

平成 30 年度 民公学連携事業 (iProject!) 提案・成果発表会



平成 30 年 10 月 30 日

伊予市役所 経済雇用戦略課（ブランド推進室）

平成 30 年度 民公学連携事業（iProject!）提案・成果発表会

日 時：平成 30 年 10 月 30 日 午後 3 時 30 分～

場 所：伊予市役所 4 階 会議室

1 あいさつ 伊予市 産業建設部 経済雇用戦略課長 大谷 基文

2 参加事業者様の紹介

3 生徒、学生からの提案・成果発表

(1)観光客に向けたメニューの提案

(2)地元のお客様に向けたメニューの提案

(3)若者に向けたメニューの提案

4 試食

5 参加事業者様からの感想・質疑応答

6 講評 松山大学経済学部 教授 松本 直樹

7 閉会

【問い合わせ・採用にあたっての連絡先】

伊予市 産業建設部 経済雇用戦略課

担当：木曾 木下

電 話：089-982-1120（課内直通）

F A X：089-982-1728

e-mail：keizaikoyou@city.iyo.lg.jp

夕焼ケーキ



＜材料＞（パウンドケーキ型 1本分）

- ・卵 2個 ・薄力粉 230g ・砂糖 100g
- ・牛乳 70g ・ベーキングパウダー 5g ・にんじん 1 1/2 本 (1.5本)

- ・油 70g ・はだか麦 10g

（オレンジカスタード）

- ・牛乳 50g ・砂糖 25g ・オレンジジュース 50g
- ・薄力粉 10g ・卵黄 1個

● 作り方 ●

- ① オーブンを 180℃ に予熱する。
- ② にんじんをゆでる & はだか麦を水に 7分浸し、水をきる。
- ③ ②の間にボウルに卵を割り、溶く。
- ④ ③に砂糖 → 油の順に入れ、しっかりと混ぜる。
- ⑤ にんじんがゆで上がりたり生クリームと一緒にフードプロセッサーに入れ、ペーストにする。
- ⑥ ④に⑤を入れ、しっかりと混ぜたら、薄力粉とベーキングパウダーをふるい入れ、ダマにならないように混ぜる。
- ⑦ 型にキッチンペーパーを敷き、型に少量の⑥を流し入れる。
- ⑧ ⑥少しとはだか麦を混ぜ合わせ型に入れた後、残りの⑥も型に入れる。
- ⑨ オーブンで40～50分程焼く。入れて10分経過したら真ん中に切り込みを入れる。

～ オレンジカスタード ～

- ① ボウルに卵黄¹、砂糖²⁵、薄力粉¹⁰を入れ、白っぽいクリーム状になるまで混ぜる。
- ② ①に沸騰直前まで温めた牛乳を 2～3回にわけて入れる。
- ③ ②にオレンジジュース⁵⁰を入れて混ぜる。
- ④ ③を鍋に戻し火にかけ、こげつかないように混ぜ続ける。
- ⑤ ちょうど良い硬さになったらラップでくるみ、冷やす。

※ カスタードを入れる場合、切った後、真ん中にラップをしたラップしん等で穴をあけ、カスタードを入れる。

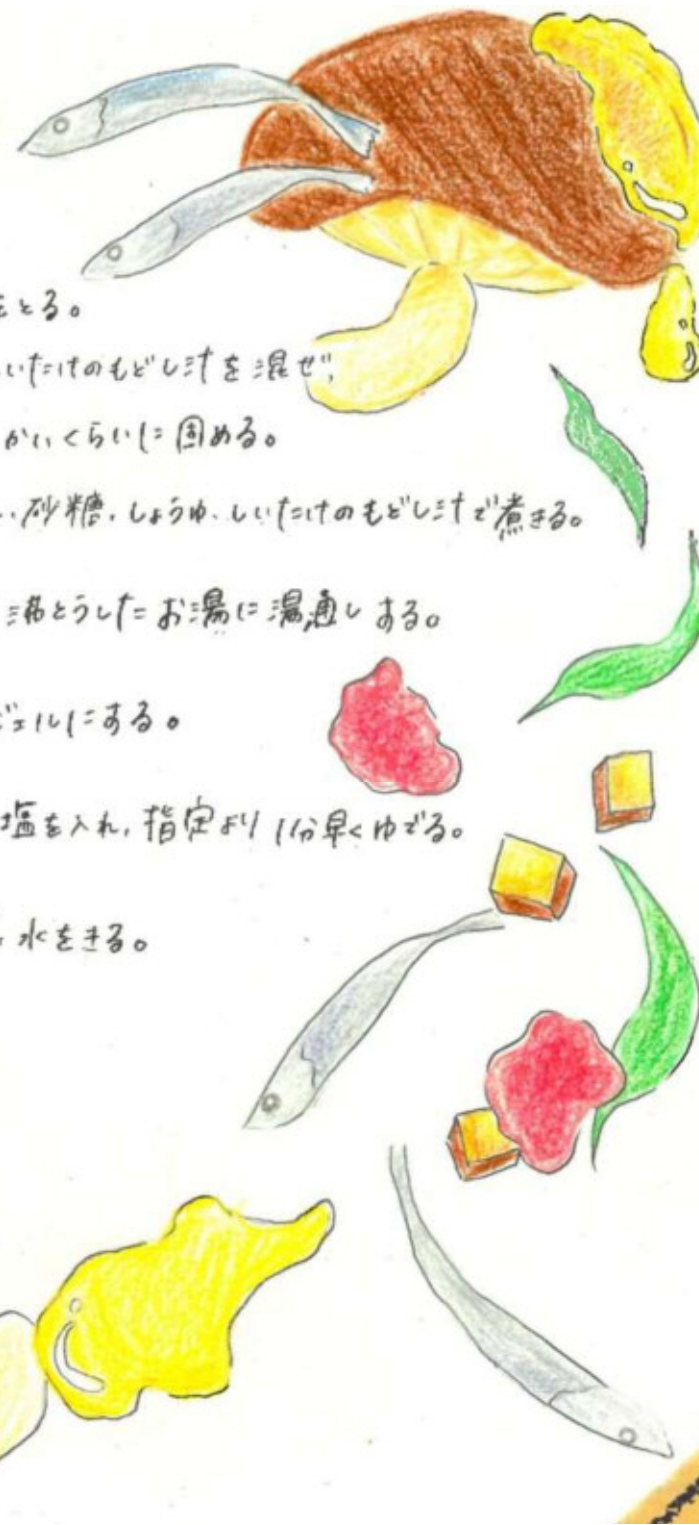
いよ風土パスタ (夏ver)

