

令和元年度  
民公学連携事業「iProject!」  
提案・成果発表会



令和元年 11 月 19 日

伊予市役所 経済雇用戦略課（ブランド推進室）

# 令和元年度 民公学連携事業「iProject!」提案・成果発表会

日 時：令和元年 11 月 19 日 午後 3 時 30 分～

場 所：伊予市役所 4 階 大会議室

- 1 あいさつ 伊予市 産業建設部 経済雇用戦略課長 小笠原 幸男
- 2 生徒、学生からの提案・成果発表
  1. かつお節を使ったメニューの提案
  2. びわ葉茶を使ったメニューの提案
  3. ちりめんを使ったメニューの提案
  4. 乾しいたけを使ったメニューの提案
  5. みかん・キウイを使ったメニューの提案
- 3 試食
- 4 ウェルピア伊予様からの質疑応答・感想
- 5 講評 松山大学経済学部 教授 松本 直樹
- 6 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

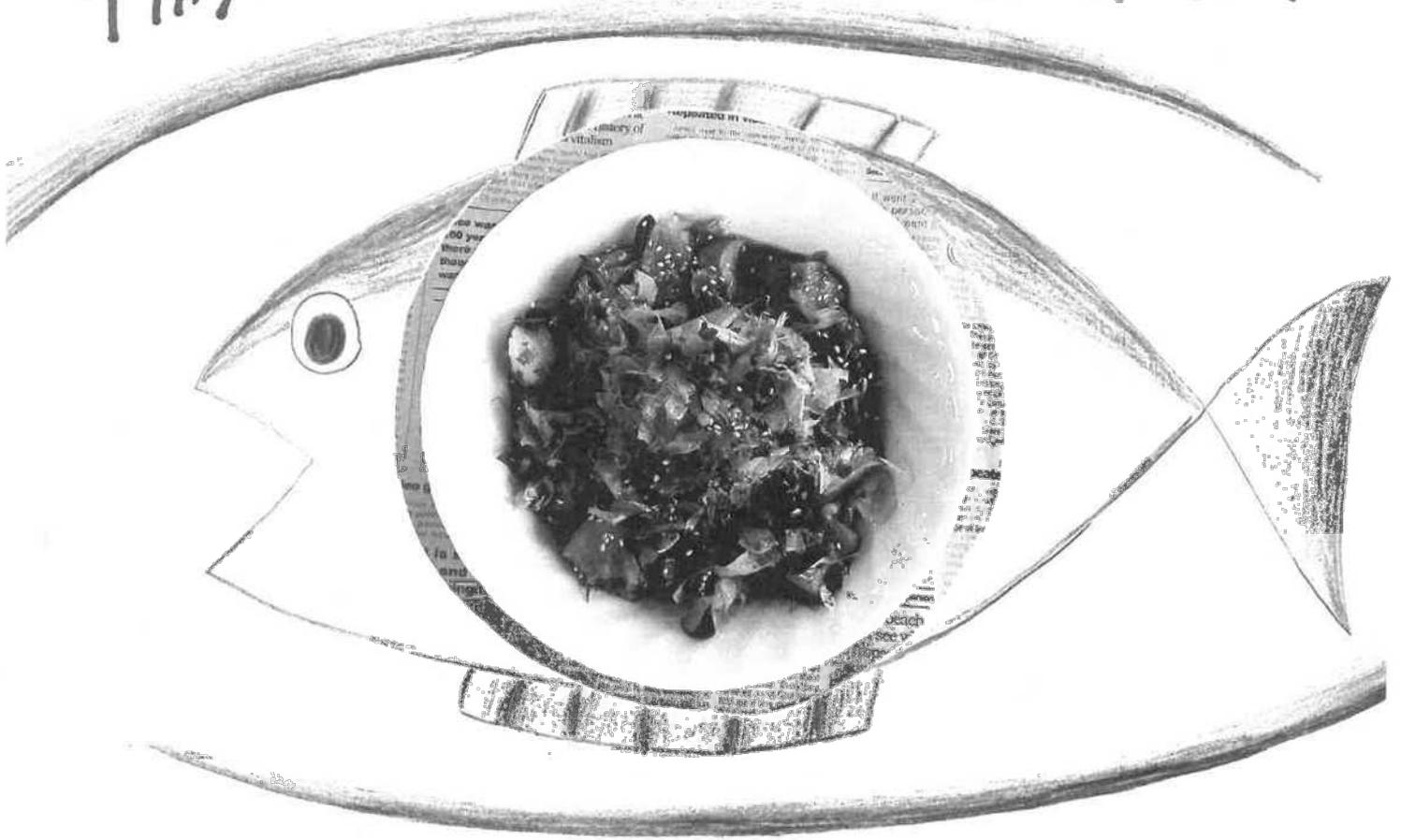
担当：木下、植田

電 話：089-982-1120（課内直通）

F A X：089-982-1728

e-mail：keizaikoyou@city.iyo.lg.jp

# 揚げがたいすのかっお香味だれ



## 材料 4人分

○ねぎ ... 10cm

○しょうが ... 1片

○たいす ... 2本

○かっおぶし ... 7.5g

○しょうゆ ... 大さじ4

○酢, 石臼米糖, みりん ... 各大さじ4弱

○ごま油

○あけ油 ... 適量

○トッピング用かっおぶし

○トッピング用ごま

## 作り方

①ねぎ, しょうが, たいすを細切りにし  
汁を加えて混ぜ合わせる。  
たいすは香ばし切りにする。

②あけ油を180°Cに熱し, たいすを素揚げし  
て油をきり, Aに15分ほどつける。

③トッピング用のかっおぶし, ごま, ねぎ  
をかける。



完成'00



# びわ葉茶の炊きこみごはん

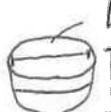
ピンク色になるよ!

びわ葉茶でごはんを炊いています!!



〈材料〉 — 4人分 —

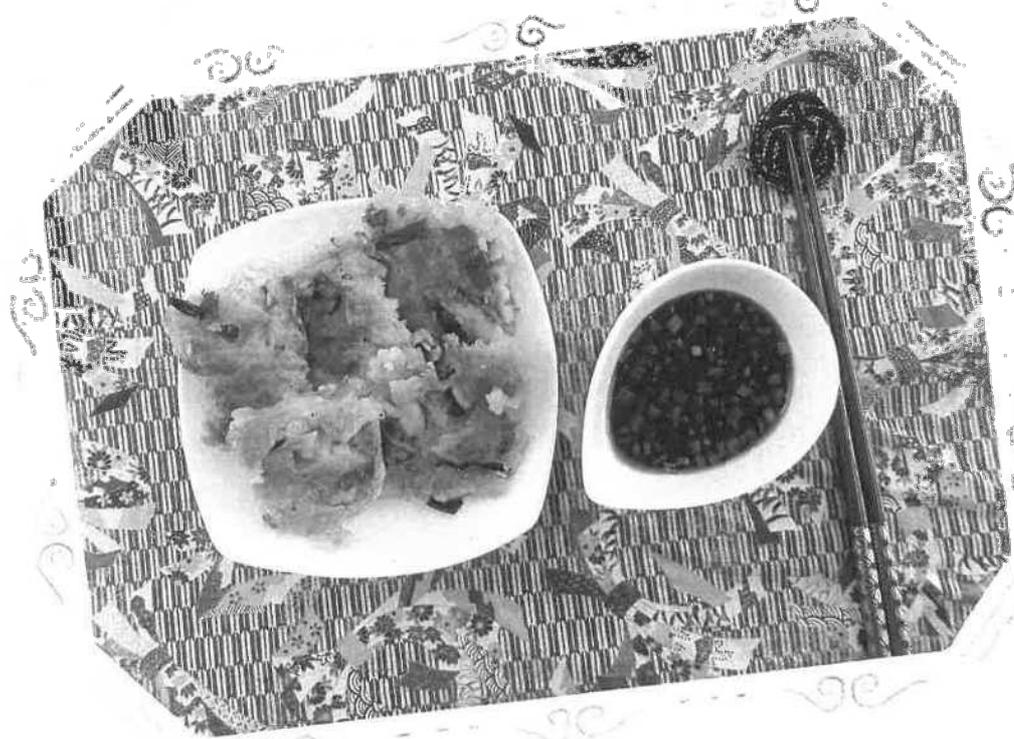
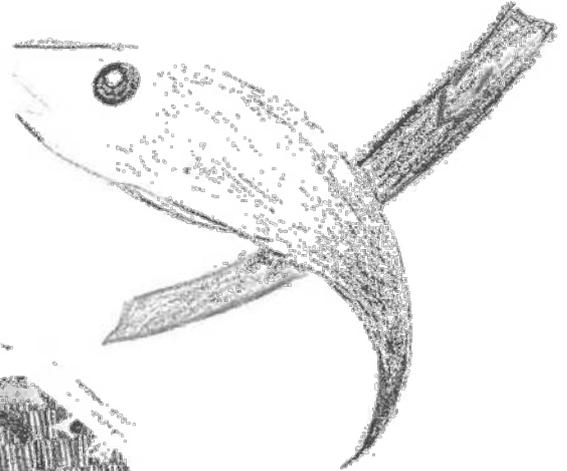
- 米 …… 320g
- びわ葉茶 …… 480ml
- にんじん …… 1/4本
- あびらあげ …… 10g
- 鶏もも肉 …… 100g
- さやえんどう …… 15g (7~8個)
- 塩 …… 小さじ1/2杯
- 酒 …… 16g (大さじ1杯強)
- しょうゆ …… 小さじ1杯

〈作り方〉  5cm (4杯分)

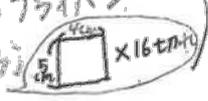
- 1 鶏もも肉を1cm角に切りしょうゆで下味をつける。
- 2 にんじんは皮をむき、せん切りにする。あびらあげは1cm幅に切る。
- 3 さやえんどうをせん切りにしおいておく。
- 4 洗っておいた米に1と2を加え、塩・酒・びわ葉茶を入れ炊きこむ。
- 5 炊き上がった時、3を混ぜこむ。皿に盛って完成!!

