

教室2 商品開発プロジェクト「地域食材でご当地バーガーづくり」 第4回レポート

教室2は、商品開発プロジェクト「地域食材でご当地バーガーづくり」。前回の試作結果を活かして、今回はみんなで「どんなバーガーを作るか？」を具体的にしてい くため、ターゲットやコンセプトを考えました。

◎誰に食べてほしい？

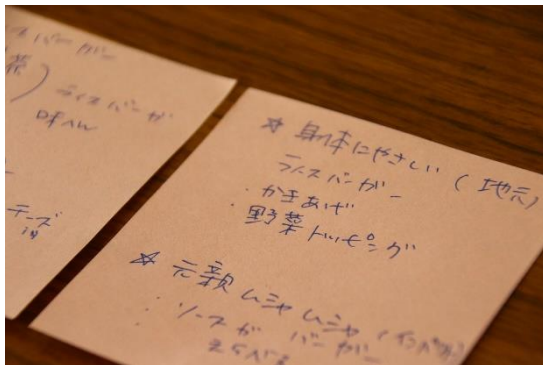
教室2のミッションは「ご当地食材を使い、関係人口が増えるバーガーを開発する」こと。どんなバーガーを、誰に食べてほしいのか？という視点で、前回の試食を踏まえて、各々がブラッシュアップしたアイデアを発表しました。

地域の歴史になぞらえた形のバーガー、地元の食文化を伝えるバーガー、そして日曜市やご当地給食に出すことを目標にする！というバーガーなど。皆さんかなり完成形をイメージして作り込んでいて、全部食べたくくなります。

その後は、ターゲットを2つに分け、『インパクトバーガー』（パツと目を引く、観光客が食べに来たくなるバーガー）と『地元バーガー』（地元の人もリピートしたくなるバーガー）の2つに分類して、各班で話し合い。

みんなでこれまで出し合ったアイデアを組み合わせ、具体的なバーガーの形を作り上げていく作業です。

◎それってどんなバーガー？



インパクトバーガーの方は、やっぱりキ ャッチーな見た目とネーミングが大事とい うことになり、あの歴史上の人物をモチー フにすることに。

わざわざ外から食べに来てもらうなら、 ストーリーとインパクトが必要なはず。ど んな見目で、どんなストーリーを持って

いたらいいのでしょうか。味はもちろん、美味しく！たくさんの方がムシャムシャ食べてくれるといいですね。

地元バーガーについては、趣向を変えて「ライスバーガー」にすることに。話し合
う中で「お年寄りには全部食べられず、残り
を持って帰って食べることもある」という
意見から、「冷えても美味しく食べられる
バーガーはなんだらう？」という発想で、
「お茶漬け」案が浮上。



作りたてはそのまま美味しく、お茶漬けにして味に変化もつけられる…とっても
美味しそう！「冷えて美味しくなくなったから捨てる」という行動も無くせるので、
持続可能性の観点からも良い案ではないでしょうか。次回、これらの案でもう一度試
作してみる事となりました。

◎どう広めていくか？

それぞれのバーガーの形が見えてきた
ところで、開発したバーガーをどう広め
るか？を考えることも大切です。まずは
色々な人に「存在を知ってもらうこと」
が大事。そこから「食べに来る」「誰か
に話す」などの行動を引き出せれば、地
域の関係人口増加につながります。



そのためにまず、色々な人にバーガー
を手にとってもらえる機会が必要。という
ことで、「イベントへの出店」について考
えてみました。

出た案としては、地域内外で開かれるイベントにキッチンカーで出店し、バーガー
の認知度を上げていく、旧御豊瀬小学校でマルシェイベントを開く、御豊瀬漁港でオ
ープンカフェを実施するなど。

また、高知市といえば街路市。日曜市に出店すれば、観光客を含め多くの方に、長
浜・御豊瀬・浦戸地域という名前と共にバーガーを知ってもらえるのでは、というア
イデアも。最近ではグループ出店などの制度で、出店のハードルも下がってきている
ため、みませ楽舎ブースとして出店できれば、認知度アップにつながりそうですね。

なんだか、完成の形が見えてきました。次回は第5回目、これまで出た意見を集約
して、いいものを作りましょう！