作り方

- ① しいたけを水に洗す。
- ② かつおぶしから1番だしをとる。
- ③ かつおぶしの1番だし、しいたけのもどし汁を混ぜ、ゼラチンでゼリーより柔らかいくらいに固める。
- ④ しいたけをみじんセリにし、砂糖、しょうゆ、しいたけのもどし汁で煮る。
- ⑤ 大葉は千切り、ちりめんは沸とうしはお湯に湯通しする。
- ⑥ ③が固まったら崩してジェルにする。
- ⑦ スパゲッティは、熱湯に塩を入れ、指定より1分早くゆでる。
- ⑧ スパゲッティをザルに上げ、水をきる。
- ⑨ 盛りつける。
- ⑩ びわ草をかける。

材料 (1人分)

○ かつおぶし	3g	○ スパゲッティ	80g
○ しいたけ	小2枚	○ 塩	少々
○ 梅干し	1/2個	○ 砂糖	3g
○ 大葉	1枚	○ しょうゆ	3g
○ ちりめん	3g	○ しいたけのもどし汁	5g
○ ゼラチン	2g	○ かつおぶし1番だし	200g



「いよ風土パスタ(冬ver.)」



材料(1人分)

- ・スパゲッティ 80g
- ・ベーコン 1枚
- ・白菜(葉) 1/2枚
- ・ブロッコリー 4~5房
- ・にんじん 1/6本
- ・じゃがいも 1/2個

- ・びわ葉 適量
- ・牛乳 180g
- ・薄力粉 7g
- ・バター 7g
- ・コンソメスープの素 3g
- ・こしょう 適量
- ・粉チーズ 適量

作り方

1. ベーコンとにんじんは短冊切り、じゃがいもは1cmのさいの目切り、白菜は色紙切りにする。
2. にんじんとじゃがいもをゆで、ザルにあげ水をきる。
3. スパゲッティは熱湯に塩を入れ、指定より1分早くゆでる。
4. スパゲッティをザルにあげ、水をきる。
5. フライパンで2.とベーコン、白菜を中火で炒める。
6. 5.にバターと薄力粉を入れ、焦がさないように炒める。
7. 6.に牛乳とスープの素を入れ、少しとろみがついたらこしょうで味をととのえ、スパゲッティを加えてからめる。
8. 盛りつけ、びわ葉をかける。