イサチ風++-

ちーちー



point  
たっぷりの具材に  
最後に1つかさえる  
ごま油でカリッと  
仕上げに

<材料> (直径20cmのフライパン 215分)  <作り方>

- 人参 ... 1/2本 (70g)
- にら ... 1/2束 (50g)
- 豚バラ ... 80g
- 水 ... 160ml
- 薄力粉 ... 大10
- 片栗粉 ... 大4
- ごま油 ... 大2
- 鶏ガラスープの素 ... 小2
- サラダ油 ... 大3
- ごま油 ... 大1
- [中華だれ]
- ポン酢 ... 大3 (ラー油, 万能ねぎ)
- 石臼唐 ... 大1/2 (各適量)

- ① にらを 3cmの長さに切る。豚肉は食べやすい大きさに切る。
  - ② ①に ①を加えて混ぜる。
  - ③ フライパンにサラダ油を熱して ②を流し入れ、両面に焦げ目がつくまで焼く。
- 最後に金高肌からごま油を入れカリッと仕上げる。

たれをつけて召し上がれ



# しいたけコロッケ

(直径4cm円形 30個分)

## 材料

- ジャガイモ ... 570g (大2個)
- ミンチ ... 100g
- 生クリーム ... 45g
- しいたけ ... 12g (中4枚)
- しいたけパウダー ... 20g
- 卵 ... 2個
- パン粉 } 適量
- 小麦粉 } 適量
- 塩、シロウ ... 少々



with クラッシュ

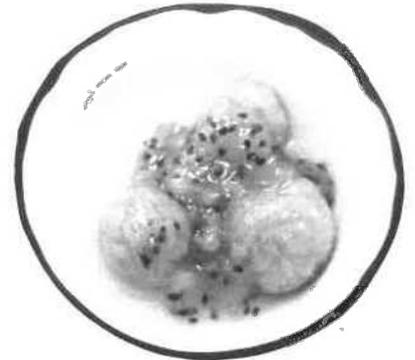
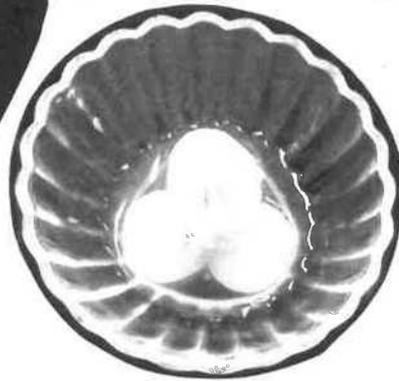
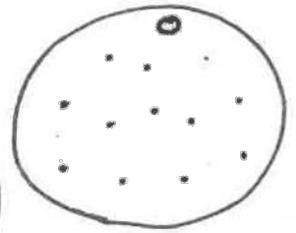
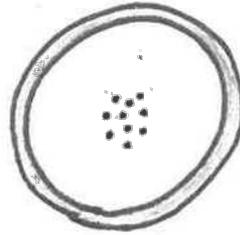
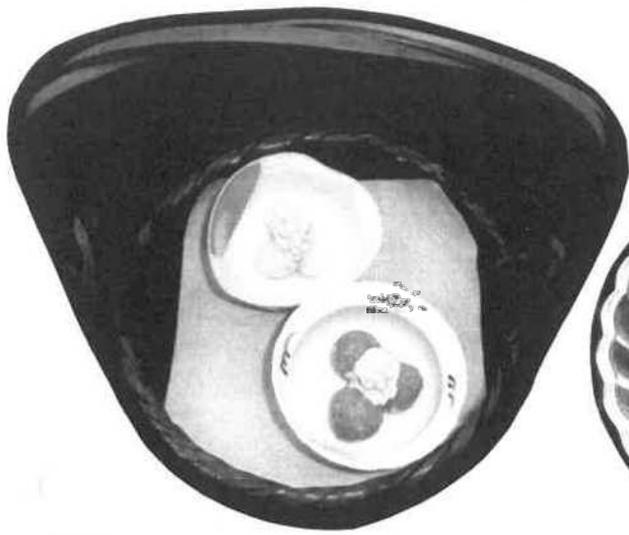


## 作り方

1. ミンチは油で炒める、しいたけは水で戻しておく。
2. ジャガイモは皮をむいて、うす切りにし、たっぷりの水でやわらかくなるまでゆでる。
3. 水を切って、再度鍋に入れ、粉ふきいもにし、ボウルに入れ、つぶす。
4. 生クリーム、ミンチ、しいたけパウダー、塩、シロウを入れて混ぜる。
5. 中に一口大に切ったしいたけを入れて丸める。
6. 小麦粉、卵、パン粉の順につけて、170℃の油で揚げる。



# みかん・キウイ団子



## <材料>

みかん ver  
白玉粉 50g  
豆腐 40g  
みかんジュース 20g

みかんシロップ  
みかんジュース 60g  
砂糖 90g

キウイ ver  
白玉粉 50g  
びわ葉パウダー 5g  
豆腐 80g

キウイース  
キウイ 125g  
砂糖 60g  
レモン汁 5g

## <作り方>

みかん ver

- ① 白玉粉を研き豆腐を入れ手で混ぜる
- ② 1つの塊になったらみかんジュースを入れよくこねる
- ③ 直径約1.5cmの丸い玉にする
- ④ 鍋にたっぷりのお湯をわかし沸かす
- ⑤ 団子を入れ最後の泡が浮いてから1分後冷水にとる
- ⑥ 鍋にみかんジュースと砂糖を入れとろみがつくまで煮る
- ⑦ 冷やしてから団子にかける

キウイ ver

- ① 白玉粉を研き豆腐を入れ手で混ぜる
- ② 1つの塊になったらびわ葉パウダーを入れよくこねる
- ③ 直径約1.5cmの丸い玉にする
- ④ 鍋にたっぷりのお湯をわかし沸かす
- ⑤ 団子を入れ最後の泡が浮いてから1分後冷水にとる
- ⑥ キウイを小さく切り砂糖とレモン汁を入れ、とろみがつくまで煮る
- ⑦ 冷水で冷やしてから団子にかける

※ あんこ生クリーム



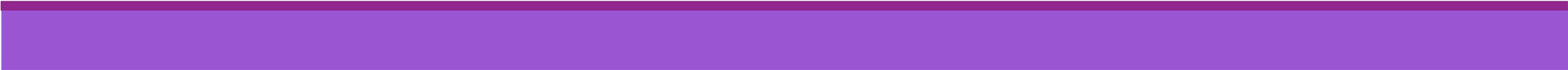
あんこ  
生クリーム

- ① 生クリームを泡立てる (ツリガシツツで)
- ② あんこを入れサッと混ぜる

# カツオ節グループ

---

IPROJECT!



# 伊予市とカツオ節

カツオ節生産 **全国1位**

			(単位 t)
全国	1位	2位	3位
17,405	愛媛 6,492	静岡 3,131	愛知 1,324

農林水産省大臣官房長官統計部「水産加工統計調査」(平成28年)より

揚げナスの  
カツオ香味だれ

ターゲット  
高齢者、若者



# 選定理由

---

かつお節  
クッキー

かつお節  
ドーナッツ

かつお節  
せんべい

肉みそ  
かつおチーズ  
三角揚げ

かつお節  
和風スパゲティ

かつお節  
大根もち

揚げナスの  
かつお香味だれ

鳥のむね肉の  
ピリ辛マヨだれ  
かつお

かつお節  
ミートローフ

かつお節  
ペッパーライス

# アンケート方法

場所

松山大学

ウェルピア伊予

町家

## 2019年度「iProject!」アンケート調査票

本日はアンケートにご協力いただき、誠にありがとうございます。  
該当する項目に○印が、( )内に具体的な内容をご記入ください。

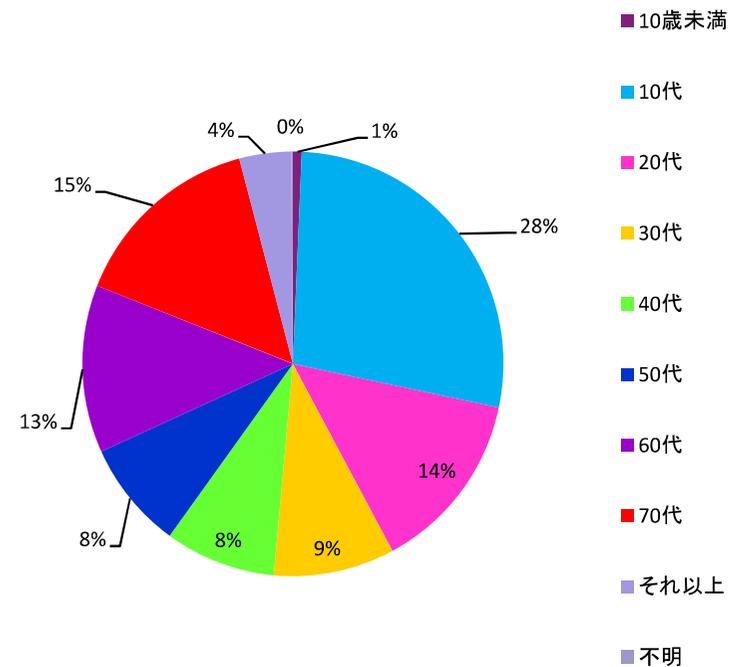
1. 性別
男性      ・      女性
2. 年齢はおいくつですか？
10代   ・ 20代   ・ 30代   ・ 40代   ・ 50代   ・ 60代   ・ 70代   ・ それ以上
3. あなたの職業は何ですか？
会社役員、経営者   ・ 会社員   ・ 自営業   ・ 公務員   ・ パート、アルバイト   ・ 定年退職 専業主婦（主夫）   ・ 中学、高校生   ・ 大学生   ・ 無職   ・ その他（      ）
4. 伊予市の特産品を知っていますか？
かつお節   ・ びわ菓茶   ・ ちりめん   ・ 乾しいたけ   ・ みかんキワイ   ・ その他（      ）
5. どのような目的でバイキングを使いますか？
目新しい商品があるから   ・ 大人数で行きたいから   ・ 有名なお店だから   ・ モーニングとして ランチとして   ・ デイナーとして   ・ 旅行や宿泊のプランとセットになっているから たくさんの種類の料理を食べたいから   ・ その他（      ）
6. バイキングではどのような料理が食べたいですか？また、具体的にはどのような料理ですか？
和食（      ）   ・ 洋食（      ）   ・ 中華（      ）   ・ デザート（      ） サラダ（      ）   ・ ドリンク（      ）   ・ その他（      ）
7. ウェルピア伊予をご存知ですか？知っている場合は、どのような目的で施設を利用していますか？
はい（      ）   ・ いいえ ※目的例：ランチバイキングを食べるため
8. ウェルピア伊予で提供されている『びわ菓ミルクフラッペ』という商品をご存知ですか？
はい      ・      いいえ
9. 次の料理の中で、どの料理が食べたいですか？（複数回答可）
①かつおぶしペッパーライス   ・ ②揚げなすのかつお香味だれ   ・ ③びわ菓茶の炊きこみごはん ④びわ菓プリン   ・ ⑤じゃこかにたま   ・ ⑥伊予風チヂミ（チーチー）   ・ ⑦しいたけコロッケ ⑧しいたけのたきこみごはん   ・ ⑨みかんキワイ串団子   ・ ⑩オレンジチュロス

