

令和4年度働き方改革推進支援助成金事業報告書

2023.2.17

目 次

①市場調査の事業（最新企業経営実態調査）	1
②新ビジネスモデル開発・実験の事業	
(1) 多目的キッチンカーの設計・整備・運用事業	4
(2) 事業主共同利用型セントラルキッチンの設置／整備	15
(3) 代表的なキッチンカーメニューの開発	17

①市場調査の事業《働き方改革推進・最新企業経営実態調査》

【事業の概要】

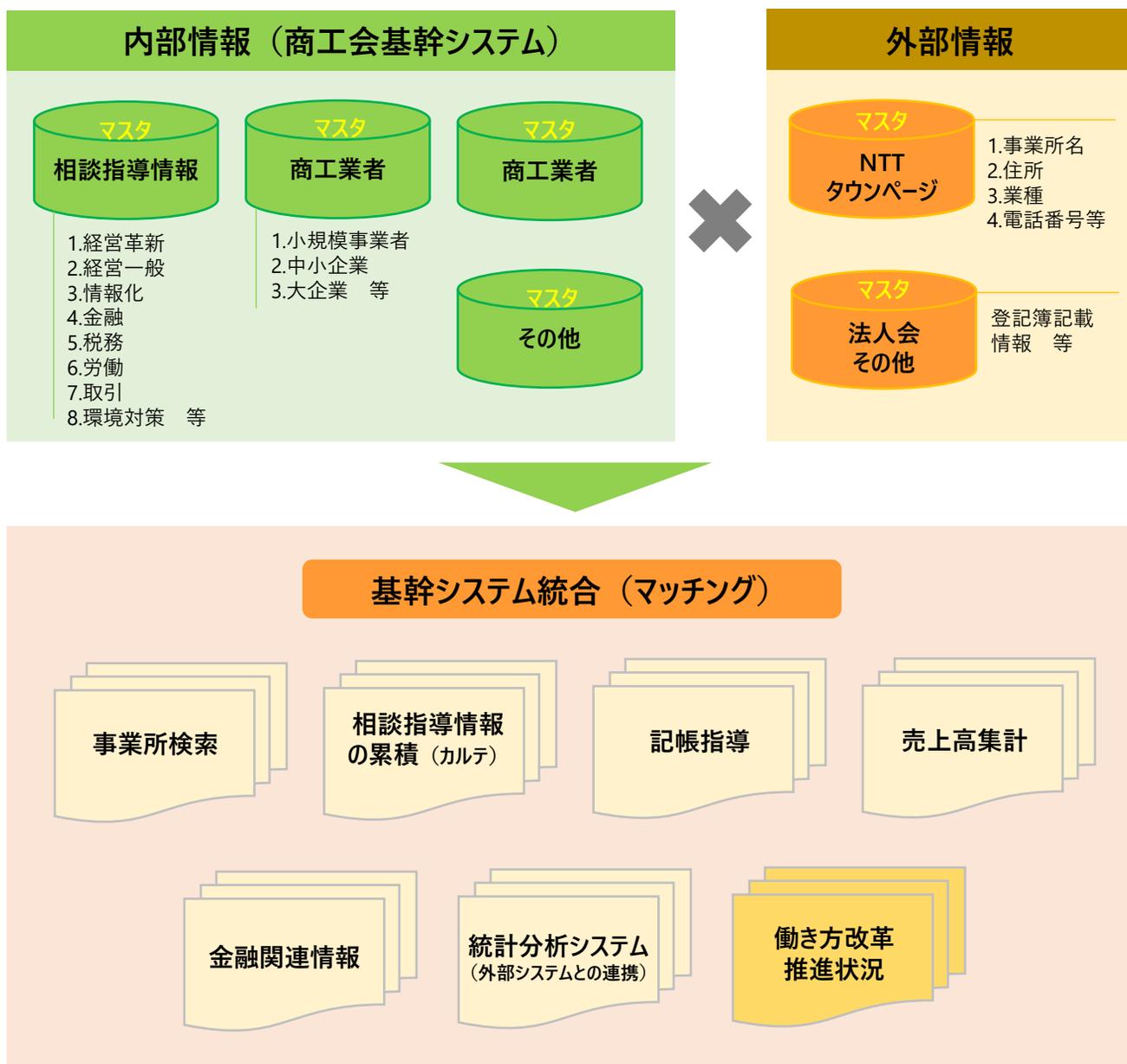
①構成事業主（約800者）の最新属性情報及び経営実態のデータベース化を図る

内部情報（商工会構成事業主DB）と外部情報（タウンページデータベース・法人会情報）をマッチングさせ、クラウドにシステム展開する。構成事業主の市場環境分析等エリアマーケティングをこれまで以上に容易にする他、経営指導員等の指導履歴とリンクさせることで経営実態のデータベース化を行った。

②産業構造特性に対応する柔軟な働き方の調査/研究/改善の提案を行う

①のデータベースを基に働き方改革の推進（進捗）状況を把握し、生産性向上や長時間労働是正に対する取組みをモニタリングする。次に産業構造別の特性を洗い出し、改善提案を行った。

●業務実施フロー



1. 内部情報と外部情報のマッチング・データクリーニング

内部情報（商工会基幹システムの商工業者データ）と外部情報（NTTタウンページデータベース・法人会情報）を照合し、構成事業主の社名、代表者名、住所、電話番号、事業内容等の基本情報を最新情報にクリーニングした。

商工会基幹システム商工業者データ

業種コード	事業所コード	事業所名	代表者
2181	06000001	神宮町商店	神宮町
2181	06000002	神宮タナシ	神宮太郎
2181	06000003	金沢商店	金沢太郎
2181	06000005	津波商店	津波太郎
2181	06000006	牛久商店	牛久太郎
2181	06000007	丸山町商店	丸山太郎
2181	06000008	森田商店	森田太郎
2181	06000010	関ノモト	関ノモト
2181	06000011	写真の美光	美光太郎
2181	06000012	クロロフィル美顔美容サロン	美顔太郎

タウンページデータベース

認識番号	データ連携更新者	事業所名	フリガナ	業者名称	郵便番号	所在地	地番元	ビル名等	電話番号	業種分類
N0981	817	株式会社栄戸成	山口工場	シンドカセ/ママトクダゴ	444-0701	東峰町	下床崎	33-3	0563-63-4477	プラスチック加工
N0010	751	株式会社サンヨー	ウツロ	非鉄金属	444-0531	吉良町岡山	揚戸	6	0563-35-3241	非鉄金属スクラップ
N0003	83	吉良オイルセンター株式会社	キヨイルセンター	エネルギー・石油石炭製品・その他	444-0531	吉良町岡山	鐘	7	0563-35-2222	ガソリンスタンド
N0004	384	キーパープロショップ 西尾吉良店	キーパープロショップ/ジコキヤン	清掃業・営業業	444-0531	吉良町岡山	鐘	7	0120-99-1270	自動車洗車業
N0005	521	グリクラ吉良	グリクラ	調味料・飲料・嗜好品・水・水菓子	444-0531	吉良町岡山	鐘	7	0120-99-0588	清涼飲料水
N0023	363	大村金属	オムラキソウ	輸送用機械器具	444-0531	吉良町岡山	泉前	7	0563-35-3033	自動車解体
N0006	543	光進工業株式会社	カンシウキョウ	金属製品	444-0531	吉良町岡山	鐘	13	0563-35-4116	切削加工
N0029	419	正覚寺	ショウカウジ	その他(宗教・芸術等)	444-0531	吉良町岡山	塚ノ上	27	0563-35-1226	寺院
N0027	293	石川コンクリート工業株式会社	イシカワコンクリートキョウ	建設資材	444-0531	吉良町岡山	中根山	34	0563-35-0765	コンクリート製品
N0002	26	カフェグリーンハウス吉良店	カフェグリーンハウスキヤン	和風飲食店	444-0531	吉良町岡山	鐘	36	0563-35-4555	飲食店
N0007	657	エヌデンサービス株式会社	エヌデンサービス	設備工事	444-0531	吉良町岡山	鐘	43	0563-35-1131	電気工事
N0019	902	有限会社杉山ポーター	スギヤマポーター	水産・畜産	444-0531	吉良町岡山	若宮前	45	0563-35-1206	養殖
N0017	674	黒部建設株式会社	クワケンゼツ	総合工事及び測量・調査・設計	444-0531	吉良町岡山	山王山	51	0563-35-0237	土木建築
N0016	414	華嚴寺	ケワウジ	その他(宗教・芸術等)	444-0531	吉良町岡山	山王山	59	0563-35-0935	寺院
N0015	410	花巻寺	ハナマキ	その他(宗教・芸術等)	444-0531	吉良町岡山	山王山	66	0563-35-1131	寺院
N0024	32	JRCO	ジロウ	和風飲食店	444-0531	吉良町岡山	大岩山	70	0563-35-3382	飲食店
N0025	492	ホワイトウェイブ21	ホワイトウェイブシユウイ	スポーツ施設及び関連産業	444-0531	吉良町岡山	大岩山	70	0563-34-8222	スポーツ施設
N0014	304	ファミリーマート 吉良岡山店	ファミリーマートキョウカママン	各種商品小売業	444-0531	吉良町岡山	山王下	1-32	0563-35-7112	コンビニエンス店
N0009	413	養徳寺	キョウタクジ	その他(宗教・芸術等)	444-0531	吉良町岡山	宮下	1-41	0563-35-2157	寺院
N0021	133	株式会社牧製作所	マキセイサツショ	鉄鋼	444-0531	吉良町岡山	石流	1-1	0563-34-8120	金属加工
N0026	136	ゴルフ倶楽部ダイセン	ゴルフクラブダイセン	スポーツ施設及び関連産業	444-0531	吉良町岡山	中根山	1-1	0563-35-3636	ゴルフ教室

データクリーニング

事業所名・代表者名・住所・電話番号・業種・事業内容等を照合して最新情報に更新

II. 構成事業主情報の最新経営実態データベース化

商工会構成事業主情報を最新情報に更新し、新しい台帳（データベース）を構築する。経営指導員の指導履歴ともリンクさせることで、事業者が抱えている経営課題や働き方改革の推進状況を常時把握できる体制を整備した。

