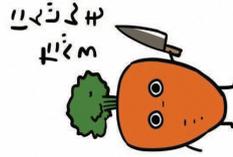
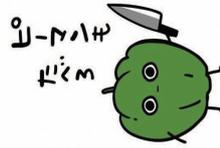


ミッション

島やさいの消費をあげよう



1

①キッチンカーで基地の人に島野菜を紹介する。

なぜ基地に行くの〜？

基地の人口(軍人・家族合わせて)	糸満市の人口
↓	↓
約9万人	約5万9千人



3

糸満よりも基地のほうが人が多いから、より多くの人に広まる！

提案

- ①キッチンカーで基地の人に島野菜を紹介する。
- ②SNSを利用する。



2

基地に行っどするの〜？

基地の人にキッチンカーを使って島やさいの料
理を紹介する。
基地のスーパーマーケットで島やさいを売る。



アメリカにも島野菜が広がる



4

なぜキッチンカー？

キッチンカーを使うメリット

- ↳ 移動販売であるため、**お客さんがいるとこと**に**自ら出向くことができる**。
- ・ **開業資金を抑えられる**。
- ・ **場所や時間でメニューを変えられることができる**。

5

メニュー1 ハンダマのサラダ

材料

ハンダマ、いんげん、コーン、にんにく など、



6

ハンダマ

↳ 免疫力を高める**ビタミン**が豊富
鉄分を多く含んでいる

メニュー2 島野菜のキーマカレー

材料

トマト、島にんじん、パプリカ、玉ねぎ、シブイ、
ゴーヤー、 島とうがらし、など

ゴーヤー

↳ **高血圧予防**や**夏バテ防止**、**貧血予防**がある。
島とうがらし
↳ **疲労回復**がある。



7

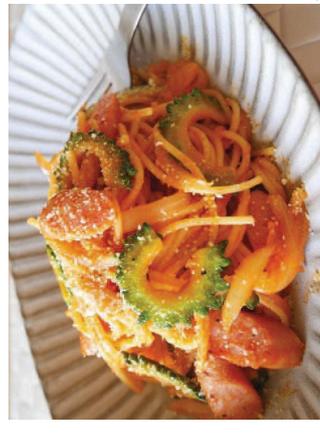
メニュー3 ゴーヤーナポリタン

材料

ゴーヤー、玉ねぎ、にんにく、ウインナー、
粉チーズなど、

ゴーヤー

↳ **高血圧予防**や**夏バテ防止**、**貧血防止**がある。



8

メニュー4 島野菜ビビンバ

材料

島にんじん、もやし、島だいこん、島とうがらし、紫キャベツ、レモン、にんにくなど、

島人参

↳ **カロテン**や**鉄分**が多く体力が落ちた時に食べるとうい。



9

基地の人は、栄養にも気を使っている



10

島野菜には色々な栄養が入っているから
ぴったり！

②SNSを利用する。

1,公式アカウントや# (ハッシュタグ)
などをつけて島やさいの魅力をおすすめする。



若者を中心としたSNSの利用がふえているから

2, 英語バージョンも作成する



海外のひとにも見てもらえるようにするため

まとめ

キッチンカー➡島野菜の料理を知ることができ
食べることができる。

SNS ⇨若者が知り次の世代まで受け継げること
ができる。



11

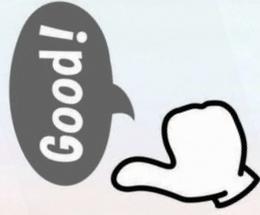
12

ご清聴ありがとうございました



13

食品ロスをなくそう!!

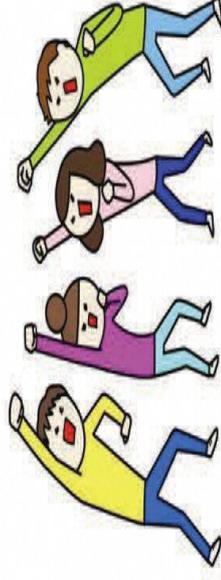


運チーム

1

～ミツシヨン～

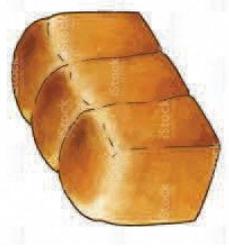
ハマキヨーパーパンが抱える
食品ロス問題を解決せよ!!