ありがとうございました。

# アンケート結果

## 問2. 年齢はおいくつですか？

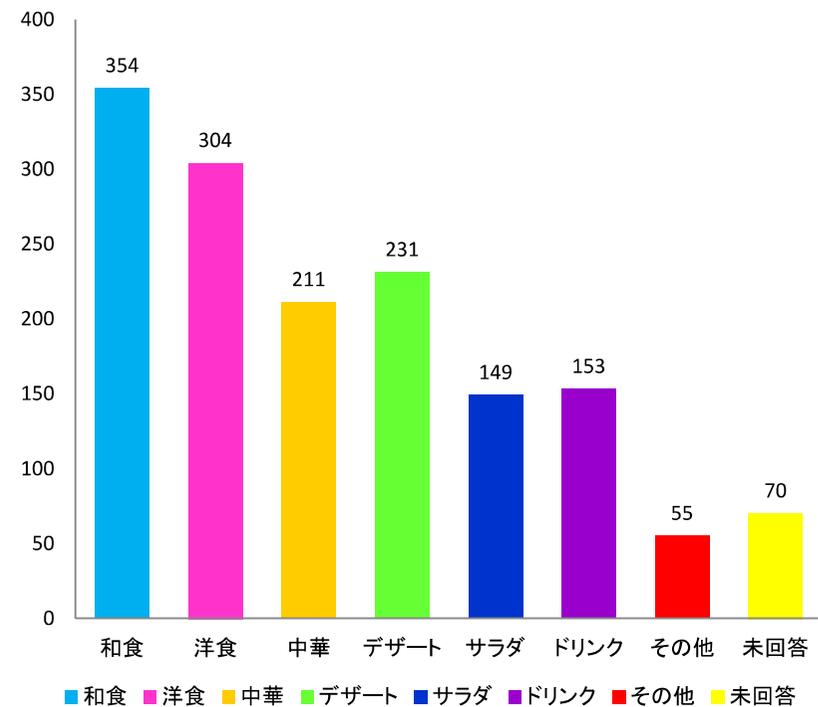
10歳未満	5人
10代	208人
20代	104人
30代	70人
40代	64人
50代	62人
60代	96人
70代	112人
それ以上	30人
不明	1人
合計	752人



# アンケート結果

問6. バイキングではどのような料理が食べたいですか？(複数回答可)

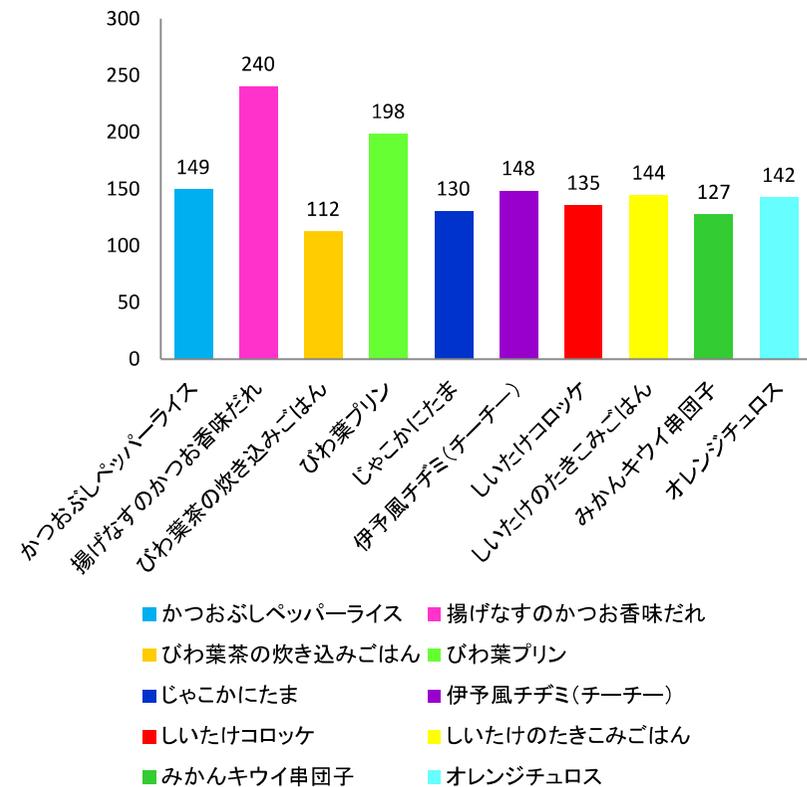
和食	354人
洋食	304人
中華	211人
デザート	231人
サラダ	149人
ドリンク	153人
その他	55人
未回答	70人
合計	1527人



# アンケート結果

問9. 次の料理の中で、どの料理が食べたいですか?(複数回答可)

① かつおぶしペッパーライス	149人
② 揚げなすのかつお香味だれ	240人
③ びわ葉茶の炊き込みごはん	112人
④ びわ葉プリン	198人
⑤ じゃこかにたま	130人
⑥ 伊予風チヂミ(チーチー)	148人
⑦ しいたけコロッケ	135人
⑧ しいたけのたきこみごはん	144人
⑨ みかんキウイ串団子	127人
⑩ オレンジチュロス	142人
未回答	8人
なし	3人



# アンケートから分かること

---

**食べたい料理NO.1!**

**全世代で好印象**



**新しいターゲットの若年層にも人気!**

**今のボリューム層の中高齢者にも支持される料理!**



# 提供方法

---

大皿にのせて提供

トッピングのかつお節は  
別のお皿に用意

自由に盛り付け

# ネーミングとキャッチコピー

---

ネーミング

**揚げなすのかつお香味だれ**

キャッチコピー

**鰹×茄子 2つの旨味が絡み合う！**

マスコット  
キャラクター  
一挿入

伊予市と松山大学と伊予農業高校がコラボ

マスコット  
キャラクター  
一挿入

揚げなすのかつお香味だれ

鰹 × 茄子

伊予市特産「かつお節」  
を贅沢に使用

2つの旨味が絡み合う！

# POP

- ・特産品のカツオをアピール
- ・食欲をそそる背景

## こだわり・強み

---

- ・タレにカツオ節を使用
- ・カツオの風味を存分に楽しめる
- ・ご飯がすすむ



# おわり

---

ご清聴ありがとうございました。



あいぶろじょくと!

# iProject!



びわ葉茶班

# 伊予市とびわ葉茶

びわ葉茶は伊予市南東部の唐川地区で生産されたびわの葉を原料としたお茶  
唐川地区は周囲を山に囲まれた静かな谷あいの町



参考：唐川びわ葉茶生産研究会ホームページ <http://karakawabiwahacha.com/>

# びわ葉茶



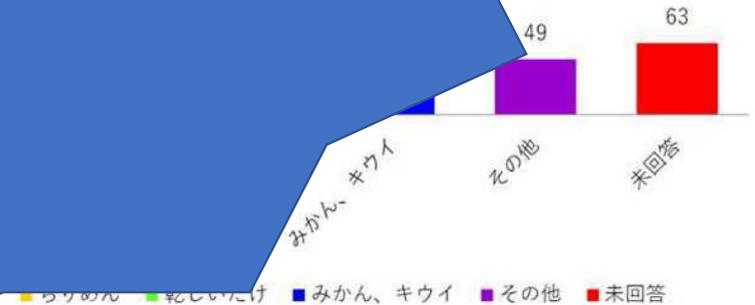
伊予市特産のびわ葉茶  
びわ葉茶に使う葉は、果実を収穫しない  
木から収穫される。  
果実を収穫しない木は、養分が葉に良く  
行き渡り、良質なびわ葉茶になる。