商工業者台帳

<商工業者台帳>

経営課題・指導履歴情報を更新する

基本情報 1		標準商工会コード 2131	
事業所コード	事業	法律認定企業	事業者(屋号)
00000001	トミカヤセキユテン 所名 樹富岡屋石油		あり
登録日	2021/08/20 13:28:38	更新日時	2021/08/20 13:28:38
地区コード	地区名	事業所	電話番号
001	上横須賀	444-0521 上横須賀字寒破池15-6 所在地	35-0508
			FAX番号 35-0509
業(主)	16051 ガソリンスタンド	商工業者判別区分	企業形態
種(副)		1 商工業者	20 株式
		決算月 4月	申告区分 1 青色
企業区分		1 小規模事業者(小企業)	
資本金	1000万円	会員区分	10 法定
判定従業員数		3	商工会カード加盟店区分
創業年月	1980.4.1	加入年月	2000/09/08
個人事業主数			
現地開業年月	1980.4.1	脱退年月	
家族従業員			
改組年月		脱退理由	
有給役員			1 商工会カードサービス加盟店区分
労働保険加入	あり	廃業年月	
常時雇用			
社会保険加入	あり	廃業理由	
臨時雇用			1
後継者区分	あり		
地区内雇用			2
代表者名	榊原富彦		所見 早期から技術力を売りに油外商品に注力。 近隣の安売りセルフと棲み分け、 顧客からはレンタカー・コーティング等の油外商品は同社だと認識される。
代表者住所	444-0521 上横須賀字寒破池15-6		
代表 e-mail			
代表 url			
事業所予備項目			

III. 産業構造特性に対応する働き方の調査・研究

商工会構成事業主の経営課題を把握し、その取組状況、特に生産性向上や長時間労働是正に対する働き方改革の取組状況をモニタリングして経営指導に活用する。またデータベースを活用して構成事業主の地区別、業種別、従業員数別、会社形態、業歴別等の取組状況を把握することで、それぞれの傾向を分析して課題を浮き彫りにし、今後の経営指導に活用する。

②新ビジネスモデル開発・実験の事業

【事業の概要】

「職」と「食」の課題解決による労働環境改善事業

(1) 多目的キッチンカーの設計・整備・運用事業

新型コロナウイルスの影響下における新しい生活様式への対応として、テイクアウト等新たな需要を獲得すべく経営の多角化や業態転換等に取り組む事業者の支援につなげるため、大掛かりな店舗改装費を必要とせず、働く時間や場所を事業者が決められるキッチンカー（移動販売）を商工会が主導で整備し、構成事業主に体験の機会を与えるとともに、キッチンカーでの販売実績結果データをまとめて提供した。

(2) 事業主共同利用型セントラルキッチンの設置・整備

新たな顧客層獲得に取り組む事業者同士で、材料やノウハウを共有して新しいメニューを開発して差別化を図る取組が始められている中で、複数の事業者が共同して一箇所で調理・加工行い、試作品を開発できるセントラルキッチンを商工会内に設置した。事業者がセントラルキッチンを活用することで、味の均一化、厨房現場での業務の削減や効率化を検討し改善を図ることができた。さらに小売商品を製造するための冷凍冷蔵庫を整備し、EC販売や一般流通できる商品の開発を行った。

実際には、商工会2階の厨房施設をセントラルキッチンに改修し、厨房機器を整備するとともに、食品鮮度を保つ瞬間冷凍できる冷凍冷蔵庫を整備した。

(3) 代表的なキッチンカーメニューの開発（地元食材中心のサステナブルメニュー開発）

上記（1）（2）を活用して地元食材に特化した人気メニューの開発に取り組んだ。地元食材の調達では、生産者や事業者と連携し、外食低迷等により生じる余りやすい食材やサイズ、見た目等により出荷できない食材を中心に選定することで、原価低減を図るとともに持続可能な資源の有効活用に努めた。キッチンカーでの提供を前提としたメニュー開発では、地元食材のかぶせ茶を練り込んだ茶うどんをベースにうなぎ、海苔、卵、とろろ、ホルモンのトッピングを考案、お子様向けのチュロス、ポテトにかぶせ茶パウダーを使用、スイーツとしてかぶせ茶ジェラートを開発した。

(1) 多目的キッチンカーの設計・整備・運用事業

○キッチンカーは構成事業主に呼び掛け、唐揚げ用提供用に開発された車両をリースすることにした。

多目的キッチンカーの調査研究

構成事業主が共同で利用できるようにあらゆるメニューを提供できる調理機材の情報収集を行った。キッチンカーの設備に関するサイト検索により調理機材の情報収集やイベント等にキッチンカーを派遣する運営会社及び厨房機器専門の販売店舗へのヒアリング調査を行い、必要とする調理機材の種類を絞り込んだ。

◆ヒアリング先／クロノス（移動販売グループ）



◆ヒアリング先／テンポス名古屋千種店（厨房機器販売）

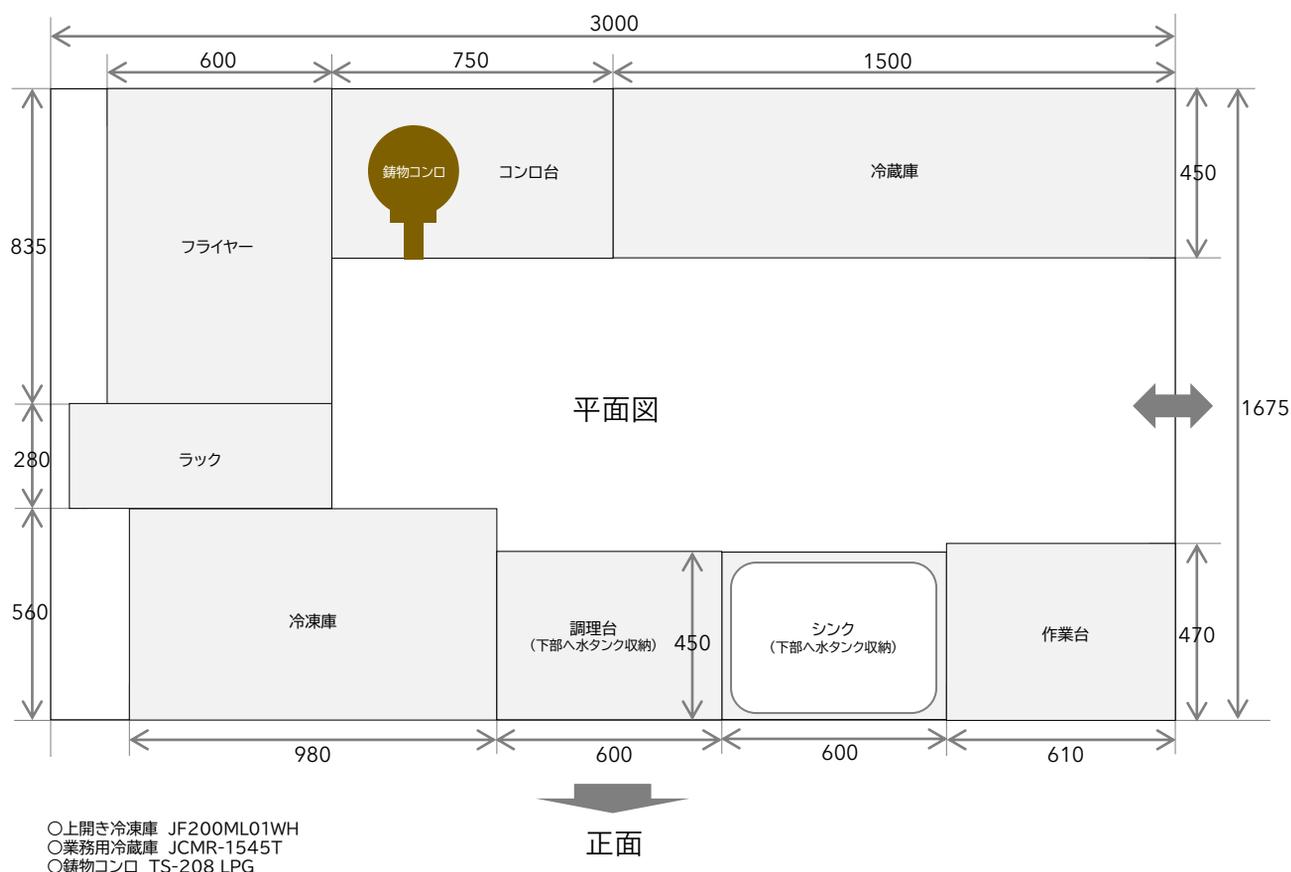


同時にキッチンカーという限られたスペースの中で、あらゆるメニューを提供できる調理機材を効率よく設置できるようにプラットフォームの設計を行った。

○ベース車両



○キッチンカー内部共通プラットフォーム設計



キッチンカー運営のため食品営業許可証を取得した。



4西保第251-73号

食品営業許可証

営業者住所 愛知県西尾市吉良町吉田大切間17-11

営業者氏名 西尾みなみ商工会
会長 安藤 寛一 様

令和 4年 9月15日付けの申請については、食品衛生法第55条の規定により、下記のとおり許可します。

令和 4年 9月16日

愛知県西尾保健所長 榊原 徹



記

- 1 営業の種類
飲食店営業
- 2 施設の名称、屋号又は商号
西尾吉良茶うどん
- 3 施設の所在地
愛知県西尾市吉良町吉田大切間17-11(施設保管場所)
(愛知県内一円)
- 4 許可年月日及び許可番号
令和 4年 9月16日 4西保第251-73号
- 5 有効期限
令和 9年 9月30日 まで
- 6 許可条件
自動車による営業に限る
車両登録番号 三河830さ4480

1 この処分について不服がある場合は、この処分があつたことを知った日の翌日から起算して3箇月以内に、愛知県知事に対して審査請求をすることができます。
2 この処分について不服がある場合は、1の審査請求のほか、この処分があつたことを知った日の翌日から起算して6箇月以内に、愛知県を被告としてこの処分の取消しの訴えを提起することもできます（この訴訟において愛知県を代表する者は、愛知県知事となります。）。
3 1の審査請求をした場合は、その審査請求に対する裁判があつたことを知った日の翌日から起算して6箇月以内に、愛知県を被告としてこの処分の取消しの訴えを提起することができます（この訴訟において愛知県を代表する者は、愛知県知事となります。）。