2

提案

パンの耳ビールを作る



パンの耳ビールとは、、、

食パンの製造過程でカットされ、捨てられるパンの耳をビールの原料の代わりに利用し、作られたビールのことです。



3

4

パンの耳ビールについての

アンケート

実施しました！！！！



5

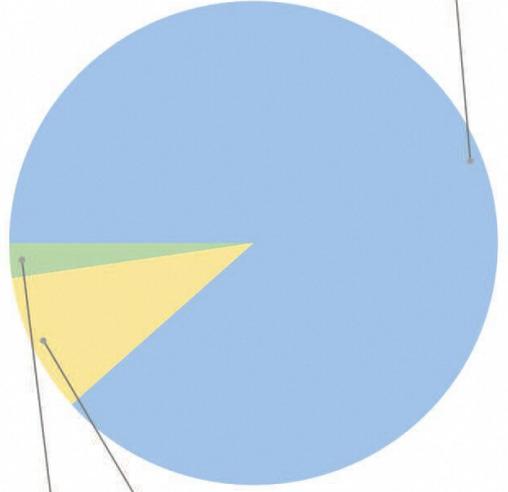
パンの耳ビールを知っていますか？43人中

その他1人

2.3%

知っている4人

9.3%



知らない38

88.4%

7

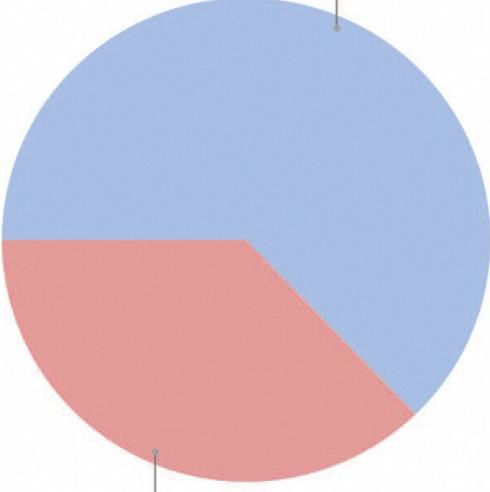
ビールを飲みますか？43人中

飲まない16人

37.2%

飲む27人

62.8%



6

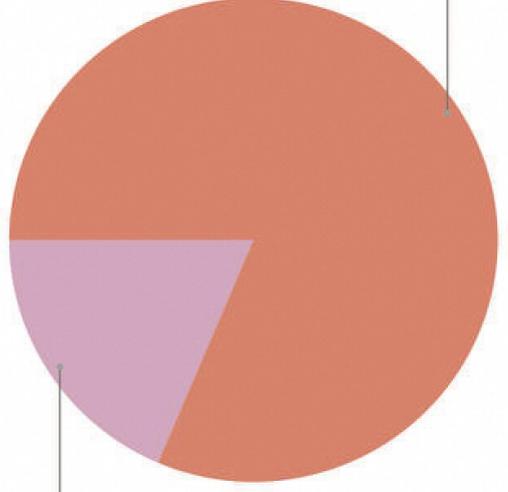
パンビールに興味はありますか？43人中

なし8人

18.6%

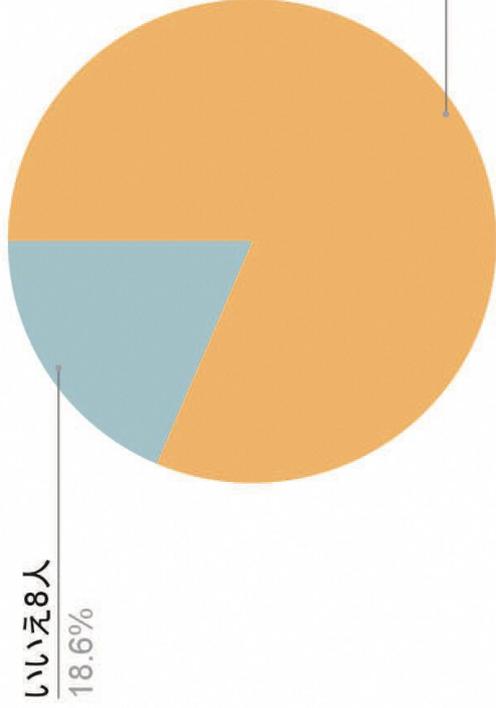
ある35人

81.4%



8

パンの耳ビールを飲んでみたいですか？43人中



9

パンの耳ビールを飲みたいと思う人は35人！！

他に週間何缶お酒を飲むかを調べたところ大体の平均は10缶だとわかりました。このことからあまりパンの耳ビールはあまり売れ残らないでしょう。

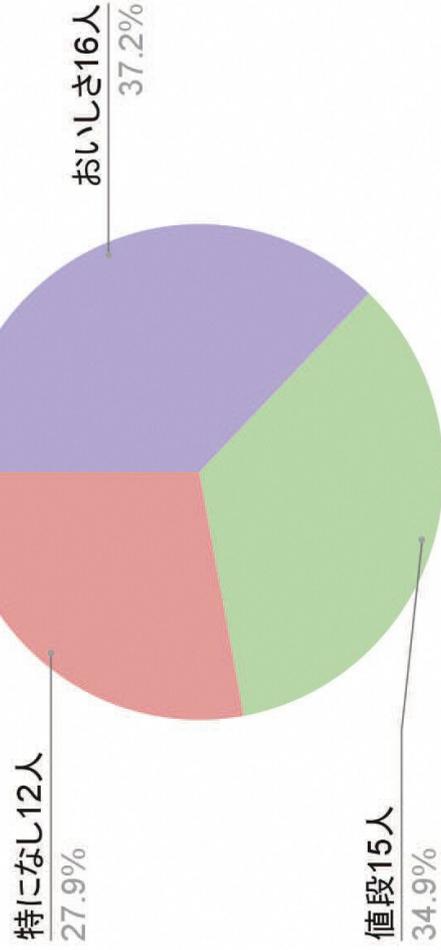
またビールの賞味期限を調べたところ暗く涼しい場所であれば大体9ヶ月はあるとわかりました。あとアサヒビールホームページからの情報なので信用性は高いでしょう。



情報元：
<https://www.google.com/search?q=%E3%83%93%E3%83%BC%E3%83%A B%E3%81%AE%E8%B3%9E%E5%91%B3%E6%9C%9F%E9%99%90&rlz=1CAJEU