「iProject!」 観光客班



ますます、いよし。

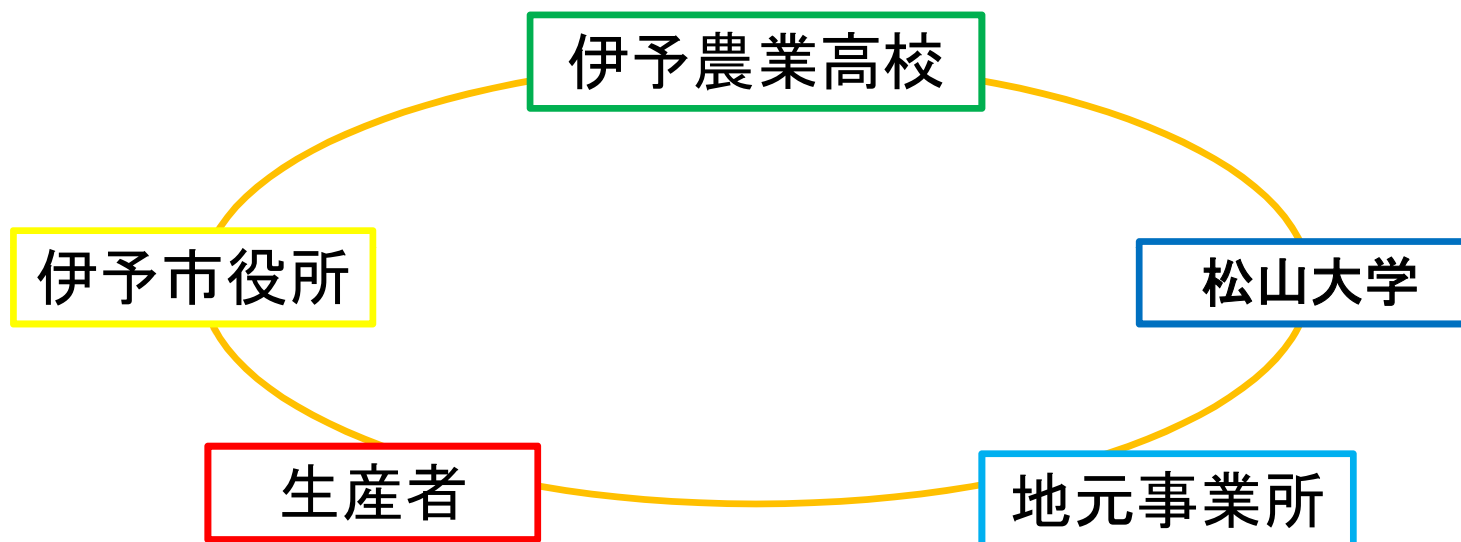


伊予市
えひめ 国



「iProject!」とは

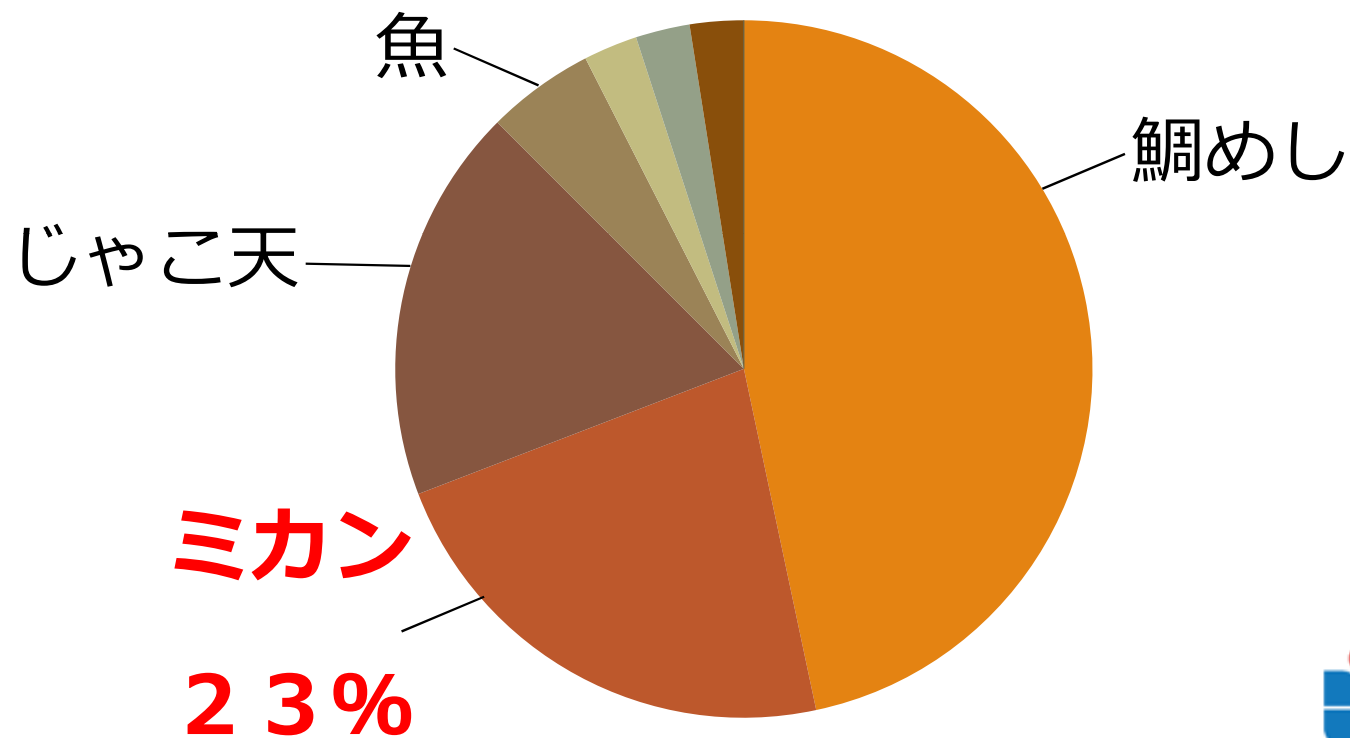
学生と生産者、企業が繋がる仕組みづくり



様々な人それぞれの得意分野を活かした連携事業を行いたい

アンケート結果

愛媛で食べてみたいと思うものは何ですか



アンケート結果

アイプロジェクトで開発されるメニューとしてどのような物であれば食べてみたいですか？

上位5つの回答

1. みかん
2. 地元のもの
3. 旬のフルーツ
4. ケーキ
5. 特産品

ご提案するメニュー Part 1

夕焼ケーキ



伊予灘の夕日をイメージ！

コスト面など

・夕焼ケーキ

想定販売価格：お店に任せる

想定原材料費：100円程度（一斤）

メイン食材：ミカンと裸麦とニンジン

販売方法：盛り付け 2つ

店頭にて販売（い～よセット）

夕焼ケーキの強み

- インスタ映えにより女性客を増やす。
- 名前からの興味を誘う。
- 持ち帰りが可能。（手軽さ）
- 提供時間が短い。

ご提案するメニュー Part 2 いよ風土パスタ



伊予特産のかつお出汁を
生かしたジュレを使用



伊予特産の野菜をふんだんに
栄養満点！

コスト面など

- **いよ風土パスタ**

想定販売価格：お店に任せる

想定原材料費：300円程度

メイン食材：伊予市で採れる野菜

販売方法：夏と冬での期間限定商品店頭にて販売

いよ風土パスタの強み

- 野菜を贅沢に使っており、ヘルシーなため女性受けが良い。
(伊予市産の野菜、カツオ出汁ジュレを使っている)
- 松山市産との野菜の差別化
- ハーフ&ハーフが可能
- 季節限定なので興味を湧かせる。
→旬の野菜を用いているので美味しい時期に食べれる。