参考：唐川びわ葉茶生産研究会ホームページ <http://karakawabiwahacha.com/>

# 特産品認知度

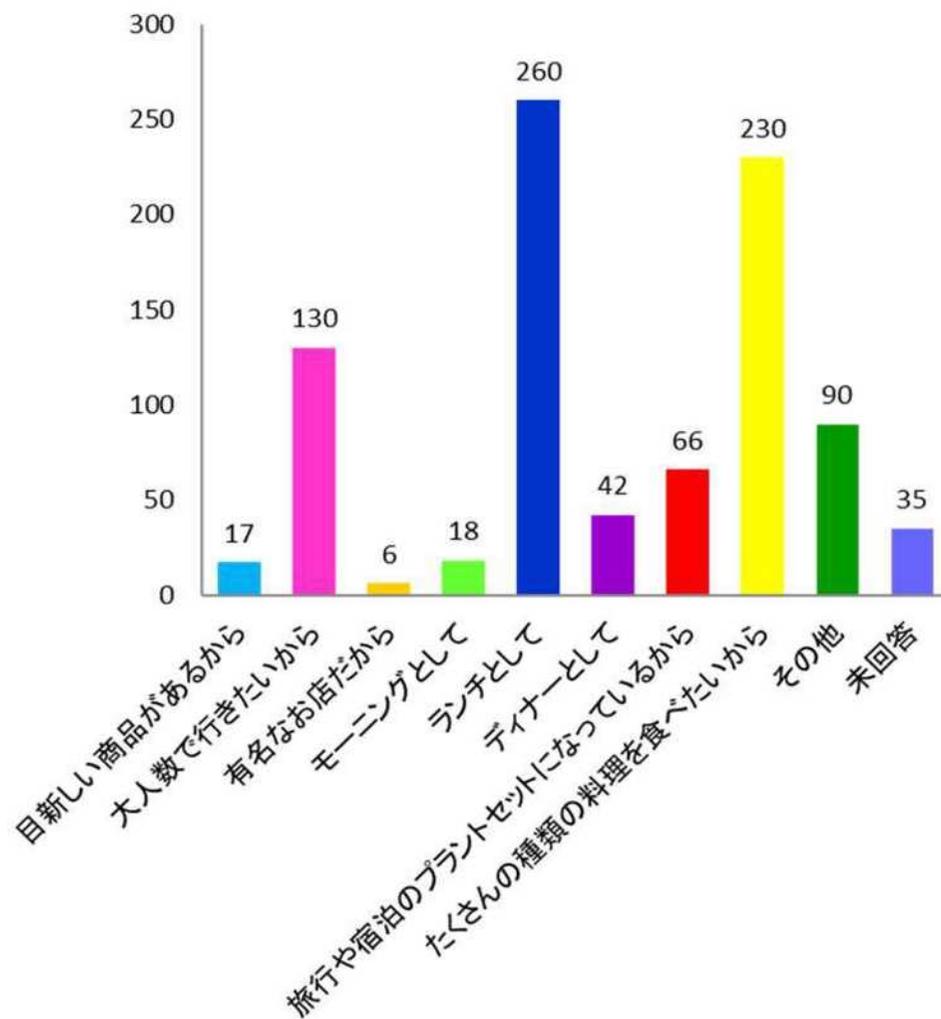
かつお節  
びわ葉茶  
ちりめん  
乾しいたげ  
みかん・  
その他  
未回答

認知度を  
あげたい！！



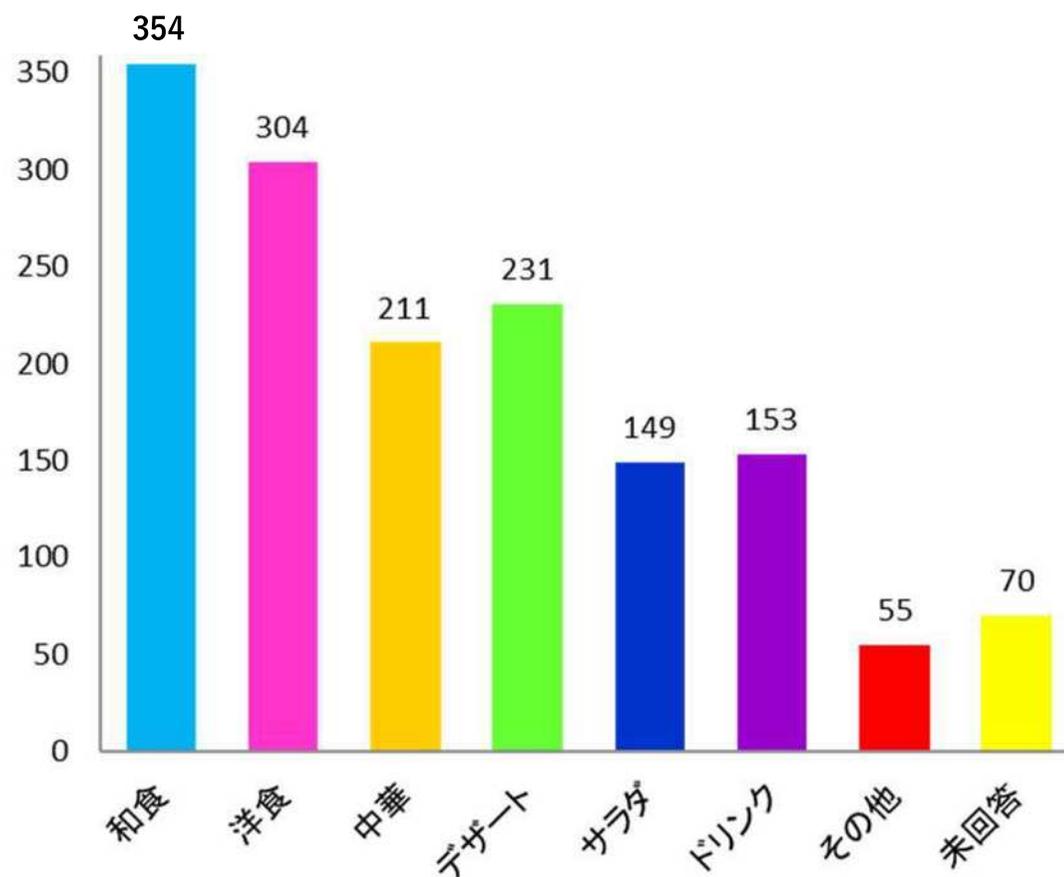
# バイキングの 目的とは

ランチとして	260人
沢山の種類の料理が食べたいから	230人
大人数で行きたいから	130人
旅行や宿泊とセットになっているから	66人
ディナーとして	42人
モーニングとして	18人
目新しい商品があるから	17人
有名なお店だから	6人
その他	90人



## バイキングではどのような料理が食べたいか

和食	354人
洋食	304人
デザート	231人
中華	211人
ドリンク	153人
サラダ	149人
その他	55人
未回答	70人



## アンケート結果より

- ・ ランチに食べる
- ・ 和食
- ・ 老若男女問わず  
親しまれる



# びわ葉茶の炊き込みご飯

## 特徴

- ・お茶なのに色がピンクになる！
- ・具材たっぷりヘルシー！

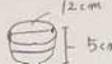


### びわ葉茶の炊き込みごはん

ピンク色になるよ！  
びわ葉茶でごはんを炊いています！！

＜材料＞ ー 4人分 ー

- 米 … 320g
- びわ葉茶 … 480ml
- にんじん … 1/4本
- あらびきあけ … 10g
- 鶏もも肉 … 100g
- さやえんどう … 15g (7〜8個)
- 塩 … 小じい1/2杯
- 酒 … 16g (大じい1杯強)
- しゅうゆ … 小じい1杯

＜作り方＞  5cm (4杯分)

- 1 鶏もも肉を1cm角に切りしゅうゆで下味をつける。
- 2 にんじんは皮をむき、せんたくりする。あらびきあけは1cm幅に切る。
- 3 さやえんどうをせんたくにし、おいておく。
- 4 洗っておいた米に1と2を加え、塩・酒・びわ葉茶を入れ炊きこむ。
- 5 炊き上がった後、3を混ぜこむ。皿に盛って完成！！

伊予農業高校生活科学科食物班

# 選定理由

## ・プリン



- ・抹茶のように緑色になる
- ・溶けにくいいため粉っぽい
- ・茶の味がする

## ・炊き込みご飯



決定

- \* ピンク色になる
- ・具材がたくさん

# びわ葉茶で炊き込んだご飯

一風変わった炊き込みご飯に

熱いお茶を炊き込んだご飯に

白ご飯から炊き込みご飯にすると…

沢山の野菜摂取！  
びわ葉茶の成分も同時に摂取！  
いろどりUP！！



ネーミング

びわ葉茶 + 炊き込みご飯 =

ちゃきこみご飯



# 提供時

- 第一回試食会
- 食感に**変化を与えたい**



さやえんどうを後から飾る

- 第二回試食会
- \* 改善した商品を試食



シャキシャキ感が加わり、食感 **UP!!**



POPイメージ

インスタグラム風

#ハッシュタグ

を使ったキャッチコピー



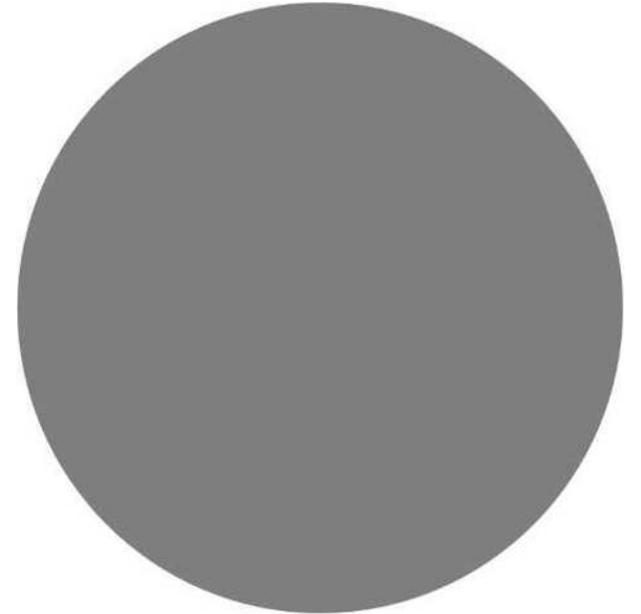


ご清聴  
ありがとうございました。



iProject!