○キッチンカー装飾プラン

次にキッチンカーで実際に販売するメニューを想定し、移動販売先で商工会がキッチンカーを運営する意義を伝えるとともに、提供メニューを消費者に分かりやすく装飾を含めた外装を設計した。(3) 代表的なキッチンカーメニューの開発と同時進行により、西尾吉良の代表的な地域資源である緑茶の中から、さらに特徴的な「かぶせ茶」を使用すること、地域の代表的な食材であるうなぎの規格外食材の有効利用、地元特産の海苔、卵など「健康的でサステナブル」をコンセプトとしたメニューを提供するキッチンカーであることをアピールできる外装案を検討した。

装飾コンセプト

『西尾吉良のこだわりが詰まった新ご当地グルメ専門店』 ～“健康的でサステナブル”なメニューが充実～

装飾ツールは他のキッチンカーを参考に移動販売先でいかに目立ち、消費者にキッチンカーのコンセプトや提供メニューを伝えられるツールを選定した。

○参考としたキッチンカー装飾



荷台から左右に広がるタペストリーが移動販売先で目立ち提供するメニューを一目で伝えるツールとして採用した。



提供するメニューの特徴を伝えるため「のれん」を採用した。



提供するメニューは写真で分かりやすく紹介することにした。



キッチンカーの前に提供メニューを紹介するためのA型看板の設置を採用した。

○キッチンカー外装プラン



2890

1130

1160



1820

705



540



①のれん1枚 2100×250mm

②商品ポスター (2種) 590×814mm

③商品メニューバナー (8種) 480×240mm

④コンセプトバナー1枚 2890×540mm

○キッチンカー装飾プラン

⑤左右バナー（タペストリー・2種） 1100×2400mm



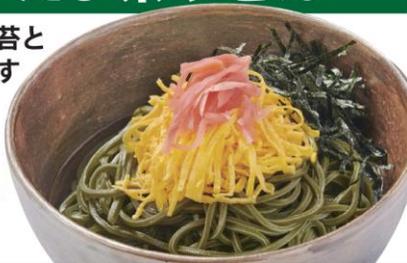
⑥のぼり（3種） 600×1800mm



③商品メニューバナー（10種）480×240mm

①のりたま茶うどん

三河産の新鮮な海苔と卵を使用しています



西尾みなみ商工会
令和4年度働き方改革推進支援助成金事業

②サラダチキン茶うどん

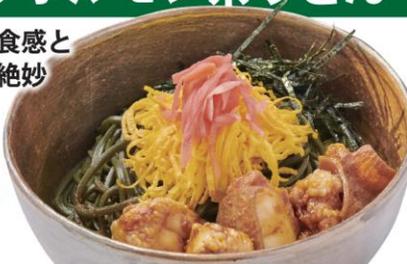
国産の鶏むね肉をじっくり低温で手間ひまかけて調理しました



西尾みなみ商工会
令和4年度働き方改革推進支援助成金事業

③プリプリホルモン茶うどん

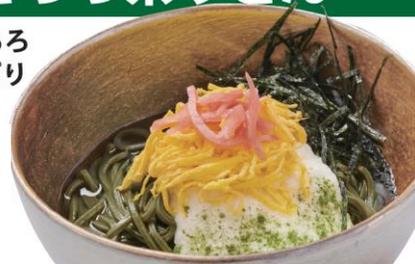
国産牛の柔らかな食感と濃厚なみそだれが絶妙



西尾みなみ商工会
令和4年度働き方改革推進支援助成金事業

④本とろろ茶うどん

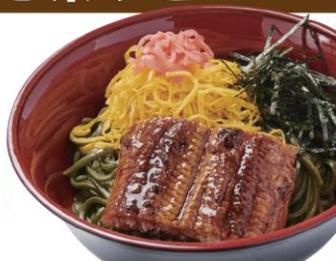
国産山芋の本とろろヘルシーでさっぱり



西尾みなみ商工会
令和4年度働き方改革推進支援助成金事業

⑤上うなぎ茶うどん

愛知三河産うなぎ使用大きめカットでボリュームたっぷり!!



西尾みなみ商工会
令和4年度働き方改革推進支援助成金事業

⑥特上うなぎ茶うどん

愛知三河産うなぎをまるごと一尾豪快にのせました!!



※①のりたまうどん付きうなぎをシェアしてお召し上がりください

西尾みなみ商工会
令和4年度働き方改革推進支援助成金事業

星のチュロス

外はサクサク！中はモチモチ！チョコ・シナモン・かぶせ茶みるくの3種類



西尾みなみ商工会
令和4年度働き方改革推進支援助成金事業

かぶせ茶ジェラート

ウィリアムズジェラートさんとのコラボで完成！濃厚でさっぱり甘い！1度食べたらずみつきに！



西尾みなみ商工会
令和4年度働き方改革推進支援助成金事業

さくモチロング

吉良産の塩とかぶせ茶をブレンドしたオリジナル“お茶塩”を使用！

ロングサイズ



西尾みなみ商工会
令和4年度働き方改革推進支援助成金事業

さくモチショート

昔から親しまれているラスポテト！サクとした食感が人気の秘密です

ショートサイズ



西尾みなみ商工会
令和4年度働き方改革推進支援助成金事業

⑦A型看板用メニューバナー（10種）460×160mm



①のりたま茶うどん
 三河産の新鮮な海苔と卵を使用しています
 一番シンプルな味わい

西尾みなみ商工会 令和4年度働き方改革推進支援助成金事業

②特上うなぎ茶うどん
 愛知三河産のうなぎをまるごと一尾豪快にのせました!!
 ※①のりたま茶うどん付き
 うなぎをシェアしてお召上がりください

西尾みなみ商工会 令和4年度働き方改革推進支援助成金事業

③サラダチキン茶うどん
 国産の鶏むね肉をじっくり低温で手間ひまかけて調理しました
 サッパリ美味しい茶うどん

西尾みなみ商工会 令和4年度働き方改革推進支援助成金事業

さくモチロング
 吉良産の塩とかぶせ茶をブレンドしたオリジナル“お茶塩”を使用!

西尾みなみ商工会 令和4年度働き方改革推進支援助成金事業

④プリプリホルモン茶うどん
 ホルモンは国産牛を使用
 濃厚なみそだれが絶妙
 旨さがじゅわっと広がります

西尾みなみ商工会 令和4年度働き方改革推進支援助成金事業

さくモチショート
 昔から親しまれているラスポテト!
 サクッと食感が人気のヒミツ!

西尾みなみ商工会 令和4年度働き方改革推進支援助成金事業

⑤本とろろ茶うどん
 国産の山芋を使用した本とろろをご賞味あれ!
 さわやかな味わいと相性パッチリ!

西尾みなみ商工会 令和4年度働き方改革推進支援助成金事業

星のチュロス
 外はサクサク!
 中はモチモチ!
 チョコ・シナモン・かぶせ茶みるくの3種類

西尾みなみ商工会 令和4年度働き方改革推進支援助成金事業

⑥上うなぎ茶うどん
 ふるさと納税で高評価の愛知三河産うなぎ使用
 大きめカットでボリュームたっぷり!!

西尾みなみ商工会 令和4年度働き方改革推進支援助成金事業

かぶせ茶ジェラート
 ウィリアムズジェラートさんとのコラボで完成!
 濃厚でさっぱり甘い!
 1度食べたらやみつきに!

西尾みなみ商工会 令和4年度働き方改革推進支援助成金事業

○キッチンカー装飾完成写真



○移動販売マルシェ実績

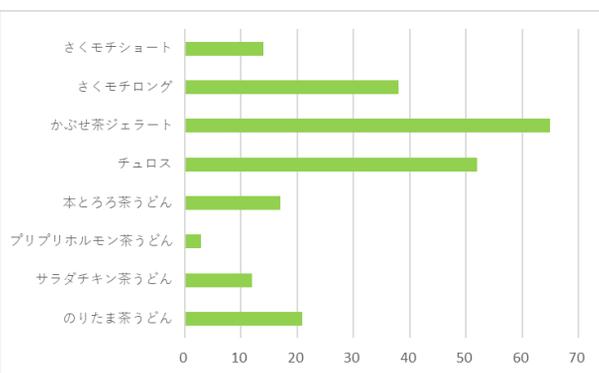
多目的キッチンカーでのテスト販売として下記イベントに出展し、実際に試食実演することで構成事業主の経営の多角化や業態展開等に取り組む事業者の支援とする実績データの取得を図った。同時に「(3) 代表的なキッチンカーメニューの開発」で開発した商品に関するアンケート調査を行った。

〈出展イベント〉

イベント：2022きらまつり 〈主催：吉良・幡豆まちづくり協議会〉
 開催日時：2022年11月12日（土）・13日（日）9:00～17:00
 会場：横須賀公園 〈西尾市吉良町中野瀬田65〉
 内容：「工・商・農・漁業の祭典」様々なグルメ・青空市場や物産展、こども広場、体験コーナー、お笑い芸人などによるステージショー

《キッチンカーメニュー試食実績》 ●11/12・13（2日間）アンケート取得200人

No.	メニュー	販売数	タイプ
1	のりたま茶うどん	21	茶うどん
2	サラダチキン茶うどん	12	茶うどん
3	プリプリホルモン茶うどん	3	茶うどん
4	本とろろ茶うどん	17	茶うどん
5	チュロス	52	おやつ
6	かぶせ茶ジェラート	65	おやつ
7	さくモチロング	38	おやつ
8	さくモチショート	14	おやつ
合計		222	



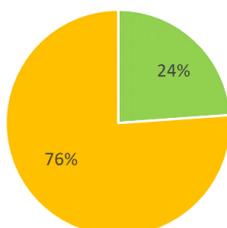
かぶせ茶うどんメニューを4種類、おやつメニューを3種類を試食実演した。アンケート回答者200人の試食数は222食あり、茶うどんメニューが53食（23.9%）、おやつメニューが169食（76.1%）となった。これは来場者の8割が女性（主に10代、30代）であることから整合性がある結果と言える。

おやつメニュー169食の内訳はジェラート65個（38.5%）、チュロス52個（30.8%）、モチ（ロング・ショート）52個（30.8%）とほぼ同数の試食意向だったことが分かる。ただし12日が雨天で気温が低かったためジェラートの試食数が伸び悩んだと考えられる。