メインターゲット

- ・ **観光客（夕焼ケーキ）**

全国的に有名な伊予灘をモチーフにしているため

- ・ **若い女性（いよ風土パスタ）**

ヘルシーで食べやすい

夏バージョンはジュレを使っており、斬新

冬バージョンは野菜が多く、栄養満点

商品化のメリット

- ・ 大学のHP、Twitterでも発信
- ・ 愛媛新聞にも掲載予定、メディア進出
- ・ 伊予市役所主催の講演会でも宣伝
- ・ 地域活性化につながる

訪問報告

- ・1店舗は「夕焼ケーキ」の提案が前向きに話が進んでいる。
- ・設備上関係で作ることができなかった。(オーブンがないなど)
- ・企業から商品を仕入れているため、お店で作ることができなかった。
→仕入れ先に提案する方が効率が良い。
- ・オーブンがあるお店や仕入れ先を教えてもらうなど、来年度に繋がる話を
いただけた。

アンケート調査の感想

- ・最初に声をかけるのは緊張する。
- ・内容に合う方を探してアンケートを取ることが難しかった。
- ・記入してもらうのではなく質問する形式をとるなどの工夫を凝らした。
- ・話し方の欠点を自覚できた。
- ・伊予市がどんな風に認知されているのかが分かった。

アポ取りの感想

- ・下調べをもっとしておくべきだった。(提案するメニューがお店に合うか)
- ・活動内容を簡潔に伝えることが難しかった。
- ・社会人と話すいい機会になった。

メニュー提案の感想

- ・社会人と話すためのマナーを身につけていくことが大事。
 - ・営業の経験ができた。
 - ・来年に繋がるような話をいただけてよかった。
- 

ご清聴ありがとうございました。

ご検討宜しくお願い致します。

連絡先

松山大学 社会連携課

TEL 089-926-8246

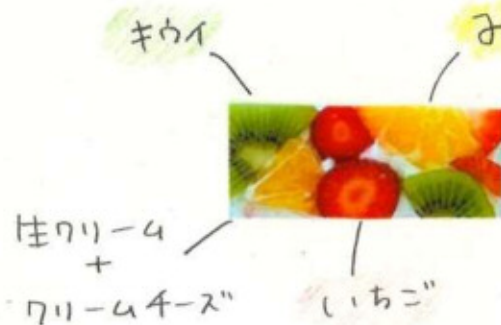
伊予市 産業建設部 経済雇用戦略課

TEL 089-982-1120 FAX 689-982-1728 担当 木曾 木下



SANANDO

「いよ、！ オープンサンド」



IYO

＜材料＞
～8切れ分～

- 食パン … 8枚切
- 伊予市産フルーツ (いちご、キウイ、ブルーベリー、みかんなど)
- 生クリーム … 200ml ○砂糖 … 15g
- クリームチーズ … 50g

＜作り方＞

- ① 食パンの耳を切って、食パンを半分に切る。
- ② 生クリームを作ってその中にクリームチーズを入れて混ぜる。
- ③ ②を半分にして片方につぶしたブルーベリーを入れる。
- ④ 半分に切った食パンの片方に②を塗り、もう片方には③を塗る。
- ⑤ 食パンの型に合わせた紙をまな板にしき、その上にラップをしく。
- ⑥ ⑤の型に合わせて果物をおいて、生クリーム+クリームチーズの食パンをかぶせて、1枚ずつ果物を乗せる。
- ⑦ ⑥をひっくり返して、ブルーベリーの食パンを1番下になるようにして完成。



『伊ヨーグルト4ース ～季節のフルーツを使て～』



材料 (5~6個分)

・プレーンヨーグルト 500g

・粉ゼラチン 10g

A [砂糖 大さじ6~7
生クリーム 1カップ
レモン汁 大さじ1

B [伊予市産のフルーツ 適量
(いちじく、ブルーベリー、みかん など)

・オレンジジュース 250ml

・カラギナン 各10g

・砂糖 大さじ2



作り方

① ざるに油切れ紙を敷き、ヨーグルトを入れる。
ひと回り小さいボウルにのせ、ヨーグルトを
冷蔵庫でひと晩水切りする。

② ゼラチン5gは水大さじ3にふり入れて
ふやかし、電子レンジで30~40秒加熱し
完全に溶かす。

③ ボウルに①とAを入れて混ぜ、②を
加えて混ぜ合わせる。→ ④④

みかん

④ オレンジジュース50mlを加熱し、
カラギナン10gを溶かす。

⑤ ③→④→③→④の順で
型に流し入れる。(流し入れた
段階で1回1回冷蔵庫で冷や
す)

⑥ みかんののせる。

ブルーベリー - いちじく

④ ブルーベリー(いちじく)と砂糖大さじ2を
やわらかくなるまで煮る。

⑤ ④の果汁を加熱し、カラギナン10gを
溶かす。

⑥ ③→④→③→④の順で型に流し
入れる。(流し入れた段階で1回1回
冷蔵庫で冷やす)

