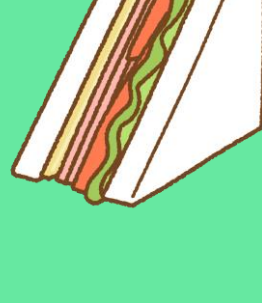




プロジェクト通信 Vol.4



社会実験 「地産地消茶屋」

舞台裏公開 -前編-

#コマキのモノでサンドイッチ

#お披露目は市民まつり2日目



ABOUT コマキをサンド。

社会実験「地産地消茶屋」は、地産地消の材料を使った商品を通じて小牧の知名度を向上させていくものです。開発する商品はサンドイッチ。手軽で作りやすく自由度が高いからこそ、さまざまな生産品にスポットライトを当てることができます。

調べる。 RESEACH

商品企画の前に、まずはリサーチです。どんなサンドイッチが流行しているのか、そして小牧にはどんな生産品があるのか。メンバーがそれぞれ調査して、報告しました。

TREND -流行-

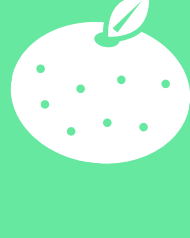


キーワード #萌え断

(投稿数/28.4万件)

やっぱり「映え」は外せないポイント。インスタグラムを調査した結果、#萌え断が流行しており、たくさんの投稿がされていることが分かりました。

PRODUCT -生産品-



小牧の農産品は桃やぶどうだけではなくありません。みかんや柿が栽培されているのをご存知でしたか？他にも大根や白菜をはじめとした野菜など、知られていない農産品がまだまだあることが分かりました。

発見する。 DISCOVERY

キッカケは、メンバーのある発見でした。「小牧市内に蜂蜜の養蜂場がある!!」

ここから、市内で意外なもの・面白いものを作っている「生産者」を探してみようとなりました。

#さあ次は試食会

#試す材料をちよっと公開



Let's TRY -試す-

はちみつ



市内唯一の養蜂場「ハピネスビー」のはちみつ。かけてみても隠し味にしてみても面白い。どんな味わいを生み出してくれるのでしょうか？

サツマイモ



市内の知的障がい者通所施設「サンビレッジ」で、愛情込めて栽培されたサツマイモは、甘味がたっぷり。どんな形でサンドされるのか楽しみです。

しるこサンド



ご存知「松永製菓」のしるこサンド。サンドイッチだからこそ閃いた、これまでありそうでなかったアレンジメニューに期待が高まります。



試食会や完成品は後編でお届け!!