茶うどん53食の内訳はのりたま茶うどんが21杯（39.6%）の最多で4割弱の試食数を占めていることからシンプルなメニューが好まれる結果となった。とろろ茶うどんは17杯（32.1%）、サラダ茶うどんは12杯（22.6%）と一定の試食数を確保したが、ホルモン茶うどんは3杯（5.7%）と低い結果となった。よって、茶うどんの試食結果からはお祭りの定番商品や知られている味が好まれる傾向があると言える。

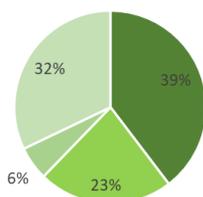
「きらまつり」のような女性が多く来場する祭りでは茶うどんメニューに加え、おやつ系メニューが収益を高める事が実証された。

茶うどんメニュー：おやつメニュー



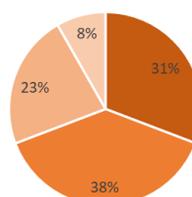
■茶うどん ■おやつ

茶うどんメニュー



■のりたま ■サラダ ■ホルモン ■とろろ

おやつメニュー



■チュロス ■ジェラート ■モチロング ■モチショート

○購入者アンケート調査結果

〈回答者属性〉

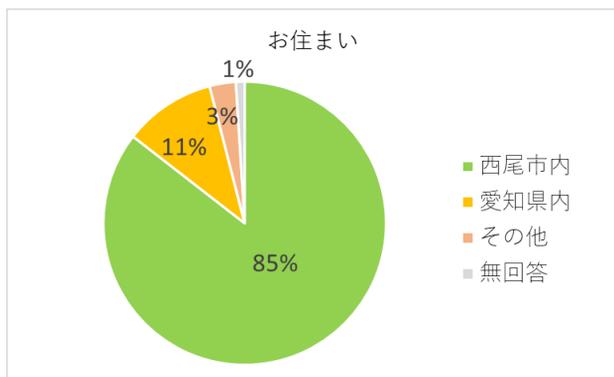
来場者の8割強が西尾市内であり地元での認知度の高さが伺える。愛知県内は10.5%であるが表4（職業）より50%が学生・会社員であることから西尾市での勤務者、通学者である可能性が高いと思われる。また、県外からの来場者も3%程いるので西尾市在住の友人・親戚が居るか単独で来場したのかは不明であるが、地元密着型の大イベントへと発展してきている成功事例と言える。

女性76.5%、男性22.5%と来場者の多くは圧倒的に女性であることが分かる。表3の年代を見ると10代、30代が約30%、40代が18%と高い数値であることから女子学生グループ、主婦と子供の親子による来場者パターンが最も多いことが推察される。今後は更に女性が来場しやすい環境整備を強化しつつ、男性を呼び込むイベントの開催が必要と考えられる。

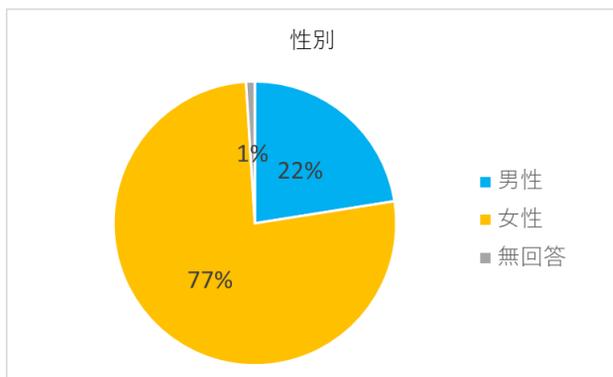
年代別で30代、10代、40代の順に多いが表2より各年代とも約8割は女性であることが伺える。10代は女子学生同士の来場パターンが多く、30代、40代は主婦と小さな子供連れの来場パターンが多いと推察される。20代は9.5%で1割に満たない低い数値である。これは昼間に開催される地域密着型のお祭りに共通する傾向であると考えられる。仮に花火・プロジェクションマッピングなど夜間型の華やかな雰囲気祭りであれば20代の来場者数を増やすことが期待できる。まずは10代、30代、40代の女性が快く感じる環境整備の強化を図ることで更なる祭り来場者数の増加に努めたい。

職業は学生、会社員が共に27.5%で最多である。学生の分類として小学生から大学生まで幅広いが、表3（年齢）より多くは小学生と中学生であると推察される。また、表1（居住地）より殆どの会社員の居住地は西尾市内であるため、休日はきらまつりで過ごす習慣・愛着・ファン層が西尾市に形成されていることが推察される。

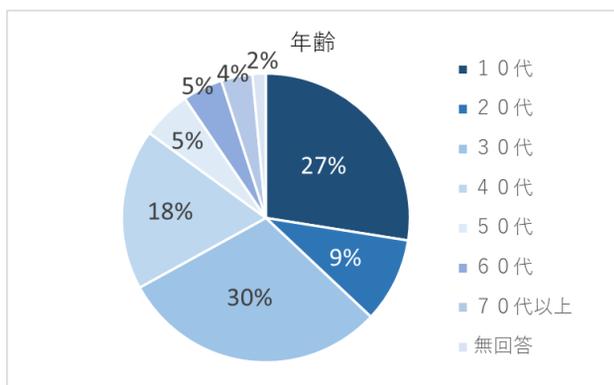
〈表1〉居住地



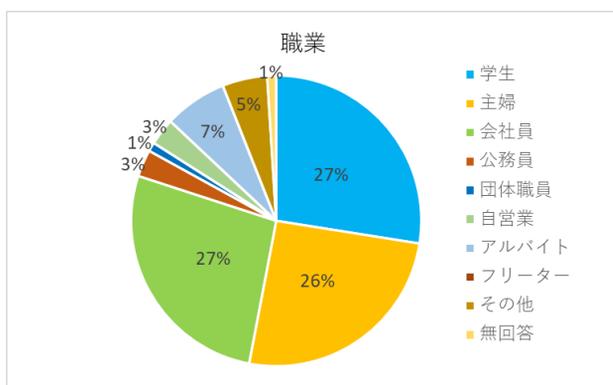
〈表2〉性別



〈表3〉年齢



〈表4〉職業

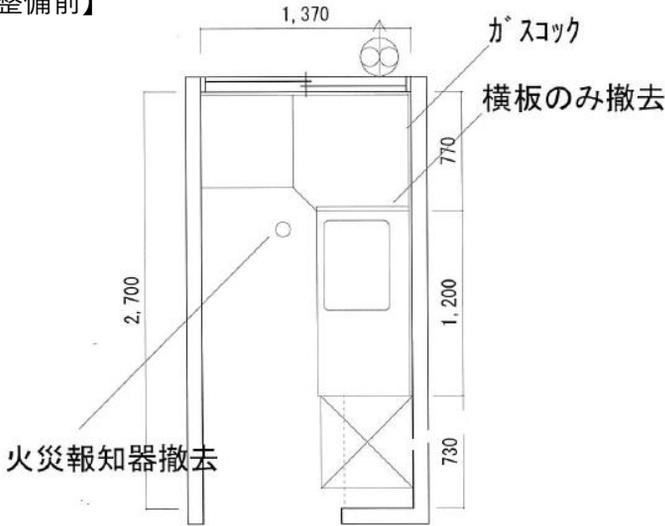


(2) 事業主共同利用型セントラルキッチンを設置・整備

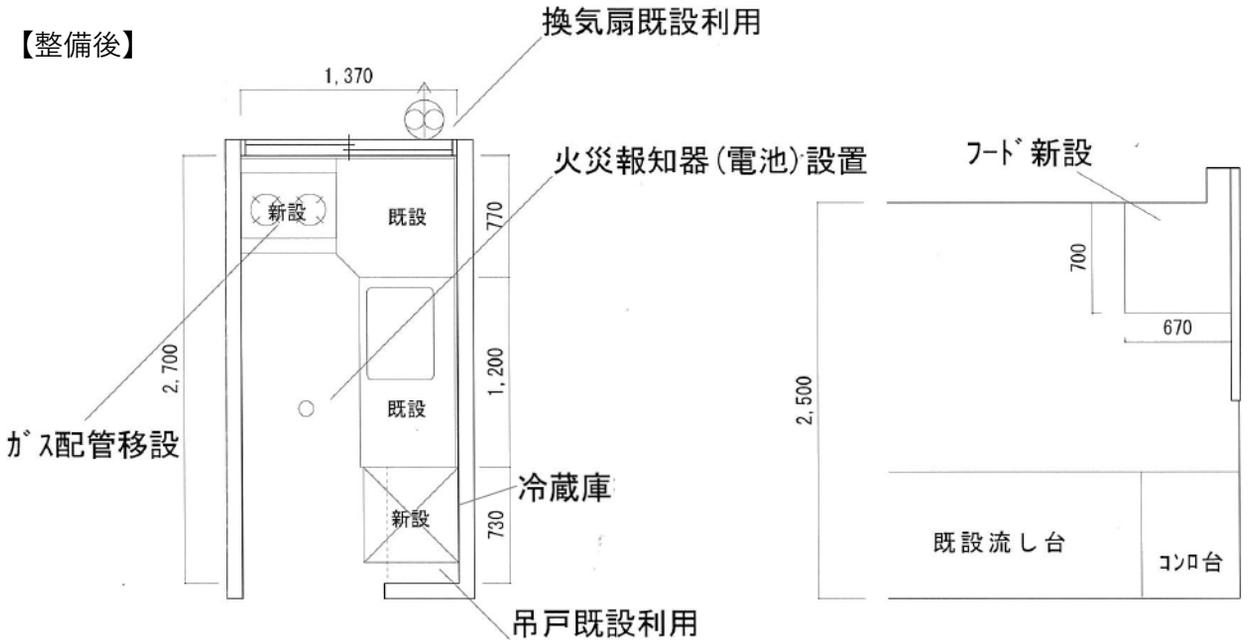
セントラルキッチンの整備

複数の事業者が共同で利用できるセントラルキッチンを商工会2階に設置・整備した。

【整備前】

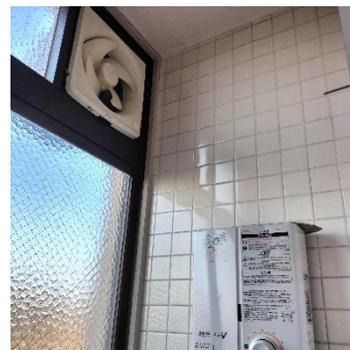
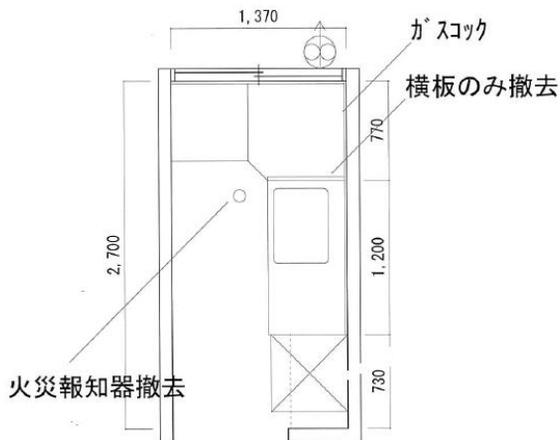