⑦ ブルーベリー(いちじく)ののせる。

新商品のご提案

iProject! 地元チーム

企画

開発

提案

商品化

今回のテーマ: caféメニュー

「iProject!」とは、伊予農業高等学校生活科学科の生徒と松山大学の学生、伊予市が連携した協働事業で、伊予市の特産品などを使って伊予農業高校生が開発する料理やお菓子などを、松山大学の学生が消費者の目線でさらに磨きをかけて改良を加えて市場にプロデュースするプロジェクトです。

特産品等の販売促進、地域の話題づくりなどによる地域の活性化のほか、大学生がこれから社会に出て仕事をしていく上で必要となる、社会人としての基礎力をマーケティングや営業活動を通じて学び養っていくことを目的としています。



伊予市 えひめ



松山大学

過去の実績



◆ びわ葉パウンドケーキ

伊予灘SA(上下線)・石鎚山SA(上り線)で限定販売されていました。

◆ びわ葉ミルクフラッペ

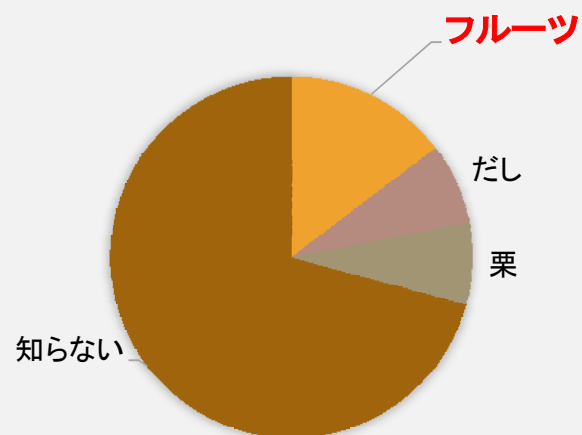
平成24年からウェルピア伊予で提供を開始し、現在は人気定番メニューとなりました。

マーケティング調査

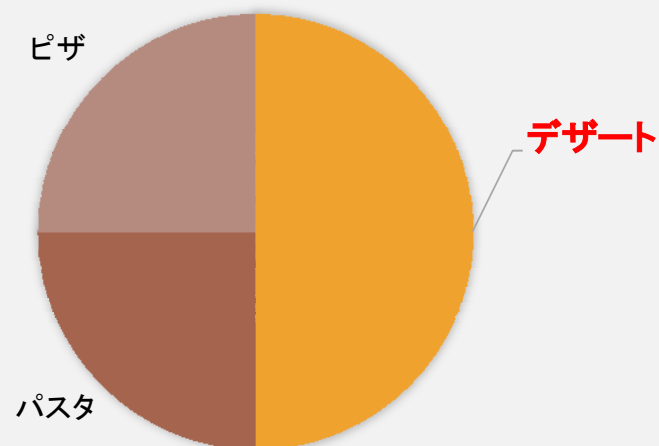
- 5月11日から5月16日の6日間、場所はアエル前・坊ちゃん広場・タヌキ広場の3カ所で行いました。
- 120人程の地元の方にお答え頂きました。
- その結果をもとにメニューを考えました。



伊予市の知っている特産品



このような企画で興味があるジャンル



結果・・・

- 伊予市の特産品を知っている方が少なかったため、多くの方に知ってもらうため一番知られている**フルーツ**を使いたいと思いました。
- また、このような企画・プロジェクトに興味を持つと答えてくださったのは**デザート**でした。
- この二点からフルーツたっぷりのデザートメニューを考えました。
- 友だち・家族でお店に訪れる方が多いのでシェアできるものがあっていいなと思いました。

ご提案するメニュー① 伊予っ！オープンサンド

◇伊予市産のフルーツ(1種類以上)を使う。

◇その季節によって旬であるフルーツを使う。

◇二人などでもシェアできる。



■原価 150~200円
*20食作った場合の1食分
(時価)

ご提案するメニュー②

伊ヨーグルトムース
～季節のフルーツを使った～



■原価 200~250円
*20食作った場合の1食分
(時価)



◇できる限り伊予市産のフルーツを使う。

◇お土産など持ち帰りやすい。

○試作品の材料○

オープンサンド

○材料○

- ・食パン 6枚切り
- ・ホイップクリーム 100ml
- ・砂糖 大さじ3
- ・クリームチーズ 30g
- ・ブルーベリー 適量
- ・旬のフルーツ

ヨーグルトムース

○材料○ 5~6個分

- ・プレーンヨーグルト 500g
- ・粉ゼラチン 5g
- ・砂糖 大さじ7
- ・生クリーム 1カップ
- ・レモン汁 大さじ1
- ・オレンジ 適量
- ・オレンジジュース 250ml
- ・砂糖 大さじ4
- ・レモン ½個
- ・カラギナン 12g
- ・いちご 適量
- ・砂糖 大さじ3
- ・ブルーベリー 適量
- ・砂糖 大さじ3
- ・カラギナン 12g

メリット

- SNSの投稿
- 伊予市・松山大学のHPに掲載
- 愛媛新聞に掲載



宣伝

- 私たちは今回この「iProject!」を通して社会勉強をさせて頂いています。
- ぜひ協力してくださると嬉しいです。
- よろしく願いいたします。

成果報告

訪問報告

- ◆ 5店舗 提案のアポ取りさせていただきました。
- ◆ 3店舗 直接提案させていただきました。
- ◆ 商品化に対して前向きな反応もあれば厳しいという返事もいただきました。

