

かつめしの新メニュー

特色クラス1班 黒田直輝 橋本涼真 松田瑠莉 大西理桜 安井優香

背景

「加古川の名物はなにか？」と考えた時、“かつめし”とは出るけれど、普段ずっと食べる訳でもない。そのため、私たちが手軽に普段食べているようなファストフード店であるマクドナルドとかつめし販売店を比較し、ファストフード店の良い所とかつめし販売店やかつめしにも取り入れる事が出来たら、もっとかつめしを手軽に食べてもらうことができるのではないかと考えた。

※私たちが考える手軽とは、
食べやすさ・値段が安い2つを兼ね揃えているもの

ファストフード店とかつめし販売店の比較

ファストフード店とかつめし販売店について、次の項目を調査した。結果を次の表1に示す。

(ア)・平均の値段・料理の種類について

(イ)・利用頻度・良い点・悪い点

ただし、(ア)については私たち独自の調査によるものであり、(イ)については、東播磨高校生徒2年生を対象にアンケート調査したものである。

表1 ファストフード店とかつめし販売店の比較

	ファストフード店	かつめし販売店
値段(平均)	680円	1103円
種類	35種類	2種類
良い点	安い手軽、量	おいしい
改善する点	栄養面	高い、食べにくい
利用頻度	月に1回	3ヶ月に1回

比較結果

かつめし販売店をファストフード店のように手軽にするためには、ファストフード店の良い所である“安い”“手軽”“選べる様々な量”をかつめしにもっと取り入れたらいいことが分かった。

また、かつめしの改善すべき点は、“値段が高いこと”“食べにくいこと”だと分かった。

かつめしの新メニュー作成

先程のアンケート結果を踏まえ私たちは、かつめしの改善すべき点である“値段が高いこと”は私たちの力では改善する事が難しいが、“食べにくいこと”は私たちでも改善する事が出来ると考え、実際にかつめしを使い食べやすさを兼ね揃えた以下の新たなメニューを考えてみた。



① かつめし × おにぎり
② かつめし × ご飯ピザ
③ かつめし × ご飯バーガー
④ かつめし × 寿司
⑤ かつめし × イングリッシュマフィン
⑥ かつめし × キャベツ巻き
⑦ かつめし × お好み焼き

新メニューの評価結果

《見た目ベスト3》

- 1.かつめし × イングリッシュマフィン
- 2.かつめし × 寿司
- 3.かつめし × キャベツ巻き

《食べやすさベスト3》

- 1.かつめし × イングリッシュマフィン
- 2.かつめし × 寿司
- 3.かつめし × お好み焼き

まとめ

ファストフード店とかつめし販売店を比べて、かつめしをもっと手軽に感じてもらうためには今よりも値段を安くしたり様々な量を選択出来るようにしたらいいことが分かった。またその事を踏まえ、私たちが作ったかつめしの様々な組み合わせも広げて行きたいと思っている。

今後の展望

1つの料理でも組み合わせ方を変えるだけで印象ガラッと変わることがあると分かった。
今回のようにかつめしの食べやすさを求めて作る以外にも、軽食からガッツリと食べれるぐらいまで様々な量を持ち合わせたかつめしなどを考えることが出来たら、今まで以上にかつめしを手軽なものに感じてもらい沢山食べることが出来るのでは無いかと考えた。