【整備後】

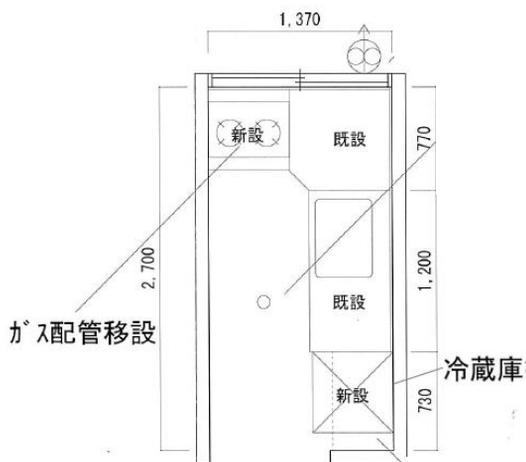


- 導入した設備
- ・ステンレスフード
- ・冷凍冷蔵庫
- ・ビルトインガスコンロ
- ・専用キャビネット
- ・ガスコック 等

【整備前】



【整備後】



ガス配管移設・ガスコンロ台設置



冷蔵庫設置



火災報知器（電池）設置



冷蔵庫設置



(3) 代表的なキッチンカーメニューの開発（地元食材中心のサステナブルメニュー開発）

メニューコンセプトの策定

キッチンカーでの移動販売先を「ジブリパーク」で盛り上がるモリコロパークや高速道路のサービスエリア、住宅地での家族向けや独身者向けの昼食需要を想定したことから、腹持ちのするランチメニューと子供や若者に受け入れられるおやつ系（スイーツ系）の2方向でメニューを開発することにした。

数あるキッチンカーの中から消費者に選んでもらえるメニューの開発には、新規性や斬新性が必要であり、他と明らかに違う差別化が必須となる。そこで、「抹茶の産地」として有名である西尾市は、吉良町も同じくお茶の産地であることから、地元のお茶でありながらあまり知られていない「かぶせ茶」を新規性があり差別化できる食材と位置付けた。キッチンカーメニューは限られたスペースの中で効率的に調理でき、短時間により多くのメニューを提供することが求められる。ランチメニューでは商工会が先に商品化した「かぶせ茶」を練り込んだ茶うどんをベースにこだわりの地元食材と組み合わせて開発することにし、おやつ系では誰もが知っていて作り置きができる定番商品、フライドポテトとチュロスにかぶせ茶を活用して一味違う商品を開発、フライドポテトにはかぶせ茶と塩を混ぜた「かぶせ茶塩」を振りかけ、チュロスは「かぶせ茶みるく味を」を開発した。さらに最近人気の高いジェラートにかぶせ茶味を開発することとした。すべてに「西尾吉良」を前面に打ち出せる地元食材を使った新しいメニューを開発することで独自性を打ち出すこととした。

メニューコンセプト

西尾吉良のこだわりが詰まった新しいご当地グルメ

地元食材「かぶせ茶」味をベースとしたランチ系・おやつ系メニュー

◎ランチ系メニュー⇒かぶせ茶うどんをベースに地元食材との組み合わせによる新メニュー開発

◎おやつ系メニュー⇒定番商品であるポテト・チュロス・ジェラートにかぶせ茶を活用した新メニュー開発

メニューレシピの作成

◎かぶせ茶うどん

かぶせ茶うどんをベースとした新メニューの開発において、地元食材の中から外食低迷等により生じる余りやすい食材や規格外などの理由で出荷できないが、調理加工する上では全く問題のない商品などを管内の生産者、事業者に対して提供を呼び掛けた。

その中から三河一色産の規格外のうなぎ、刻み海苔、地元養鶏場の卵、地元ホルモン店のホルモンを選定、さらに親世代の嗜好を考慮した国産とろろと子供でも食べやすいさっぱりとした味わいのサラダチキンを選定してレシピを作成した。レシピ作成にあたっては、(2)で整備したセントラルキッチンを活用した。

以下に作成したレシピを記す。

①上うなぎ茶うどん

- 1.かぶせ茶うどんをたっぷり沸騰したお湯で5分間茹でる
- 2.手早く冷目で2～3階もみ洗いしてぬめりをとる
- 3.めんを器へ移し、熱いめんつゆをかける
- 4.蒲焼したうなぎを適量カットして茶うどんに盛り付ける
- 5.錦糸卵、刻み海苔、紅しょうがを加えて完成

②特上うなぎ茶うどん

- 1.かぶせ茶うどんをたっぷり沸騰したお湯で5分間茹でる
- 2.手早く冷目で2～3階もみ洗いしてぬめりをとる
- 3.めんを器へ移し、熱いめんつゆをかける
- 4.蒲焼したうなぎをまるまる1尾茶うどんに盛り付ける
- 5.錦糸卵、刻み海苔、紅しょうがを加えて完成

③のりたま茶うどん

- 1.かぶせ茶うどんをたっぷり沸騰したお湯で5分間茹でる
- 2.手早く冷水で2～3階もみ洗いしてぬめりをとる
- 3.めんを器へ移し、熱いめんつゆをかける
- 4.錦糸卵、刻み海苔、紅しょうがを加えて完成

④サラダチキン茶うどん

- 1.かぶせ茶うどんをたっぷり沸騰したお湯で5分間茹でる
- 2.手早く冷水で2～3階もみ洗いしてぬめりをとる
- 3.めんを器へ移し、熱いめんつゆをかける
- 4.調理しておいたサラダチキンを茶うどんに盛り付ける
- 5.錦糸卵、刻み海苔、紅しょうがを加えて完成

⑤プリプリホルモン茶うどん

- 1.かぶせ茶うどんをたっぷり沸騰したお湯で5分間茹でる
- 2.手早く冷水で2～3階もみ洗いしてぬめりをとる
- 3.めんを器へ移し、熱いめんつゆをかける
- 4.濃厚みそだれで焼いたホルモンを茶うどんに盛り付ける
- 5.錦糸卵、刻み海苔、紅しょうがを加えて完成

⑥本とろろ茶うどん

- 1.かぶせ茶うどんをたっぷり沸騰したお湯で5分間茹でる
- 2.手早く冷水で2～3階もみ洗いしてぬめりをとる
- 3.めんを器へ移し、熱いめんつゆをかける
- 4.おろしておいたとろろを茶うどんに盛り付ける
- 5.錦糸卵、刻み海苔、紅しょうがを加えて完成

⑦フライドポテト（ラスポテトを使用）※2人分

- 1.スーパーフライポテトの粉100グラムに、冷水を200ccいれてかき混ぜる
- 2.生地が固まったら、生地を3等分して、丸めてマッシャーにセットする
- 3.マッシャーでおし出して均等な太さのポテトをつくる
- 4.180度の油で、約2分ほど揚げる
- 5.かぶせ茶塩を適量ふりかけたら完成

⑧かぶせ茶ジェラート

かぶせ茶ジェラートは管内事業者ジェラート専門店「ウィリアムズジェラート」へ製造を委託した。キッチンカーでの提供のしやすさを考慮して器にはカップを採用し、ラベルをオリジナルで制作した。

器にカップを採用



オリジナルカップシール



⑨チュロス

- 鍋にバター、牛乳、水1/4カップ、塩、砂糖を入れて火にかける。バターが溶けてふつふつとしたら火から下ろし、薄力粉を加えて粉をなじませるように耐熱性のゴムべらで混ぜる。
- 全体がなじんだら、再び火にかけ、約1分混ぜる。鍋底に薄い膜ができ、生地がまとまってコロんと転がるようになったら、ボウルに入れる。
- 溶き卵を2回に分けて加え、そのつど、切るようにしてよく混ぜる。卵を入れたときは混ぜりにくそうに思えても、よく混ぜると次第に卵が生地になじんでくる。
- オープン用ペーパーを16×30cm程度に切って広げる。絞り出し袋に星形の口金をつけて3を入れ、オープン用ペーパーの上に20cm長さに絞り出す。1枚のオープン用ペーパーにつき3本、間隔をあけて絞り出す。残りも同様に作る。
- フライパンに揚げ油を2cm深さ入れて高温(約180°C)に熱し、4をオープン用ペーパーごと入れ、3本ずつ揚げる。しばらくはさわらず、オープン用ペーパーがはがれてきたら、ペーパーを取り除く。時々上下を返ししながら、約5分、きつね色になるまで揚げる。
- オリジナル「かぶせ茶みるく」とグラニュー糖をそれぞれバットに広げる。5が揚げ上がったら取り出して油をきる。粗熱がとれたらバットに入れ、1本ずつ表面にしっかりまぶす。

試作品の商品化・量産化調整

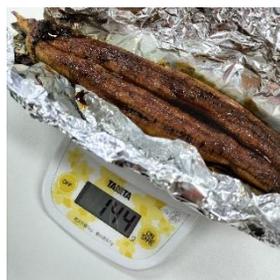
◎かぶせ茶うどん

かぶせ茶うどんの商品化にあたっては(2)で整備したセントラルキッチンで試作を繰り返した。盛り付けるうなぎの蒲焼、サラダチキン、みそだれで焼いたホルモン、とろろに合う麺つゆを作成するため、以下の10種類の業務用出汁を取り寄せて試作した。