ご意見

- インパクトがない
- 改善する必要がある
- もっと消費者が欲しいと思えるようなものにするべき
- 伊予市の特産品を推すためには1つ固定して商品にするべき

このプロジェクトで得たこと

- ただ商品を企画・提案するだけでなく消費者にとってどんな利益があるのかが大事
- この先 社会に必要な能力の発見・向上
(コミュニケーション能力・行動力・考える力)

お問い合わせ



伊予市役所

〒799-3193

愛媛県伊予市米湊820番地

産業建設部経済雇用戦略課

(Tel)089-982-1120

(Fax)089-982-1728

(Mail)keizaikoyou@city.iyo.lg.jp

担当: 木曾、木下



松山大学

〒790-8578

愛媛県松山市文京町4番地2

社会連携課

(TEL) 089-926-8246

「しと〜りびわ葉ロール」



＜材料・分量＞ 1本分

生地

- 薄力粉 70g
- 水 30g
- 卵 4個
- グラニュー糖 80g
- サラダ油 30g
- びわ葉 2g

中身

- 生クリーム 1パック
- グラニュー糖 10g弱
- 伊予市産フルーツ
(いちご, キウイフルーツ,
みかん, びわなど) 適量



＜作り方＞

- ① 薄力粉・びわ葉茶の粉末をふるっておく。卵は、卵黄と卵白に分けておく。
- ② 卵白に半量のグラニュー糖を少しずつ加え、角が立つまで泡立て、冷蔵庫で冷やしておく。
卵黄のボウルに残りのグラニュー糖を入れ、白くもったりするまで泡立てサラダ油、水を加える。
- ③ 卵黄のボウルにふるった薄力粉をもう一度ふるい入れ、粉っぽさがなくなるまで良く混ぜ合わせる。
- ④ ③のボウルに卵白を少しずつ入れ、混ぜ合わせる。
- ⑤ 天板(27cm)に④を流し込む。180℃に予熱したオーブンで10分前後焼く。
- ⑥ 焼き上がった生地が冷めたら、生地全体にクリームをぬり、フルーツをおいていく。
- ⑦ 生地を巻いて、冷蔵庫で少し寝かせて好きなサイズにカットしていく。完成 😊★

「ドリンク on the ドーナツ」



〈ドーナツのリース〉

◇材料

○みかん。生クリーム。(着色料(黄・赤))

- ①ドリンクの③と混ぜた生クリームを混ぜて着色料を入れる。

〈ドーナツ〉

◇材料・分量 (ドーナツ2個分)

○薄力粉 … 100g

○ベーキングパウダー … 小さじ1

○バター … 20g

○卵 … 20g

○塩 … ひとつまみ

○グラニュー糖 … 15g

○牛乳 … 25g

○揚げ油 … 適量

- ① 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるい。室温でやわらかくしたバター、ときほぐした卵、グラニュー糖、牛乳、塩を加える。
- ② ①をフォークで混ぜる。△粉気がタタいたので、混ぜて器やゴムベラよりフォークが◎
- ③ 混ぜたら生地を台に伸ばしなめらかになるまでこねる。△牛の腹でグッと押し、生地を1/6回して上部2/3折る。これを繰り返す。
- ④ 生地がバタバタと牛に付かなくなり、表面がつるるとなめらかになったらひとつにまとめる。
- ⑤ 量って2等分にする。平らにし、ヒタを作りながら内側に丸め、打ち粉をしたバットに置く。
- ⑥ 乾燥しないようにバットをラップで包んで、冷蔵庫に30分ほど入れておかせろ。
△縮みやすいので必ず休ませてから揚げろ。
- ⑦ 冷蔵庫から取り出し、中央に人差し指を入れて穴を開ける。2本の指で穴を広げ、打ち粉をした台に約15分並べておく。
- ⑧ 180℃の油に入れ、片面2～3分ずつ揚げ、糸圈に並べて、余分な油をきる。

〈ドリンク〉(ドリンク2個分)