—  
ちりめん班



# 高校生ならではの斬新な発想

私たちの提案する料理

# チヂミ

\*韓国料理

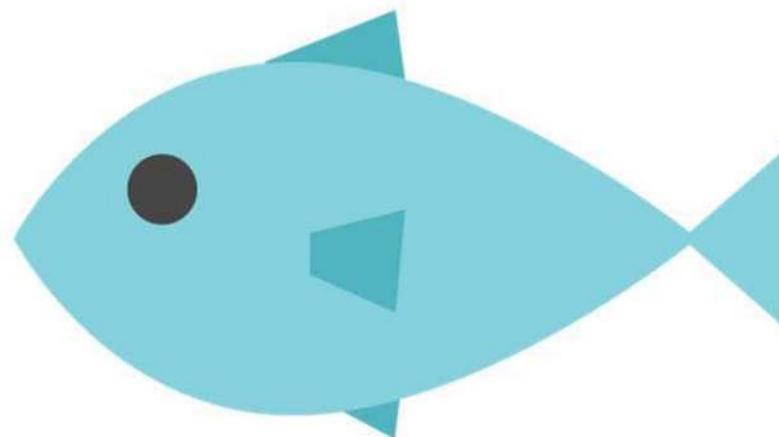


**「ちりみ」 = ちりめん × チヂミ**

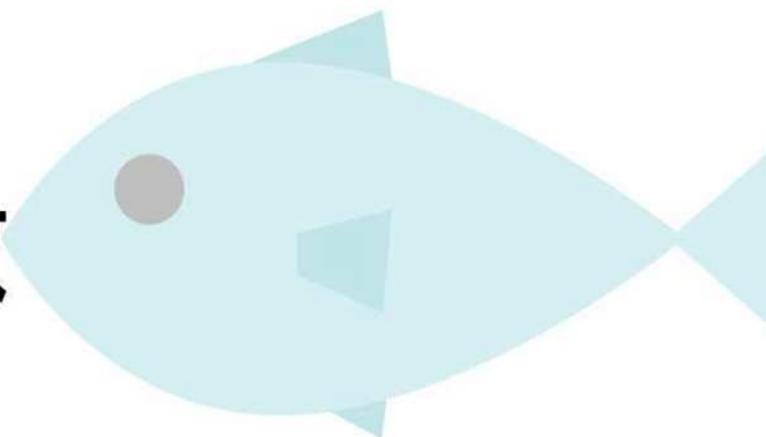
---

## 目次

1. ちりめんの特徴
2. アンケート結果
3. コアターゲット
4. 提案する理由
5. 押しポイント
6. キャッチコピー
7. POP案



# 1. ちりめんの特徴



# 伊予市の特産品 ちりめん



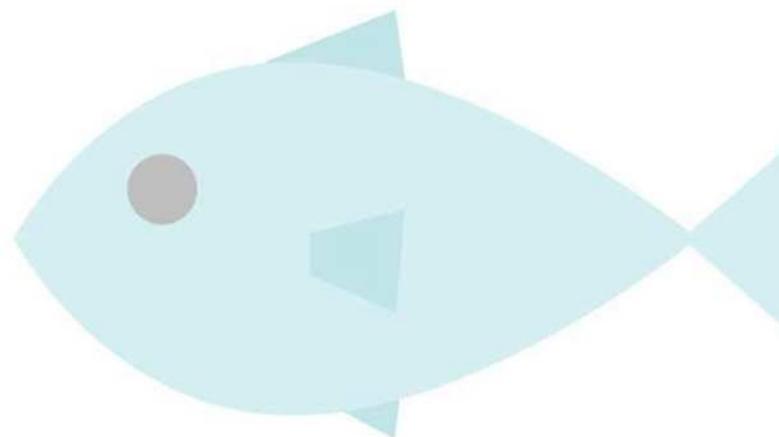
## とにかく栄養価の高い“ちりめん”

カルシウム・ビタミンDが豊富に含まれ、健康にやさしい食品。特にカルシウムは100gあたり520mg含まれており、手のひら一杯分の量で一日分のカルシウムを摂取！

- ① 頭から尾まで丸ごと食べられる
- ② カルシウムを豊富に含む
- ③ 知名度が高い

なにより、美味しい！！  
それが、ちりめん です

## 2. アンケート結果



# 食べたい料理ランキング...堂々の...!?

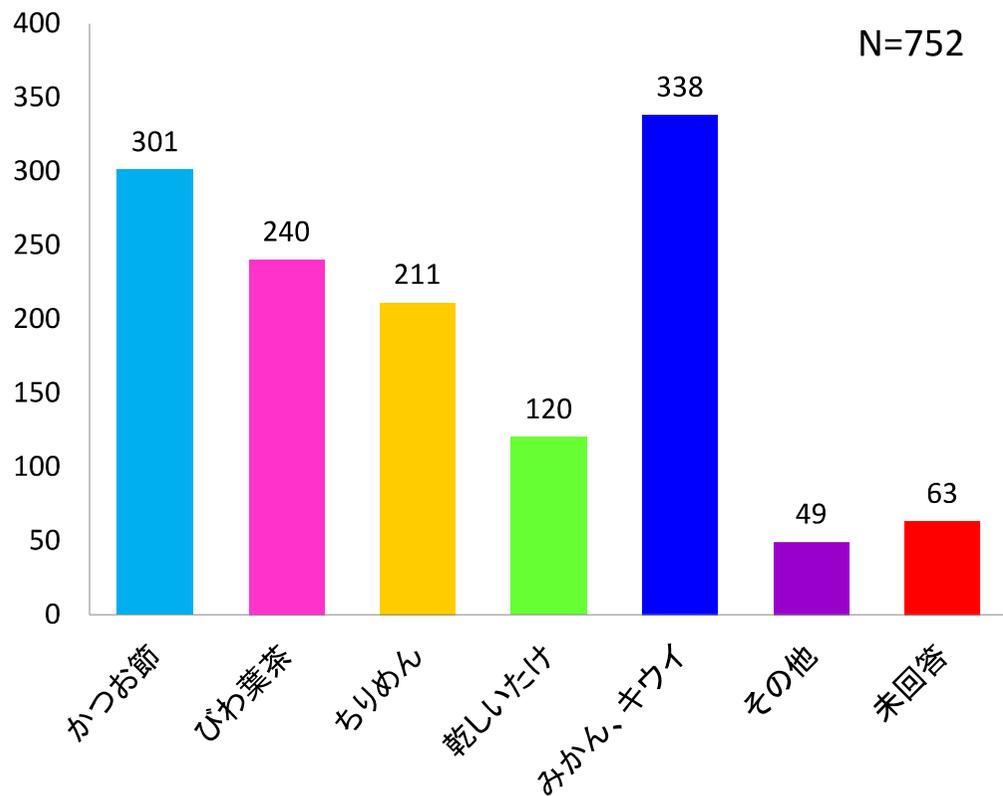
伊予農生から提案された料理  
全10種類の様々なおいしそうな料理の中

## 堂々の4位!

かつお節ペッパーライスに1票及ばずツ...!!

# 特産品ちりめんの知名度は あの有名ご当地キャラに匹敵!?

伊予市の特産品を知っていますか？(複数回答可)



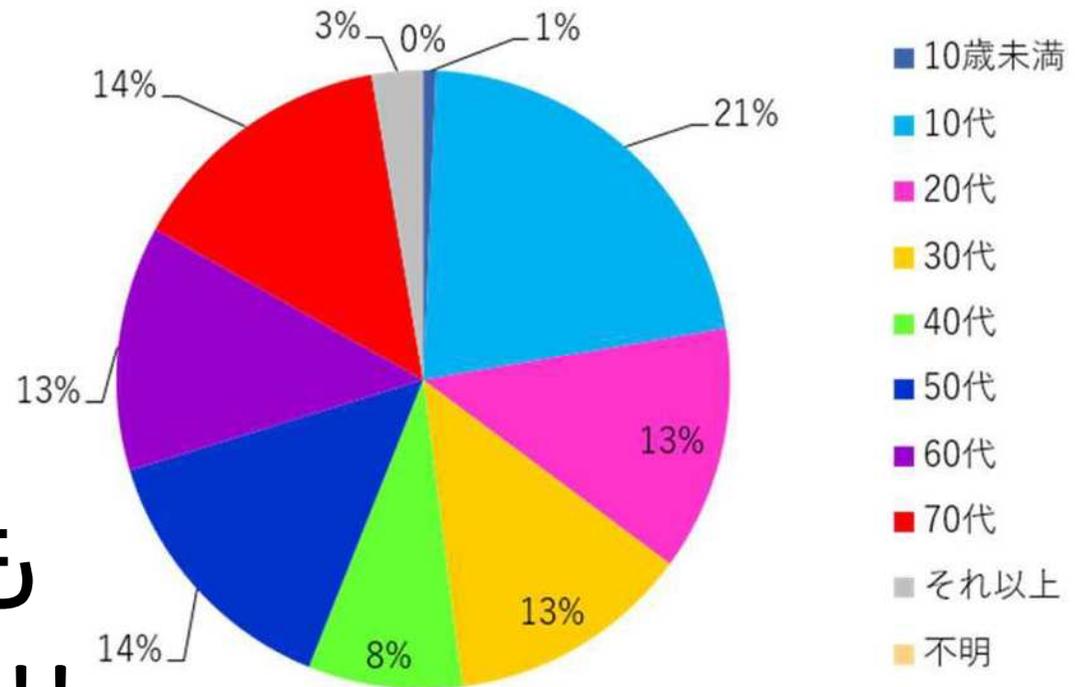
伊予市特産品知名度  
ちりめんの知名度は約28%!