【試作した出汁サンプル】※先に商品化した茶うどんの出汁にサンプルの出汁を調合

- 1.生ガラ豚骨スープ
 - 2.成都担々麺スープ
 - 3.名古屋コーチン鶏白湯スープ
 - 4.業務用めんつゆ
 - 5.はまぐり出汁スープ
 - 6.魚介濃厚たれ
 - 7.濃香煮干たれ
 - 8.豚ガラスープ
 - 9.鯛だし塩スープ
 - 10.和風だし
- 上記の中から、「和風だし」を先に商品化した茶うどんの麺つゆに混ぜて使用することにした。

○試作した茶うどん



茶うどんは乾麺で製造委託したものを使用した。キッチンカーという限られたスペースの中で一度に多くの茶うどんを効率的に提供するために、茶うどんはセントラルキッチンで茹でたものを冷凍化することにした。-60°Cに瞬間冷凍にすることで鮮度を保ち、茶うどんの味も損なうことなく提供できることを試作で実証した。冷凍化した茶うどんをキッチンカーに持ち込み、キッチンカー内で再度熱湯で茹でることで短時間に商品を提供できるとことになった。

茶うどんに盛り付けるうなぎは管内の鰻養殖場から規格外品を蒲焼した状態で直接仕入れることにし、湯煎してすぐに提供できるようにした。規格外品を仕入れることで原価低減を図るとともに、余剰食材の有効活用につなげることを目指した。サラダチキン、ホルモン、とろろ、卵は管内事業者から直接仕入れて、キッチンカーでの販売前日にセントラルキッチンで調理しておくことで、キッチンカー内での調理作業を短縮化することができるようになった。セントラルキッチンでの試作とキッチンカーでの実演デモを繰り返すことでキッチンカーでの商品提供は食材の仕込みが最も重要であることが把握でき、スムーズな運営につなげることができた。

フライドポテトとチュロスについても同様にセントラルキッチンでの試作を繰り返す中で、前日に仕込みを完了し、当日はフライヤーで揚げるだけで作業を効率化できるようになった。

○商品撮影

開発した新メニューを地元飲食店の協力を得て商品撮影を行い、キッチンカーでの装飾ツールやPOP等に活用した。

○商品撮影作業／一品ずつ器に盛り付けて撮影



○実際の撮影画像

①チュロス



①フライドポテトロング



③フライドポテトショート



○フライドポテト盛り合わせ



④かぶせ茶ゼラート



⑤のりたま茶うどん



⑥サラダチキン茶うどん



⑦本とろろ茶うどん



⑧プリプリホルモン茶うどん



⑨上うなぎ茶うどん



⑩特上うなぎ茶うどん



○イベント会場でのアンケート調査

開発したキッチンカーメニュー商品に関するアンケート調査を行った。

〈出展イベント〉

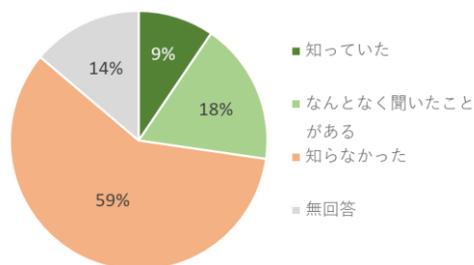
イベント：2022きらまつり 〈主催：吉良・幡豆まちづくり協議会〉
 開催日時：2022年11月12日（土）・13日（日）9:00～17:00
 会場：横須賀公園 〈西尾市吉良町中野瀬田65〉
 内容：「工・商・農・漁業の祭典」様々なグルメ・青空市場や物産展、
 こども広場、体験コーナー、お笑い芸人などによるステージショー

〈アンケート項目回答結果〉 回答数231名

西尾市内の特産品である「かぶせ茶」をキッチンカーメニューに取り入れたことから「かぶせ茶」に関する設問やキッチンカーのコンセプトである「地元食材へのこだわり」、キッチンカーを運営する意義に関する設問を設け、回答を得た。

①吉良町はかぶせ茶の名産地だということを知っていましたか？

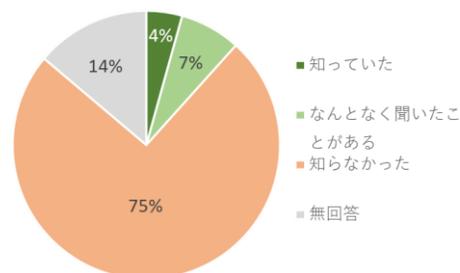
No.	設問	回答数
1	知っていた	22
2	なんとなく聞いたことがある	41
3	知らなかった	136
4	無回答	32
合計		231



「知っていた」と「なんとなく聞いたことがある」の合計は27.2%であるが、「知らなかった」が58.9%と最も高く、かぶせ茶の認知度は十分に浸透していない結果となった。これは「かぶせ茶うどん」が観光客向けに企画・販売されていることが主な要因と考えられる。今後はキッチンカーによる茶うどんの販売や西尾市内で購入できるジェラートなどによってかぶせ茶の露出度を増やすことが出来れば認知度向上が期待できる。

②西尾みなみ商工会が作った『かぶせ茶うどん』を知っていましたか？

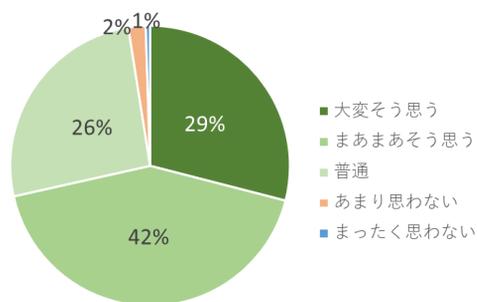
No.	設問	回答数
1	知っていた	10
2	なんとなく聞いたことがある	17
3	知らなかった	172
4	無回答	32



「知らなかった」が74.5%と最も高くなっている。①でかぶせ茶を「知っていた」が9.5%に対し、②かぶせ茶うどんを「知っていた」は4.3%と5.2ポイント低くなっている。かぶせ茶は知ってるが、かぶせ茶うどんの商品化を知らない人が半数以上存在していることから、かぶせ茶うどんの給食メニュー導入など「かぶせ茶うどん」の認知度を高める積極的な活動が課題と言える。

③このキッチンカーを見て、吉良に対するこだわりを感じましたか？

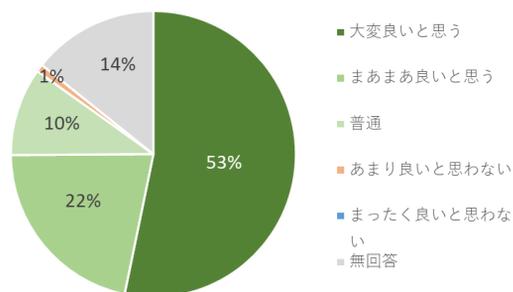
No.	設問	回答数
1	大変そう思う	58
2	まあまあそう思う	85
3	普通	52
4	あまり思わない	4
5	まったく思わない	1
6	無回答	31
合計		231



「大変そう思う」と「まあまあそう思う」を合わせると61.9%の人が、キッチンカーでの販売によって「吉良に対するこだわり」を感じたことが分かる。かぶせ茶を使用したかぶせ茶うどん・かぶせ茶ゼラートの試食、それらを訴求する懸垂幕等によって他のキッチンカーと差別化が図れた結果と考えられる。サラダチキン、海苔などメイン食材が吉良産で統一して訴求できれば、さらにこだわりを感じる割合が高まると考えられる。

④キッチンカーによる販売が、食品ロス削減や環境・働き方にやさしい取組であることをどのように思いますか？

No.	設問	回答数
1	大変良いと思う	123
2	まあまあ良いと思う	50
3	普通	23
4	あまり良いと思わない	2
5	まったく良いと思わない	0
6	無回答	33
合計		231



「大変良いと思う」と「まあまあ良いと思う」を合わせると77.8%の人がSDGsへ関心があることが分かる。今後はキッチンカーのどのような取組みが食品ロス削減、働き方にやさしいのか具体的な活動報告、数値データの開示などが課題になってくると考えられる。

Q2 ご意見、ご要望がありましたら教えてください

1. 吉良を盛り上げるのはいいと思います。
2. 吉良の花火の時、駐車場を増やしてもらいたい。
3. 注文を受けるところ、商品をもらうところなど、パツと見てわかりづらいです。
4. きらまつり、楽しみにしています。
5. がんばってください。
6. お茶のジェラート、すてきです。
7. もっと西尾がいろんなところにPRされたらうれしい。
8. 茶うどん気になった。
9. 吉良に住んでいるけど知らなかった。
10. お茶や抹茶が好きなので、もっとスイーツがあったらいいと思う。
11. 地元の食材を食べることができるのは、とても良いと思います。
12. これからも優しい取り組み頑張ってください
13. 接客の感じがよいと思いました。

- 「かぶせ茶ジェラート」のパッケージデザイン・風味・味の3拍子が揃っていることが受け入れられた。
- 「お茶+うどん」はインパクトある。認知度がまだ4%のため新鮮に感じる人が多い。
- きらまつりでのキッチンカーでの「かぶせ茶うどん」のPR活動が認知度向上につながった。
- 緑色のジェラートケーキなどバレンタイン需要の取込みも考えられる。

アンケート調査

Q1.キッチンカーについて率直なご意見をお聞かせください。

①吉良町はかぶせ茶の名産地だということを知っていましたか？

(1.知っていた 2.なんとなく聞いたことがある 3.知らなかった)

②商工会が作った『かぶせ茶うどん』を知っていましたか？

(1.知っていた 2.なんとなく聞いたことがある 3.知らなかった)

③このキッチンカーを見て、吉良に対するこだわりを感じましたか？

(1.大変そう思う 2.まあまあそう思う 3.普通 4.あまり思わない
5.まったく思わない)

④キッチンカーによる食品ロス削減や環境・働き方にやさしい取組みをどのように思いますか？

(1.大変良いと思う 2.まあまあ良いと思う 3.普通 4.あまり良いと思わない
5.まったく良いと思わない)

Q2.ご意見、ご要望がありましたら教えてください。

()

お住まい 1. 西尾市 2. その他の愛知県内 3. その他 ()