◇材料・分量

○みかん … 3個

○かんシロップ … 2個

○炭酸水 … 1本

① みかんを輪切りにする。2枚。

② 残りのみかんをミキサーにかける。

③ ②とかんシロップを混ぜる。

④ コップに ① → 氷 → ③ → 炭酸水の順番で入れる。





iProject! 若者チーム

若者向け 新商品のご提案

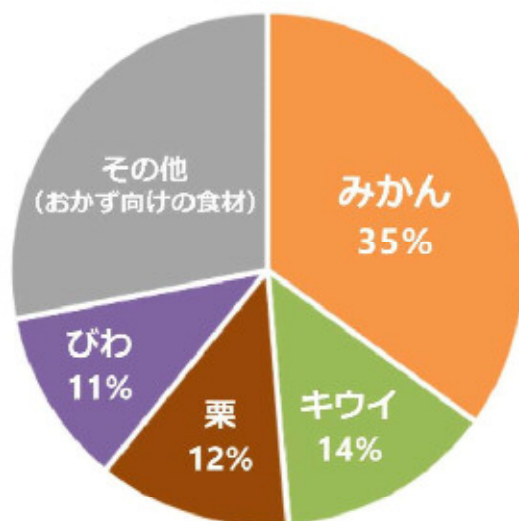
若者チームの強み

SNSによる情報の拡散力



若者が求めているものは？

若者が選ぶ 使って欲しい伊予市の特産品ランキング

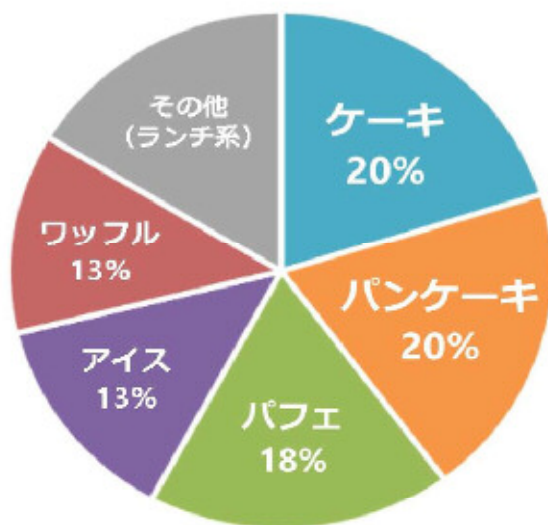


松山大学の学生356人を対象に行ったアンケートの結果、**スイーツ向けの食材**に人気が集中していました。

この結果から、若者は**フルーツを使ったカフェメニュー**を求めていることが伺えます。

若者が求めているものは？

若者が選ぶ 食べてみたいメニューランキング



松山大学の学生356人を対象に行ったアンケートの結果、**スイーツ向けのメニュー**に人気が集中していました。

この結果から、若者は**スイーツ目的でカフェ**を利用する傾向が強いことが伺えます。

びわ葉茶 とは



平成19年7月27日に、えひめ愛フード推進機構がすすめる「**愛**あるブランド産品」に伊予市特産の「**唐川びわ葉茶**」が認定されました。

「唐川びわ葉茶」は、農薬を使用しない茶葉専用園で採取したびわ葉を使用した安全・安心のお茶で、**まろやかで、くせのない飲み口**が特徴です。古くから愛飲され、暑気払いやむくみ解消に効用があると言われています。

1 **紅茶に似た味わい**で親しみやすい

2 **珍しい商品**なので注目度が高い

3 **日持ちする**ので長期保存が可能

しっとりびわ葉のロールケーキ



1 伊予市のフルーツをふんだんに使用しています!

2 生地にはびわ葉茶の粉末を使用しています!

3 独自のトッピングでインスタ映えも!



想定原材料費・・・約200円
(20食分作った際の1食分)

材料・レシピ①

レシピ

材料

生地

- ・薄力粉 70g
- ・グラニュー糖 80g
- ・卵 4個
- ・サラダ油 30g
- ・びわ葉 小1袋

ホイップ

- ・生クリーム 1パック
- ・グラニュー糖 10g
- ・フルーツ 適量



- ① 薄力粉、びわの葉の粉末をふるっておく。
- ② 卵を卵白と黄身に分け、卵白にグラニュー糖40gを少しづつ加え、角が立つまで泡立て、冷蔵庫で冷やしておく。
- ③ 卵黄に残りの混ぜ、白くもったりするまで泡立て、サラダ油、水を加える。
- ④ 卵黄に薄力粉を振るい入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。
- ⑤ ④に卵白を少しづつ入れ、ボールを回しながらそこから持ち上げて切るように混ぜ合わせる。
- ⑥ 天板にシートを敷き、⑤を流し込む、180℃に予熱したオーブンで10分前後焼く。
- ⑦ 焼きあがった生地を冷まし、全体にクリームを塗り、フルーツをお好みで入れる。
- ⑧ 生地を巻いて、冷蔵庫で少し寝かせ、好きなサイズにカットして完成。

ドーナッツ on the ドリンク



- 1 ドリンクは手作りの
オレンジソーダ。
- 2 生地にはびわ葉茶の粉末を
使用しています!
- 3 独自のトッピングで
インスタ映えも!



想定原材料費・・・約150円
(20食分作った際の1食分)

材料・レシピ②

レシピ



材料

ドーナツ

・薄力粉	100g
・ベーキングパウダー	小さじ1
・バター	20g
・卵	20g
・塩	ひとつまみ
・グラニュー糖	15g
・牛乳	25g
・びわ葉	適量
・揚げ油	

- ① 薄力粉とベーキングパウダーを合わせて振るい、室温で柔らかくしたバター、とききほぐした卵、グラニュー糖、牛乳、塩、びわ葉を加え、混ぜる。
- ② 混ぜた生地を滑らかになるまでこねる。＊手の腹でぐっと押し生地を6分の1回して上部3分の2を折る。これを繰り返す。
- ③ 生地が手につかなくなり、表面が滑らかになったら、一つにまとめる。
- ④ 量って2等分にし、平らにする。ひだを作りながら内側に丸め、打ち粉を敷いたバットに置く。
- ⑤ 乾燥しないようにバットをラップで包んで、冷蔵庫で30分ほど寝かせる。＊縮みやすいので必ず休ませてから揚げる。
- ⑥ 冷蔵庫から取り出し、中央に人差し指を入れて穴をあける。二本の指で穴を広げ、打ち粉を敷いた台に約15並べておく。
- ⑦ 180℃の油に入れ、片面2～3分ずつ揚げ網に並べて余分な油をきる。

プロデュース先の反応

しっとりビワ葉のロールケーキ

- ・ 独自性があり、話題に上がりそう
- ・ 保存が簡単で、長持ちするのは嬉しい
- ・ シンプルだからお店のアレンジが際立つ
- ・ 中のフルーツを季節ごとに変えると面白そう。