\*日本リサーチセンターの18年10月発表データ

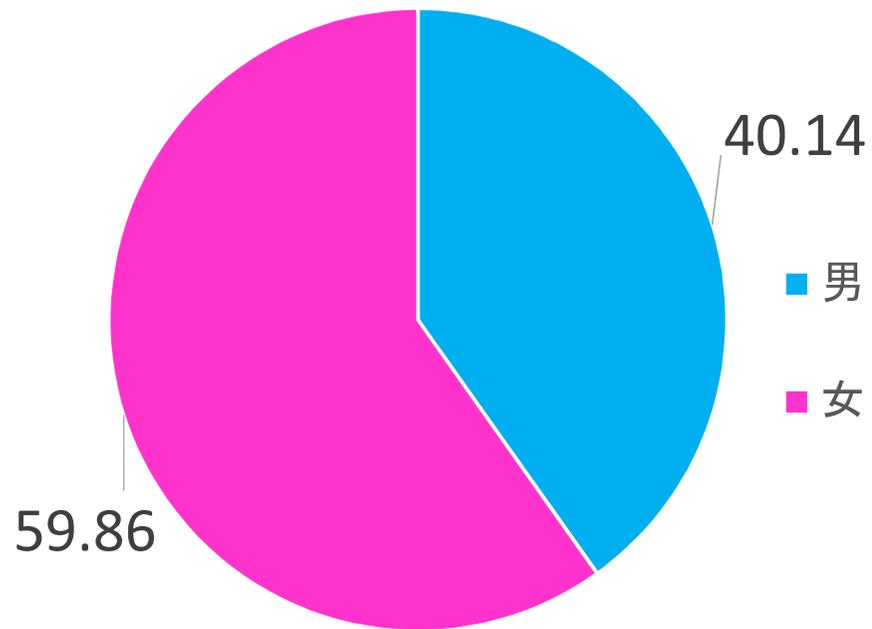
# チヂミを食べたいと答えた方の年齢構成

- 大学生の割合が大きい
- 60代以上の割合が1/4以上を占める



どの世代からも  
期待されている!!

# ちりみを食べたいと答えた方の性別比



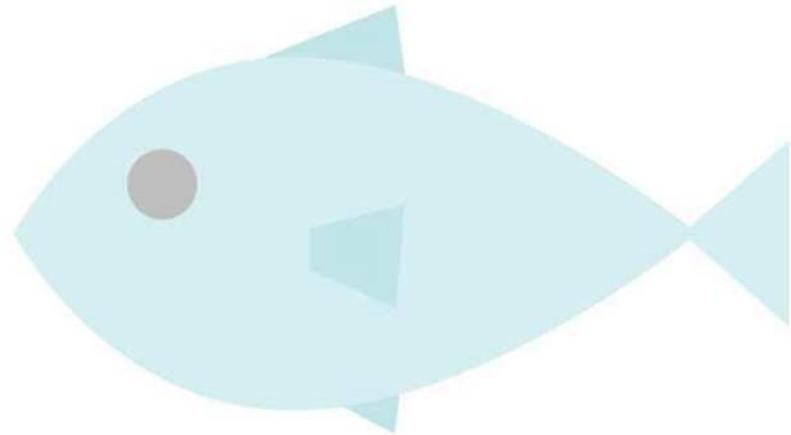
女性割合が大きい

- ・魚を使っていてうれしい!
- ・健康重視。子どもの食べやすいものを。
- ・体にいいものを食べたい!



お母さま方に届けたい  
おいしさと、**安心**がある。

### 3. コアターゲット



# コアターゲット

氏名 : 伊予 好子(70)  
居住地 : 伊予市  
学歴 : 松山商科大学卒業  
職業 : 主婦  
家族 : 夫(71)、娘(37・40)息子(43)、孫(12)

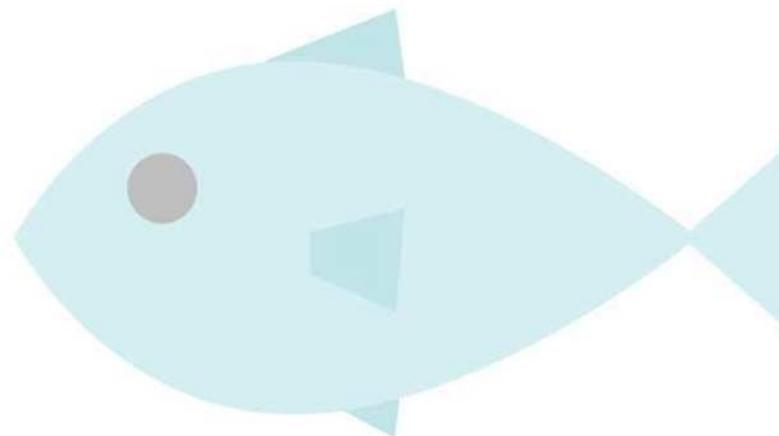
※娘・息子とは一緒に暮らしていない

価値観 : 料理が趣味。健康に気を使っており、  
夏はプールに通うのが日課である。  
娘や友達と車でランチに出かけるのが休日の楽しみ。

悩み : 安売りしているとなんか買すぎてしまう。  
料理をつくりすぎてしまうため、ご近所さんに配っている。  
最近足腰に少し痛みが出てきた。



## 4. 提案する理由



# この商品を提案する理由

家で作ると  
余ってしまう



バイキングなら  
好きな分だけ！

健康にも  
気を使いたい

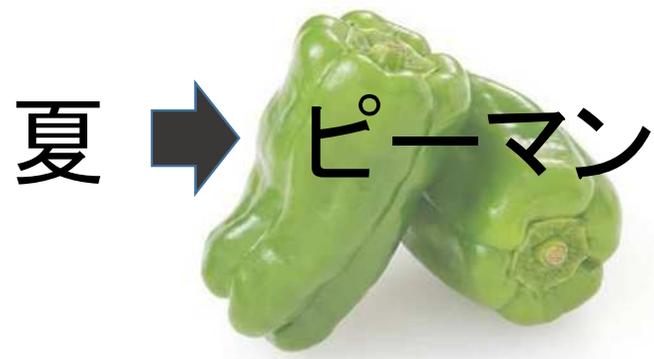
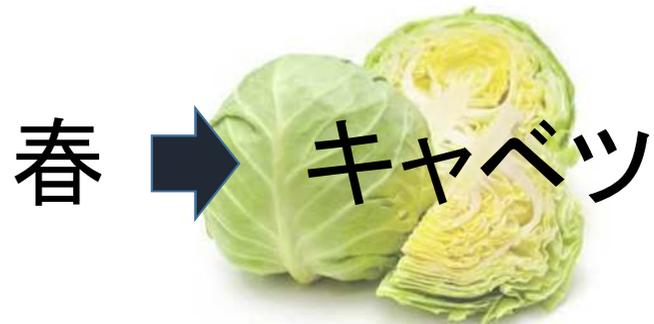