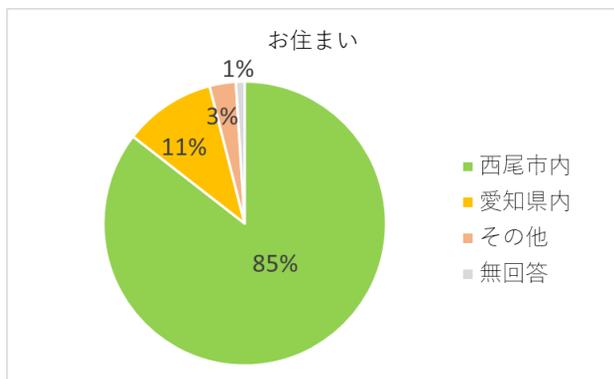
性別 1. 男性 2. 女性

年齢 1. 10代 2. 20代 3. 30代 4. 40代 5. 50代 6. 60代 7. 70代以上

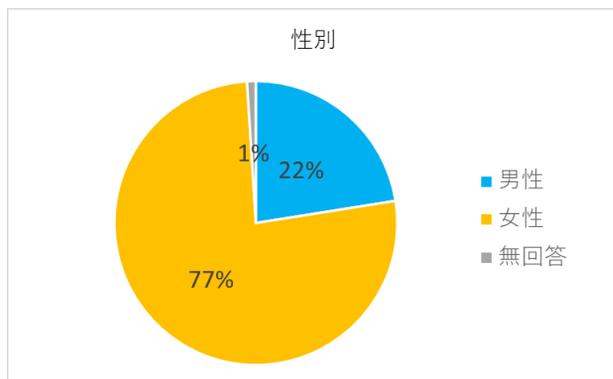
ご職業 1. 学生 2. 主婦 3. 会社員 4. 公務員 5. 団体職員 6. 自営業
7. アルバイト 8. フリーター 9. その他 ()

〈回答者属性〉

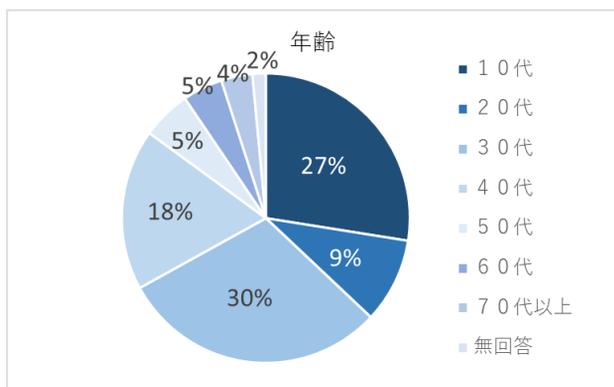
〈表1〉居住地



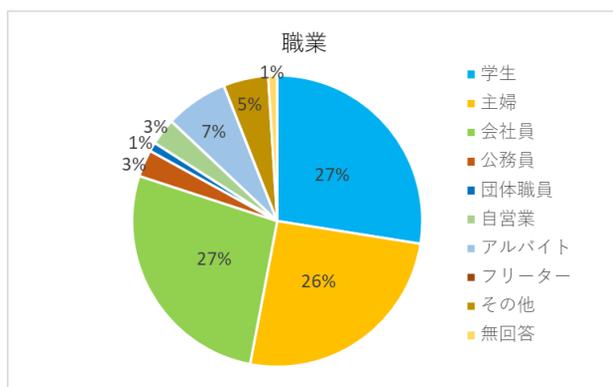
〈表2〉性別



〈表3〉年齢



〈表4〉職業



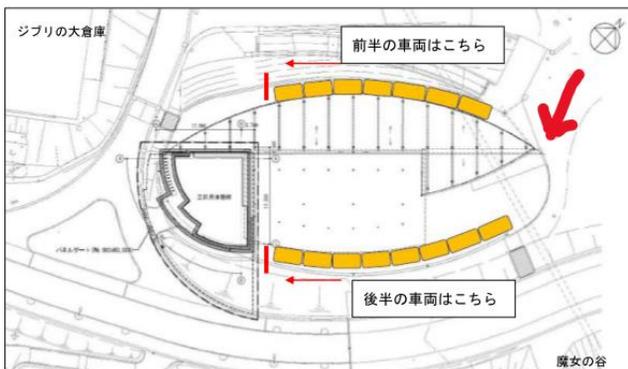
○モリコロパークにおける移動販売車（キッチンカー）に関するPR・調査結果

1. 調査目的

移動販売車（キッチンカー）の市場性や事業課題等を把握し、働き方改革につなげるPR・調査を実施した。

2. 実施概要

- (1) 実施場所：モリコロパーク内芝生広場三日月休憩所
- (2) 実施期間：令和5年2月4日（土）から令和5年2月5日（日）まで
午前10時から午後4時まで
- (3) PR品目：茶うどん、ジェラート、その他のスイーツ類



番号：009

愛・地球博記念公園
商工会あいちまるっと！マルシェ
関係車両通行証
令和5年2月末まで有効

注意事項：走行速度20km以下厳守、ハザードランプ点灯

店名 **西尾みなみ商工会** 電話 **090-4081-9161**

(公財)愛知県都市整備協会 愛・地球博記念公園管理事務所

○PR調査員が直接聞き取った声

- ・公園を活かした良い取組だと思う。
- ・よく三日月休憩所で休むので、キッチンカーがあってうれしい。
- ・今回三日月休憩所という場所があるとはじめて知った。
- ・ジブリパークは人が多いが芝生広場は人が少ない。
- ・キッチンカーのことは知られていない、県からの発信が必要だと思う。
- ・固定店舗とキッチンカーが両方あれば盛り上がると思う。
- ・キッチンカーと一緒に周辺の景観の良さもSNSで伝えると良いと思う。
- ・もっとこういう取組を広げて、にぎわい作りにつなげてほしい。
- ・すごく面白い企画なので、もっと販促、広告に力を入れてほしい。
- ・出店状況がSNSや地図上でわかれば良いと思う。
- ・またこの場所でやってほしい。
- ・三河産のうなぎは品質が高いと思った。
- ・「抹茶」ではなく「かぶせ茶」のジェラートはとても珍しい。
- ・西尾が地域のPRに力をいれていることがわかった。
- ・「抹茶」や「かぶせ茶」のドリンクがあるとよい。
- ・接客がよかった。商品や地域の説明がわかりやすかった。
- ・西尾市に行って見たくなった。
- ・新茶や茶摘みの時期はいつですか？

〈実際のPR・調査〉



○デモキッチンカーでの加工実演（こども食堂での実演）

子ども食堂を運営する「咲々都（ササト）」と連携してキッチンカーでの「パフェづくり体験会」を開催した。地元食材を活用したキッチンカー運営について知ってもらう機会を創出するとともに、参加する子供たちに食品ロスに関する教育の場を提供した。キッチンカー内で食品ロスに関するビデオ視聴と「SDGsアイデアシート」の配布によりSDGsについてより理解を深めてもらった。

〈デモキッチンカーでの実演概要〉

開催日時：2022年12月24日（土）15:00～17:00
 会場：咲々都（ササト） 〈西尾市吉良町吉田天笠桂64-1〉
 内容：パフェづくり体験・「食品ロスを考えよう」ビデオ視聴・SDGsアイデアシート配布・アンケート調査
 参加人数：21人

SNS告知バナー



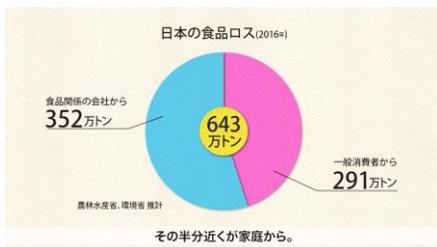
子ども食堂でのキッチンカー



ビデオ映像



SDGsアイデアシート



○キッチンカーでの加工実演（子ども食堂での実演）

近江商人の「三方よし」という噺（はなし）がありますが、これをSDGs置き換えると、「買い手よし→持続的な消費活動の実現」、「売り手よし→持続的な企業成長の実現」、「世間よし→持続的な生活環境の実現」へと変換することができます。つまり、三方よしを地球規模に拡大し、具体的な17の目標と169のゴールを設定したのがSDGsであると解釈できます。そこで、将来、子供たちが地球規模的な視点から経済活動ができるビジネスパーソンへと成長してもらうために、まずは子供たちに身近な地元食材を使ったパフェづくり体験をしてもらいました。楽しいパフェづくりを通じてキッチンカーによる経済活動と食品ロスの社会問題を同時に学びながらSDGs（地球規模の三方よし）の理解を深めることを本活動の目的としました。

〈学習効果を高める3つの取組〉

1.見る・聴く（ビデオを視聴）

食品ロスの現状をまとめた約5分の動画を視聴することで、廃棄される食品の多さと悪化する自然環境の現状を学んで頂きました。真剣に動画を視聴した21人の子供たちの表情から大量に廃棄される食品ロスは、他人事ではない社会問題であること認識して頂きました。

2.体験する（つくる責任・つかう責任）

キッチンカーで自分が食べるパフェづくりを行い、自分が食べ切れる量のパフェを作ることで、作る責任と食べる責任を学びました。甘いパフェは食欲を誘いますが、色鮮やかなパフェのデコレーションをしながらも自分が食べ切れる量を考えながらのパフェづくりとなりました。学んだ後は、みんなで美味しくパフェを残さず頂きました。

3.話す・書く（理解を深める）

食品ロスや自然環境に関して友達と話し合いをすることで、新たな気づき・アイデアを共有してもらいSDGsの大切さを確認して頂きました。そして、SDGs アイデアシートの「未来を想像し、できることを考えよう」にある3つの質問に答えて頂きました。