ドーナッツ on the ドリンク

- ・ 持ち帰りじゃなくて店内商品でも面白そう
- ・ ビワ葉の風味を消さないトッピングって難しいね
- ・ 焼いたドーナッツでもいいかも。

iProject! 若者チーム

若者向け 新商品のご提案

ご清聴ありがとうございました

iProject! 提案・成果発表会 感想シート【観光客班】

【事業者名： 】

※下表の項目のうち、いずれかに○印をご記入ください

夕焼ケーキ	コンセプト	大変良い	良い	普通	あまり良くない	悪い
	見た目	大変良い	良い	普通	あまり良くない	悪い
	味	大変良い	良い	普通	あまり良くない	悪い
	お店で出す際の 設定価格	高すぎる	少し高い	適当	少し安い	安すぎる
	貴店で提供する場合に想定する販売価格	【 円程度】				
	採用の可能性	すぐにしたい	可能性あり	要検討	店に合わない	全く無い
	総合評価	大変良い	良い	普通	あまり良くない	悪い
	コメント	※改善が必要な箇所、採用にあたっての問題点など自由に御記入ください				

いよ風土パスタ (夏バージョン)	コンセプト	大変良い	良い	普通	あまり良くない	悪い
	見た目	大変良い	良い	普通	あまり良くない	悪い
	味	大変良い	良い	普通	あまり良くない	悪い
	お店で出す際の 設定価格	高すぎる	少し高い	適当	少し安い	安すぎる
	貴店で提供する場合に想定する販売価格	【 円程度】				
	採用の可能性	すぐにしたい	可能性あり	要検討	店に合わない	全く無い
	総合評価	大変良い	良い	普通	あまり良くない	悪い
	コメント	※改善が必要な箇所、採用にあたっての問題点など自由に御記入ください				

いよ風土 パスタ (冬バージョン)	コンセプト	大変良い	良い	普通	あまり良くない	悪い
	見た目	大変良い	良い	普通	あまり良くない	悪い
	味	大変良い	良い	普通	あまり良くない	悪い
	お店で出す際の設定価格	高すぎる	少し高い	適当	少し安い	安すぎる
	貴店で提供する場合に想定する販売価格			【 円程度】		
	採用の可能性	すぐにしたい	可能性あり	要検討	店に合わない	全く無い
	総合評価	大変良い	良い	普通	あまり良くない	悪い
コメント	※改善が必要な箇所、採用にあたっての問題点など自由に御記入ください					

iProject! 提案・成果発表会 感想シート【地元班】

【事業者名： 】

※下表の項目のうち、いずれかに○印をご記入ください

い よ っ ！ オ ー プ ン サ ン ド	コンセプト	大変良い	良い	普通	あまり良くない	悪い
	見た目	大変良い	良い	普通	あまり良くない	悪い
	味	大変良い	良い	普通	あまり良くない	悪い
	お店で出す際の 設定価格	高すぎる	少し高い	適当	少し安い	安すぎる
	貴店で提供する場合に想定する販売価格	【 円程度】				
	採用の可能性	すぐにしたい	可能性あり	要検討	店に合わない	全く無い
	総合評価	大変良い	良い	普通	あまり良くない	悪い
	コメント	※改善が必要な箇所、採用にあたっての問題点など自由に御記入ください				

伊 ヨ ー グ ル ト ム ー ス	コンセプト	大変良い	良い	普通	あまり良くない	悪い
	見た目	大変良い	良い	普通	あまり良くない	悪い
	味	大変良い	良い	普通	あまり良くない	悪い
	お店で出す際の 設定価格	高すぎる	少し高い	適当	少し安い	安すぎる
	貴店で提供する場合に想定する販売価格	【 円程度】				
	採用の可能性	すぐにしたい	可能性あり	要検討	店に合わない	全く無い
	総合評価	大変良い	良い	普通	あまり良くない	悪い
	コメント	※改善が必要な箇所、採用にあたっての問題点など自由に御記入ください				

iProject! 提案・成果発表会 感想シート【若者班】

【事業者名： 】

※下表の項目のうち、いずれかに○印をご記入ください

しっとりびわ葉のロールケーキ	コンセプト	大変良い	良い	普通	あまり良くない	悪い
	見た目	大変良い	良い	普通	あまり良くない	悪い
	味	大変良い	良い	普通	あまり良くない	悪い
	お店で出す際の 設定価格	高すぎる	少し高い	適当	少し安い	安すぎる
	貴店で提供する場合に想定する販売価格	【 円程度】				
	採用の可能性	すぐにしたい	可能性あり	要検討	店に合わない	全く無い
	総合評価	大変良い	良い	普通	あまり良くない	悪い
	コメント	※改善が必要な箇所、採用にあたっての問題点など自由に御記入ください				

ドリンク on the ドーナツ	コンセプト	大変良い	良い	普通	あまり良くない	悪い
	見た目	大変良い	良い	普通	あまり良くない	悪い
	味	大変良い	良い	普通	あまり良くない	悪い
	お店で出す際の 設定価格	高すぎる	少し高い	適当	少し安い	安すぎる
	貴店で提供する場合に想定する販売価格	【 円程度】				
	採用の可能性	すぐにしたい	可能性あり	要検討	店に合わない	全く無い
	総合評価	大変良い	良い	普通	あまり良くない	悪い
	コメント	※改善が必要な箇所、採用にあたっての問題点など自由に御記入ください				

※本日は御協力ありがとうございました。今後とも御協力のほど、よろしくお願いいたします。