ニンジンなどの  
野菜もたっぷり！  
ちりめん  
カルシウムも！！



# 押しポイント！

## ①季節の味が楽しめる



※他の野菜に変更も可能。  
どの野菜にも合うのが魅力。

# 押しポイント！

## ②飽きない、満足感の高い食べごたえ

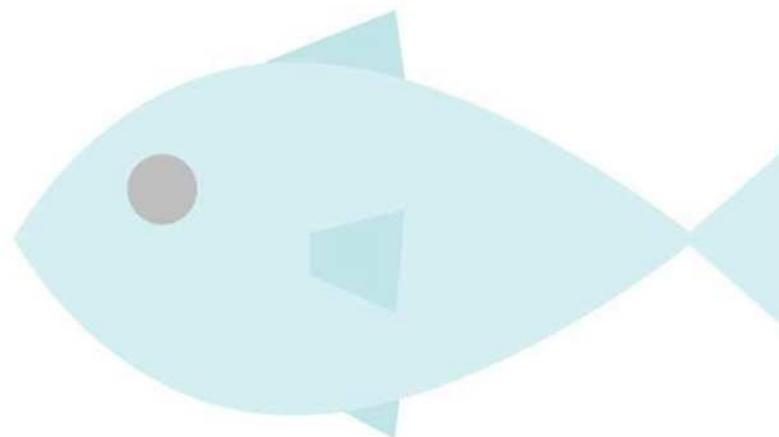
ボリュームミー、だけど食べやすい。

・3×3の一口サイズによる手軽さの実現により、(美味しそう、だけど他の料理も食べきれるかな?)という心配はありません。

多種多様な食感、飽きさせはしません。

・季節ごとに具材の野菜が変わるため、その都度食感の変化を楽しめます。

## 5. キャッチコピー



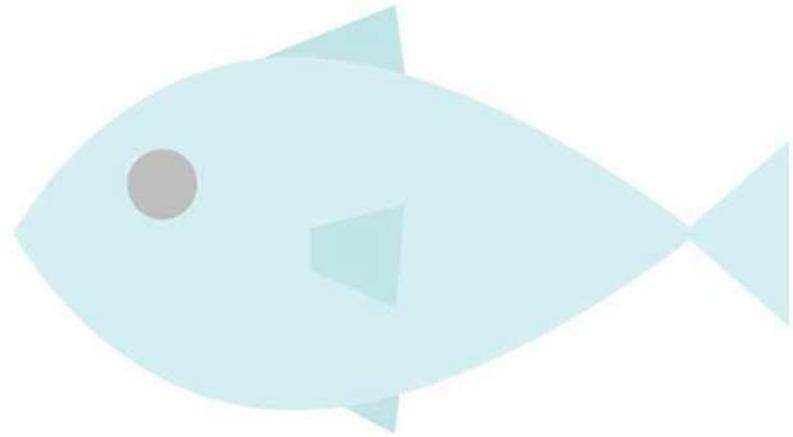
「ちりみ」 のキャッチコピー

伊予との距離が「ちぢみ」ます



「縮む」と「チヂミ」の掛け合わせ

## 6. POP案



伊予との距離が  
チヂミます

## POP案①

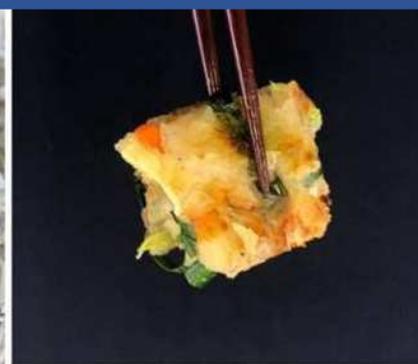
ちりみ  
→食べてくれるお客様

男の子  
→伊予市



## POP案②

- ・栄養素や健康重視というアピールポイントをそのまま伝える



カルシウムたっぷり

あなたに食べて欲しい「ちりみ」





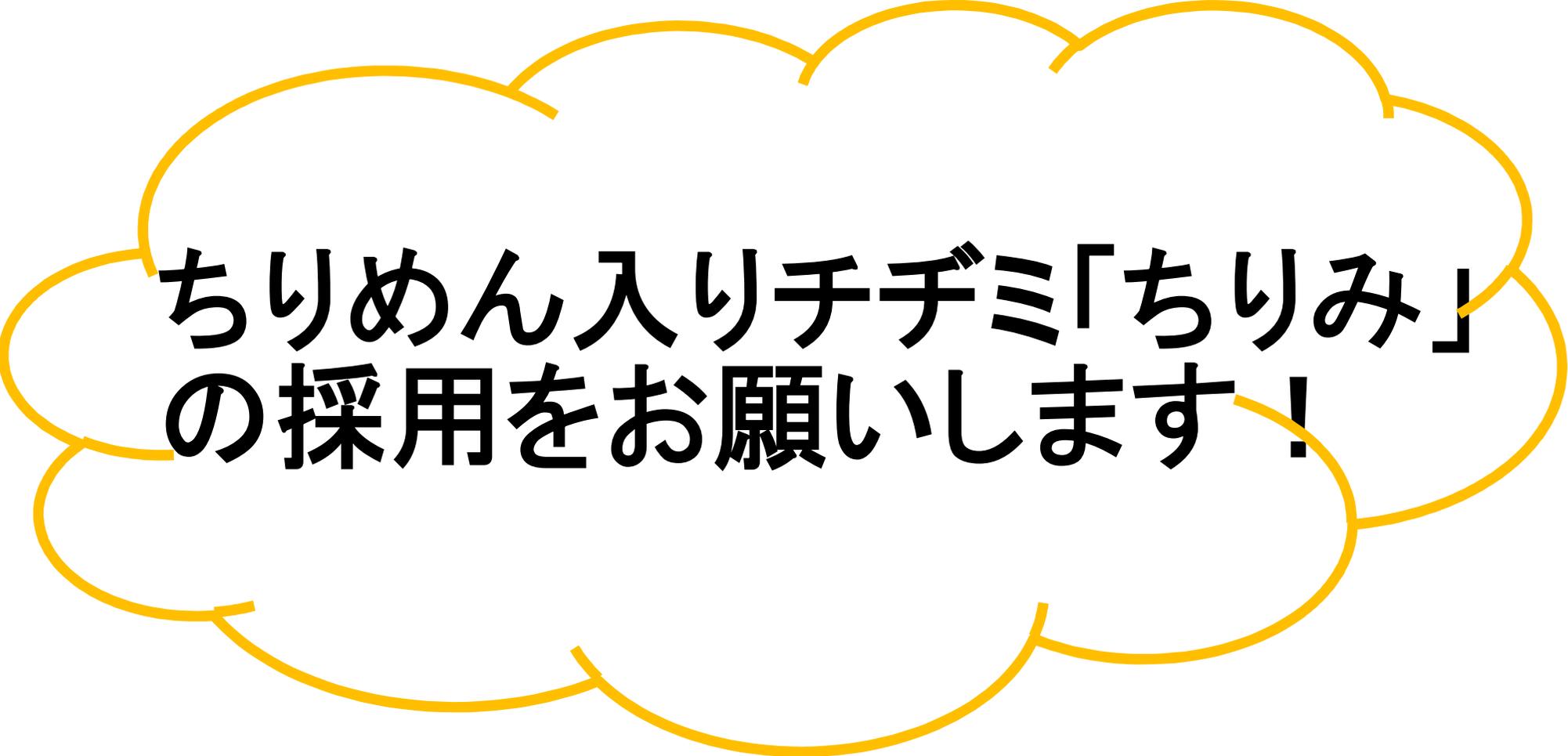
## ウェルピア伊予さんへの提案

---

- ・ちりめんをよりアピールするためにチヂミの表面にちりめんを敷き詰め、揚げ焼きのようにしたいです！！！！

- ・プロの力を見せてください！！！！

外はカリカリ  
中はモチモチ



ちりめん入りチヂミ「ちりみ」  
の採用をお願いします！



あいぶろじえくと!  
**iProject!**

乾しいたけ班

# 伊予市の特産品 乾しいたけ

伊予市中山区で、  
昭和28年頃  
木炭生産に使用されていた  
クヌギを原木に転用



しいたけの栽培が始まった！



# 愛媛県産しいたけの特徴



- ・国内で5番目の収穫量
- ・原木栽培  
→無農薬、無肥料

安心して食べられる！

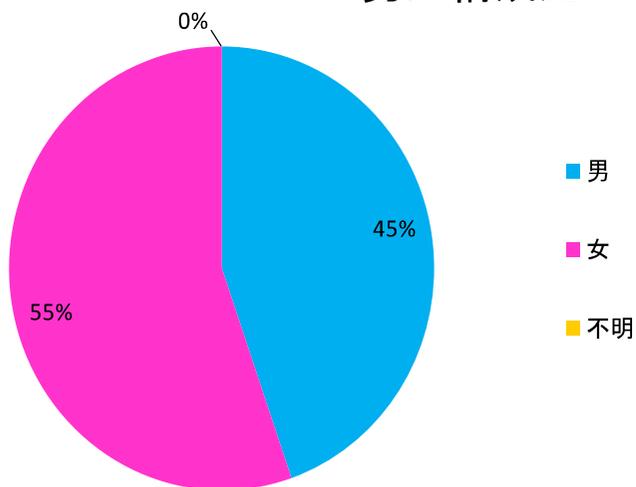
# 乾しいたけの栄養

	生しいたけ	乾しいたけ	100gあたり
食物繊維	4.2g	5.5g	
カリウム	270mg	2100mg	
ビタミンD	0.4 $\mu$ g	<b>12.7<math>\mu</math>g</b>	

ビタミンD  
約30倍！

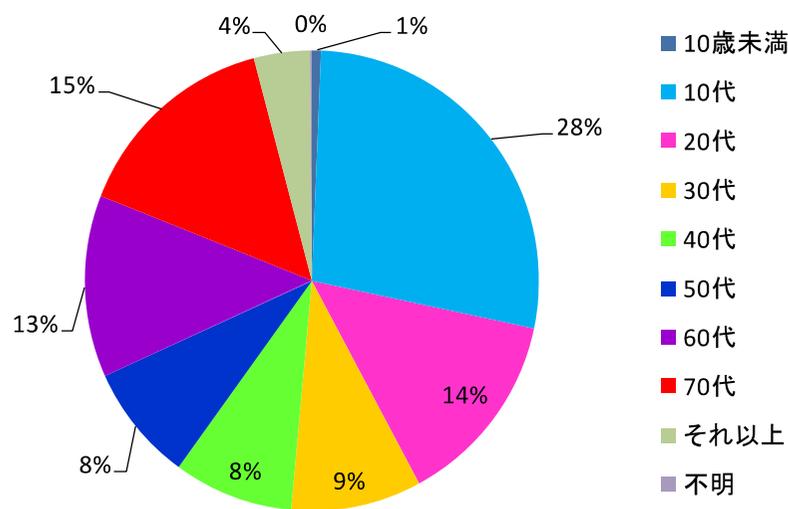
# アンケート調査結果①

## 男女構成比



男	336	人
女	416	人
不明	0	人
合計	752	人

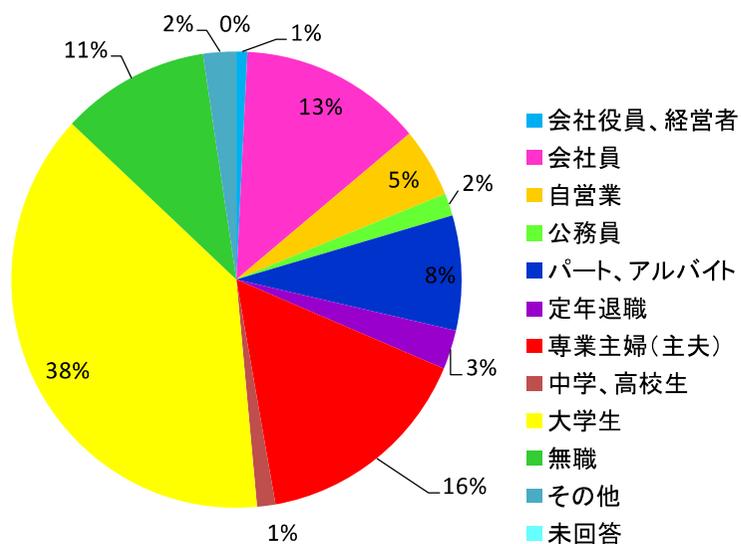
## 年齢構成比



10歳未満	5	人
10代	208	人
20代	104	人
30代	70	人
40代	64	人
50代	62	人
60代	96	人
70代	112	人
それ以上	30	人
不明	1	人
合計	752	人