enJP981&oq=%E3%83%93%E3%83%BC%E3%83%AB%E3%81%AE%E8%B3%9E%E5%91%B3%E6%9C%9F%E9%99%90&ads=chro me..69i570i512i4.11255j0i15&sourceid=chrome&ie=UTF-8&safe=active&ssui=on#:~:text=%E8%B3%9E%E5%91%B3%E6%9C%9F%E9%99%90%EA8.customer%20%E2%80%BA%20post-22>

10

あなたが、ビールを求めることはなんですか？43人中



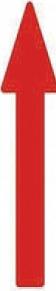
11

アンケートからわかること

- ・ビールを飲む人が過半数いること。
- ・パンビールを飲んでみたい人が多い。
- ・パンビールに興味がある人が過半数いること。
- ・ビールに求めるのが美味しさなのが多いこと。その次に値段ということ。

12

どれくらいかの量かというと・・・

500ml缶  500本

パン10kg  ビール 250L



13

簡単な手順

廃棄パンを冷凍

(細かくちぎる)



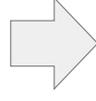
細かく砕いた麦芽

米とコーンを温水で

混ぜる (麦汁)

麦汁と冷凍した

廃棄パンを混ぜる



酵母によって熟成され
ビールになる



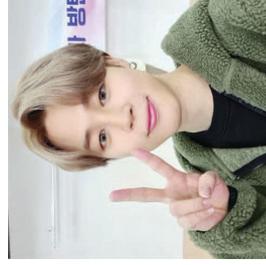
それを沸騰させて
ホップとコーヒー豆
し変える



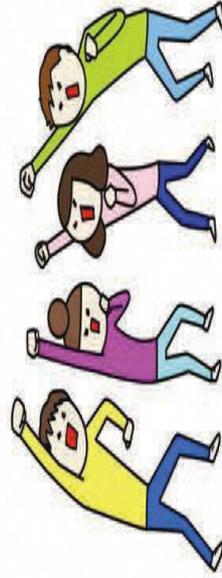
混ぜたら糖分が出てく
るそれを、パイプに移

<https://brewingfornature.cbgeeks.com/wastedbreadbeer2021/>←このサイトに作り方もあります。

14



以上のことからパンの耳ビールは非常に利益がある！



15

ご清聴ありがとうございました！



16