
- ・ イチジク

ヨーロッパ野菜

- ・ ラディッシュ
- ・ カラフル人参
- ・ ちりめんキャベツ
- ・ スイスチャード
- ・ レッドビーツ

15種類の野菜

- ・ カイワレ大根
- ・ ラディッシュ
- ・ デイル
- ・ レッドビーツ
- ・ ちりめんキャベツ
- ・ オクラ
- ・ ヤングコーン
- ・ カラフル人参
- ・ アスパラ
- ・ 赤パプリカ
- ・ スイスチャード
- ・ たまねぎ
- ・ セロリ
- ・ れんこん
- ・ 人参

つくる責任・使う責任

1. キャベツの芯/スイスチャードの芯はメインの付け合せで使用
2. 埼玉県産のものを使うことで地産地消
3. ビーツの身を捨てずにパンにすり込む

12 つくる責任
つかう責任

THANK YOU

ご清聴ありがとうございました