# アンケート調査結果②

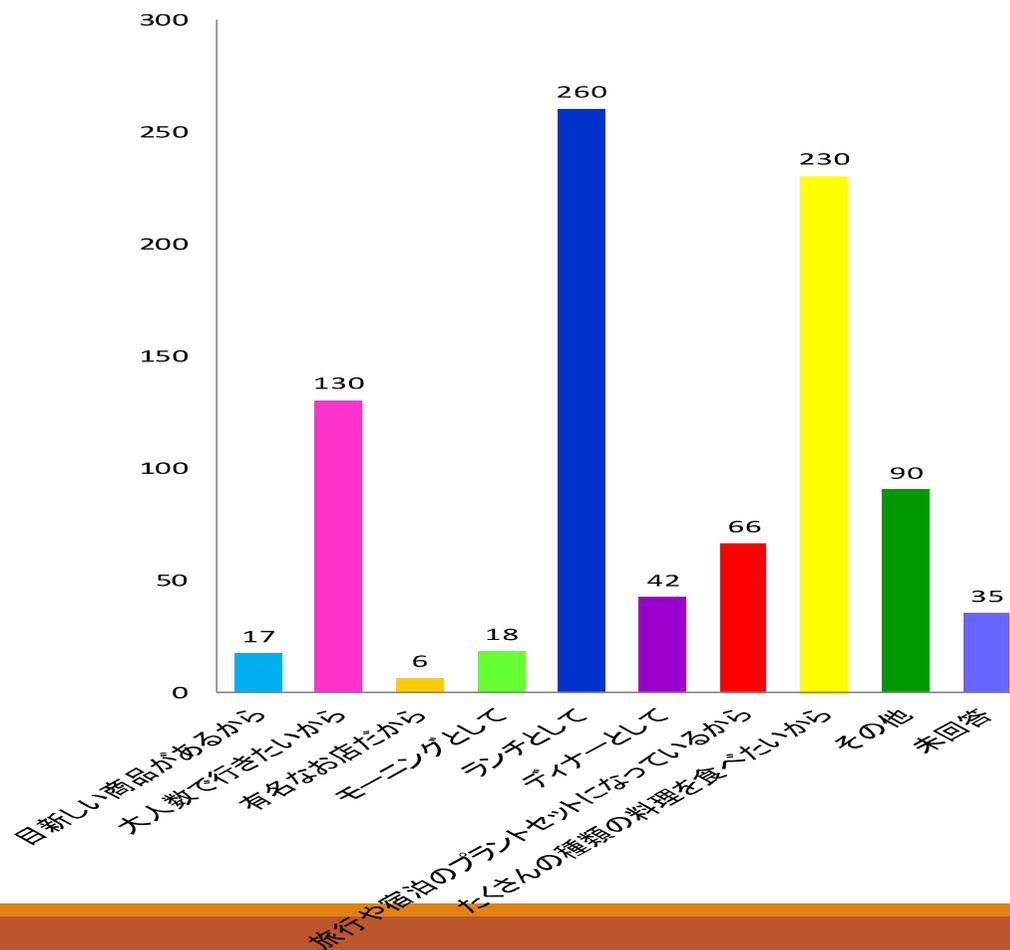
## 職業別構成比



会社役員、経営者	6	人
会社員	99	人
自営業	37	人
公務員	12	人
パート、アルバイト	61	人
定年退職	21	人
専業主婦(主夫)	119	人
中学、高校生	10	人
大学生	289	人
無職	80	人
その他	18	人
未回答	0	人
合計	752	人

# アンケート調査結果③

## バイキングの目的



目新しい商品があるから	17	人
大人数で行きたいから	130	人
有名なお店だから	6	人
モーニングとして	18	人
ランチとして	260	人
ディナーとして	42	人
旅行や宿泊のプラントセットになっているから	66	人
たくさんの種類の料理を食べたいから	230	人
その他	90	人
未回答	35	人
合計	894	人

### <その他内訳>

バイキングに行かない	51	人
おいしいから	2	人
大人数で行っても会計が楽だから	1	人
おしゃべりしたいから	3	人
家族と行く	5	人
友人と行く	2	人
気晴らし	1	人
地元だから	1	人
好きなものだけ食べられるから	1	人
食べられない	1	人
特別な日だから(誕生日、孫の来訪など)	1	人
比較的安い値段で、いろんなものをたくさん食べられるから	1	人
野菜が食べたいから	2	人
安くてたくさん食べられる	1	人
普段食べない料理が食べたいから	1	人
安さ	1	人
元がとれるから	1	人

## アンケート調査結果(コメント)

---

- しいたけが好き
  - 健康に良いものを食べたい
  - 子供を連れて行くから、子供も食べやすいもの
  - 様々な料理を少しずつ食べたい
- 

# アンケート調査結果(コメント)

---

「大人から子供まで食べられて  
気軽に手に取れるメニュー」  
が求められている！！

# ごろっと椎茸コロッケ



## 特徴

- ・中心に厚切りしいたけ  
→**歯ごたえUP**
- ・みじん切りのしいたけ、  
椎茸パウダー入り  
→**風味UP**
- ・一口サイズで食べやすい

## ネーミング

ごろっと椎茸コロッセ

## キャッチコピー

一度は食べてみたい！  
厚切りの椎茸が食べ応え抜群！



# ごろっと椎茸コロッケ



一度は食べてみたい！

厚切りの椎茸が

食べ応え抜群！



ご清聴  
ありがとうございました



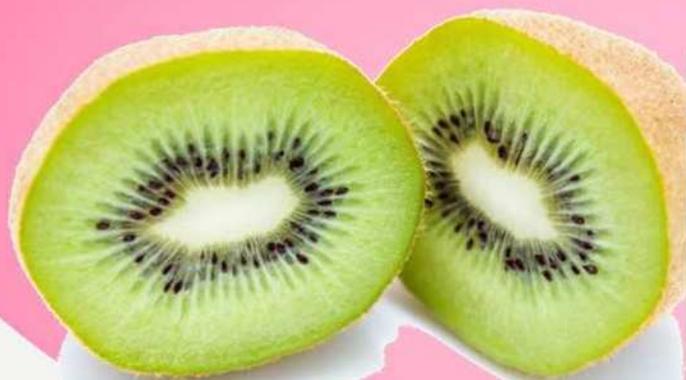
# みかん、キウイ班

～まあるい幸せ～



# みかんキウイ班を選んだ理由

果物が好き



伊予市の特産品だから

# みかん、キウイ 生産量

愛媛県

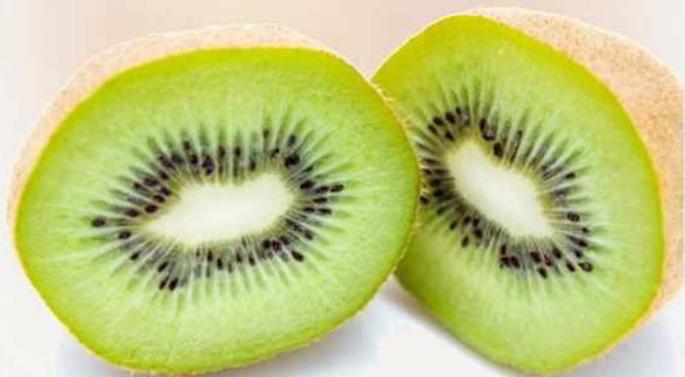
伊予市

# 愛媛県 みかんキウイ生産量



第2位 12万7800 t

全国占有量 15.9%



第1位 5230 t

全国占有量 20.4%

平成28年

# 伊予市 H24年度生産量

3119 t  
県内占有量 約3%



順位	市町名	生産量(t)
	愛媛県計	89,207
1	八幡浜市	35,499
2	宇和島市	24,390
3	西予市	5,604
4	松山市	5,120
5	今治市	4,764
6	伊方町	4,371
7	伊予市	3,119
8	砥部町	2,066
9	四国中央市	2,021
10	上島町	668

# 伊予市 平成23年度出荷量

## キウイフルーツ

伊予市の出荷量…1,590トン  
(愛媛県の出荷量…7,730トン)

キウイフルーツは、温州ミカンの過剰対策として、昭和50年(1975)に南山崎地区で栽培されたのが始まり。歴史は浅く、短期間で全国有数の産地となった。



県内  
占有率

約  
21%

考案メニュー 10品から2品に。



オレンジチュロス

みかん、キウイ団子



# アンケート調査

実施場所：

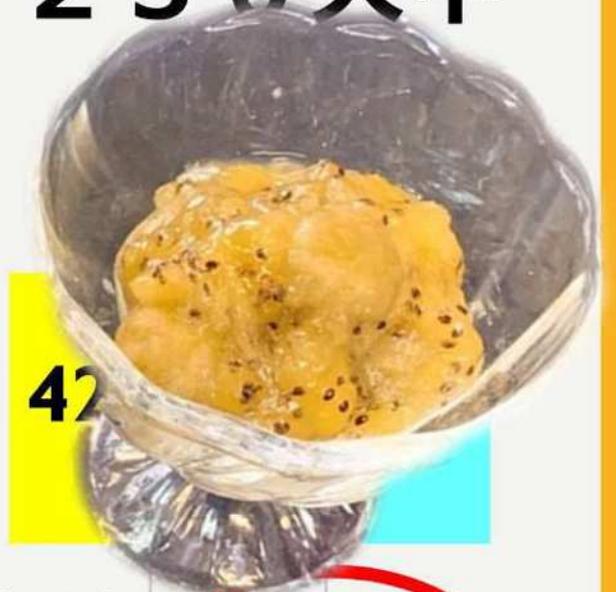
ウェルピア伊予、手づくり交流市場「町家」、松山大学



# どの料理を食べたいか

250人中

決定!



味だれ	ごはん	プリン	かま	しいたけ	しいたけ	しいたけ	みかん	オレンジ
ス				マ	コ	コ	キウイ	ジュ
					ロッケ	きこみ	串団子	ロス
				チー)		ごはん		

# 伊予市特産品認知度

301  
かつお節

240  
びわ葉茶

211  
ちりめん

乾しいたけ  
120

338  
みかんキウイ

752人中  
その他 49  
未回答 63



# ターゲット

老若男女

幅広い年齢の方



# ネーミング&キャッチコピー

ネーミング

おれ団、グリ団

キャッチコピー

からだにまあるい幸せ。

お豆腐や県産フルーツ使用のヘルシー団子



強み



# おれ団グリ団のつよみ 1

食べやすさにこだわり  
小さい一口サイズ  
子供も食べやすい



# おれ団グリ団のつよみ 2

さわやかな味わいで  
食後にぴったり♪



# おれ団、グリ団

もちもち



 伊予市

 松山大学

まあるい幸せ。  
お豆腐や県産フルーツ使用のヘルシー団子

lproject開発メニュー

おれ団、グリ団で。

まあるいしあわせ。



# 参考資料

県庁サイト

<https://www.pref.ehime.jp/toukeibox/tamatebako/sihyou/sihyou-p01.html>

伊予市食育 | いち・4 よん推進計画伊予市食育 | いち・4  
よん推進計画 い〜よ！いよしの食育物語

<https://www.city.iyo.lg.jp/kenkou/kurashi/kenko/shokuiku/documents/shokuiku14sasshi.pdf>

ご清聴ありがとうございました