○SDGs アイデアシート・アンケート調査（自由回答）

質問1：キミが大人になるとき、どんな未来になっていたらいいかな？

回答1：自然の保全に関する記述（47.3%）

きれいな街にしたい、きれいな空気の未来、自然を汚すことがない未来など

回答2：良好な人間関係を築くことに関する記述（36.8%）

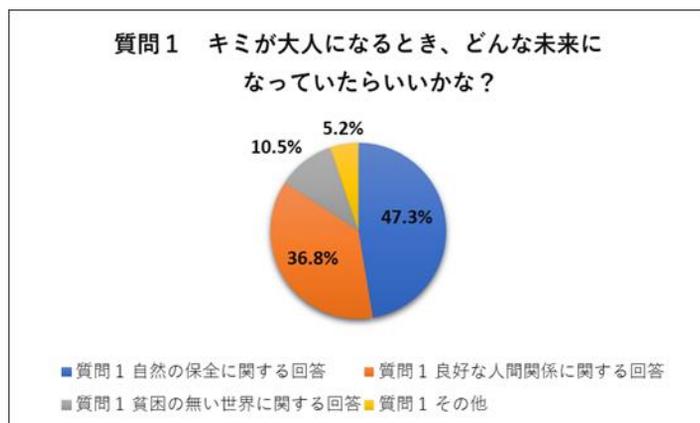
戦争がない未来、いじめや差別がない未来など

回答3：貧困の無い世界に関する記述（10.5%）

どんな人も水や食事ができる未来、貧しい暮らしが無いなど

回答4：その他（5.2%）

子供たちの関心が高い順に、自然環境の保全意識（47.3％）、良好な人間関係（36.8％）と続いている。いずれも重要な問題であるが、見たり触れたりすることが出来る環境汚染が子供たちにとっては分かりやすく、理解しやすい身近な問題であることが伺えます。



質問2：その未来にするためにはどうしたらいいだろう？

回答1：自然の保全に関する記述（52.9％）

ゴミを出さない工夫をみんなで考える、海や川にゴミを捨てない、汚れた水を捨てない、ゴミを拾うなど

回答2：良好な人間関係を築くことに関する記述（11.7％）

いじめや差別はとても悪いことだと周りに知らせたり注意する、戦争をしないでと言うなど

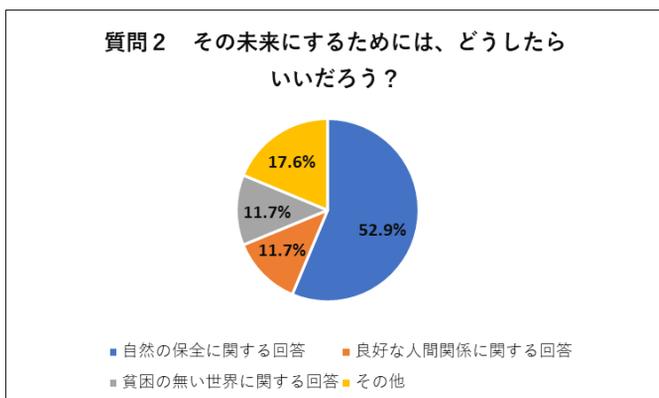
回答3：貧困の無い世界を築くことに関する記述（11.7％）

みんながお金を得られる仕事ができるようにする、貧しい人が生活できるようにするなど

回答4：その他（17.6％）

お年寄りの知識を生かしながら学んでいきたい、とにかく頑張るなど

自然環境の保全に関する回答数が質問1では47.3%であったが、質問2では52.9%で5.6ポイント増加している。一方、良好な人間関係を築くことに関する回答数は、質問1は36.8%、質問2では11.7%で25.1ポイント減少しており、子供たちにとっては自然環境に関して、どうしたらいいのかがイメージできおり、SDGsの理解・浸透には自然の保全から学ぶことが有効であると推察できる



質問3：自分たちにできることはなんだろう

回答1：自然の保全に関する記述（72.2%）

食べ物を無駄にしない、野菜を使い切る、食品ロスを減らす、ゴミはゴミ箱に捨てる、ゴミは家に持ち帰ってから捨てる、ゴミを拾うなど

回答2：良好な人間関係を築くことに関する記述（16.6%）

いじめじゃないかと思ったら注意する、けんかをしない、お手伝いをするなど

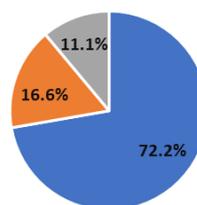
回答3：貧困の無い世界を築くことに関する記述（11.1%）

募金・寄付をする、募金したり外国の取組に参加するなど

質問2と同様、自然の保全に関する記述が72.2%と最も多くなっており、自然保全は子供たちにとっては取組み易いSDGsの内容であることが分かる。

自然保全に関する回答内容を見ると「野菜を使い切る」、「ゴミはゴミ箱に捨てる」、「ゴミを拾う」などがあり、リデュース（ゴミを出さない）やリサイクル（分別・再資源化）の取組への理解が浸透していることが伺えます。

質問3 自分たちにできることはなんだろう



■ 質問3 自然の保全に関する回答 ■ 質問3 良好な人間関係に関する回答
■ 質問3 貧困の無い世界に関する回答

【まとめ】

アンケートの回答は主に「自然の保全に関する記述」、「良好な人間関係を築くことに関する記述」、「貧困の無い世界を築くことに関する記述」の3つに分ける事が出来ました。

そしてこれらは特にSDGsの17の目標の内、1. 貧困をなくそう、2. 飢餓をゼロに、12. つくる責任・使う責任、14. 海の豊かさを守ろう、15. 陸の自然と生き物を守ろうに関連しており、楽しいパフェづくりを通じて幅広くSDGsを学ぶことが出来たと評価しています。

そして、自然の保全をしつつ良好な人間関係を構築することは、持続的な発展をもたらし、人々の豊かな生活に繋がることから冒頭で述べた地球規模での三方よし（持続的な消費活動の実現、持続的な企業成長の実現、持続的な生活環境の実現）にも寄与していると考えます。

今後、子供たちは各教育機関において職場体験やインターンシップを行う機会があると思います。その際は、訪問先企業のSDGsの取組に関心を持って臨んでいただきたいと思います。

【次回の課題】

ゴミは「資源」である考えを子供たちに広めることです。資源は捨てずに最大限、利活用することが持続可能な開発目標の達成に繋がるため今後のSDGs活動に活かして参ります。

〈参考意見〉 構成事業主より

子どもたちと食品ロスのビデオを視聴し、キッチンカー内にて自分で食べられる量を作ることで、子どもたちの目線を感じ、ストレートな意見を聞き、大いに刺激を受けた。無駄なく商品を作ること、SDGsを考えながら事業活動をする事について考えを深められた。仕入れを共通化するなどして食品ロスを減らし、また無駄をなくすことでシフトを見直すなど働き方改革にも取り組めると思った。

○デモキッチンカーでの加工実演の様子



○肉、魚、野菜など生鮮食材購入

〈うなぎ小〉

配布・送付先リスト							
品名等		令和4年度働き方改革推進支援助成金事業 原材料費（一般的に利用が難しい三河産うなぎ【小】の利用拡大） 見積単価：1,300円					
No.	検収・使用年月日	購入量	使用量	残量	単位	配布先	使用用途
1	9月13日	15	-	-	匹	-	-
2	9月15日	-	15	0	匹	-	新メニューの試作開発（うなぎ茶うどん）
3	11月12日	30	12	18	匹	「2022きらまつり」においてキッチンカーで試食配布	
4	11月13日		18	0	匹	「2023きらまつり」においてキッチンカーで試食配布	
5	2月4日	40	15	25	匹	モリコロパーク三日月休憩所においてキッチンカーで試食配布	
6	2月5日		25	0	匹	モリコロパーク三日月休憩所においてキッチンカーで試食配布	
7							
8							
9							
10							
合計		85	85	0	枚	購入合計金額	110,500



○肉、魚、野菜など生鮮食材購入

〈うなぎ大〉

配布・送付先リスト							
品名等		令和4年度働き方改革推進支援助成金事業 原材料費（一般的に利用が難しい三河産うなぎ【大】の利用拡大） 見積単価：2,600円					
No.	検収・使用年月日	購入量	使用量	残量	単位	配布先	使用用途
1	9月13日	8	-	-	匹	-	-
2	9月21日	-	8	0	匹	-	新メニューの試作開発（うなぎ茶うどん）
3	11月12日	20	12	18	匹	「2022きらまつり」においてキッチンカーで試食配布	
4	11月13日		18	0	匹	「2023きらまつり」においてキッチンカーで試食配布	
5	2月4日	30	12	18	匹	モリコロパーク三日月休憩所においてキッチンカーで試食配布	
6	2月5日		18	0	匹	モリコロパーク三日月休憩所においてキッチンカーで試食配布	
7							
8							
9							
10							
合計		58	68	0	枚	購入合計金額	150,800



○肉、魚、野菜など生鮮食材購入

〈ジェラート〉

配布・送付先リスト							
品名等		令和4年度働き方改革推進支援助成金事業 原材料費（西尾・吉良産かぶせ茶を使ったジェラート開発） 見積単価：380円（税込）／1個					
No.	検収・使用年月日	購入量	使用量	残量	単位	配布先	使用用途
1	9月27日	30	-	-	個	-	-
2	9月21日	-	30	0	個	-	新メニューの試作開発（かぶせ茶を使ったジェラート開発）
3	11月10日	35	35	0	個	-	かぶせ茶ジェラート報道記者発表
4	11月12日	300	75	225	個	「2022きらまつり」においてキッチンカーで試食配布（75個限定）	
5	11月13日		75	150	個	「2023きらまつり」においてキッチンカーで試食配布（75個限定）	
6	2月4日		75	75	個	モリコロパーク三日月休憩所においてキッチンカーで試食配布（75個限定）	
7	2月5日		75	0	個	モリコロパーク三日月休憩所においてキッチンカーで試食配布（75個限定）	
8							
9							
10							
合計		365	365	0	枚	購入合計金額	138,700



○保冷用冷蔵庫の活用〈賃借〉

業務用超低温フリーザー 賃貸期間：2022年9月1日～2023年1月31日

FISHBOXフリーザー（FBU-50eco）



キッチンカーの茶うどんデモ試食実演の検証により、乾麺から茹でて提供するには時間が掛かりすぎるため、茶うどんはセントラルキッチンで茹でたものを冷凍化することにした。業務用超低温フリーザーにより-60°Cに瞬間冷凍にすることで鮮度を保ち、茶うどんの味も損なうことなく提供できることを試作で実証した。またうなぎの提供についても蒲焼した状態で仕入れて瞬間冷凍することで鮮度を保ちながら湯煎しすぐに提供できるようになった。業務用超低温フリーザーの導入が、キッチンカーでの茶うどん、うなぎを短時間で提供することを実現した。

実際の使用状況

