

媛ラボ事例共有資料

■事業名：上島町グルメ開発&おもてなし事業

■メンバー：小林（事業コーディネイト・ファシリテーター）、渡部（レシピ開発）、曾我部（レシピカードディレクション）

■事業内容：上島町の魅力向上、食の新たな魅せ方と食文化周知、継承
地元特産品を使った新規ご当地メニューの開発

意見交換会による生産者様の想い、島ならではの環境で採れた食材に価値を感じているなどの意見を参考に新規メニューの提案

1. ウォーターサーバーの設置
2. テイクアウトメニュー
3. レモンを使ったメニュー

各内容の詳細

1. レモン（以下島レモン）を使ったデトックスウォーターを飲食店、港等で提供。
統一したサーバーで設置することで島全体の統一感と「魅せる」といような島の魅力向上を図る。
また、各店舗でハーブの種類等を変える事により味の変化と個性を出す。



※サーバー参考イメージ

2. 佐島の伝統である味噌の継承と周知してもらう為に手軽に食べれるメニューとして島味噌コロッケを開発
 3. レモン料理のレシピカードを制作。
「簡単」「安価」といようなコンセプトを元に、どの家庭にもある調味料を使った誰でも作れる手軽なレシピを上島町主催のレモンコンテストや店舗様のレモンを使った料理を元に全8品を8折リリーフレットにして飲食店、スーパー等で配布を予定。
 4. 上島町の特産品を使ったクッキーを三種の味（佐島味噌、弓削塩、レモン）で開発
2. 3に関しては各店舗様を招いての試食会を開催。
それによる店舗様のニーズに合った今後の展開として、島コロッケのレシピを定義とし、各店舗によるメニュー展開を提案。
（コロッケバーガー、サンドイッチ、三種コロッケ等）作り置きが出来、どの店舗様にも忙しいお店の時間帯を問わず作れるレシピを提案予定。