

【産学官連携事業】女子学生を中心にした地域PR隊「ふじえだガールズ・ミーティング」と、 地場食材を使ったオリジナルレシピを開発

～レシピをきっかけに“藤枝の魅力を発信する”取り組みをスタート～

日本及びアジア、東南アジアに料理教室を展開する株式会社ABC Cooking Studio(本社：東京都千代田区丸の内、代表取締役CEO：横井 啓之、以下ABC)は、静岡県藤枝市と、2017年10月に「食」を活かした地方創生の実現に向けて締結した包括連携協定の取り組みの一環として、藤枝市の魅力の発見・体験・発信を行うため活動している「ふじえだガールズ・ミーティング」とコラボレーションし、藤枝産の食材を使ったオリジナルレシピを開発しました。2019年2月16日（土）には、藤枝市の北村正平市長に提言書を提出。ABCとの取り組みの成果を報告し、開発したメニューを試食していただきました。



北村市長と「ふじえだガールズ・ミーティング」メンバーの集合写真



開発したレシピの試食の様子

ABCは、藤枝市内の女子高生および、連携協定を締結する5大学の女子学生による、まちづくり推進会議である「ふじえだガールズ・ミーティング」と、2018年11月より活動を開始しました。ABCには、全国約28万人の生徒さまに“作りたい”と思ってもらえるレシピを開発してきたノウハウがあります。これを活かし、はじめてレシピ開発に挑戦するメンバーが、“藤枝産の食材の良さを引き出し、多くの方に魅力を伝えられるレシピ”を生みだせるよう、打ち合わせを重ねました。そして、「きのこ」を使った“きのこグラタン”や“しいたけの肉詰め変わり揚げ”をひとつのプレートにした「FGM^I監修 Damonde^{II}ヘルシープレート」と、「抹茶」を使った「FGM^I監修 抹茶と酒粕の濃厚フォンダンショコラ」を開発しました。



【FGM^I監修 Damonde^{II}ヘルシープレート】

- ・きのこグラタン
- ・しいたけの肉詰め変わり揚げ
- ・酒粕ラタトゥイユ
- ・抹茶ポテトサラダ
- ・いちごドレッシングのサラダ

^I ふじえだガールズ・ミーティングの略称

^{II} 静岡県藤枝市の方言でよく使う「～だもんで」（「～だから」の意味）より



【FGM 監修 抹茶と酒粕の濃厚フォンダンショコラ】

- ・抹茶と酒粕の濃厚フォンダンショコラ
- ・酒粕アイス

「ふじえだガールズ・ミーティング」とABCで開発したレシピは、藤枝市のホームページやSNSで紹介、また、2019年2月22日（金）からは、藤枝市内の学校や地域センター、図書館などでレシピカードを配布し、発信しております。

・レシピカード設置場所：

藤枝市役所、岡部支所、藤枝東高校、藤枝西高校、藤枝北高校、藤枝明誠高校、藤枝順心高校、静岡大学、静岡県立大学、静岡産業大学、静岡福祉大学、常葉大学、瀬戸谷地域交流センター、稲葉地域交流センター、広幡地域交流センター、葉梨地域交流センター、西益津地域交流センター、藤枝地域交流センター、青島北地域交流センター、青島南地域交流センター、高洲地域交流センター、大洲地域交流センター、岡部地域交流センター、生涯学習センター、駅南図書館、岡出山図書館、岡部図書館、藤枝市産学官連携推進センター、ABC Cooking Studio BiVi 藤枝スタジオ、まんさいかん藤枝

・藤枝市ホームページ：

<https://www.city.fujieda.shizuoka.jp/soshiki/kikakuzaisei/kikakukeiei/oshirase/11520.html>

今後は、今回開発したレシピを藤枝市内にとどまらず多くの方に発信するための活動を進めていきます。実際に食べてもらう機会を設けるべく、イベントでメニューを提供することなどを計画しています。

～オリジナルレシピを開発するまでの模様～

・第1回：顔合わせ・レシピの方向性のすり合わせ



今回の取り組みの目的は、「藤枝産の食材を活用した」「藤枝にしかない」「地元女子学生の目線を活かした」レシピを開発し、そのレシピをきっかけに藤枝市のよさを多くの方に知ってもらうことだと両者で確認。藤枝市を代表する特産品である「きのこ」と「抹茶」を使って、料理とスイーツの2品を開発することにしました。作った人が写真を撮って発信したくなるような“インスタ映え”するレシピにすることや、「きのこ」は生・乾燥・粉末をすべて使うことなどのアイデアが出ました。

・第2回：開発レシピの試食・意見交換



前回アイデアの出た、「きのこのグラタン」と「抹茶のタルトチーズケーキ」を試作。また、メンバーの意見をもとに、きのこグラタンをパンにのせた「きのこグラタンパン」や藤枝産の食材を使った「ランチプレート」、藤の花を彩った「藤枝ロールケーキ」、酒粕と抹茶を使った「フォンダンショコラ」などをABCから提案しました。この6品を試食し、「味がよかったもの」「見た目よかったもの」「藤枝らしさがあったもの」などを話し合いました。

～レシピ候補案～



①きのこグラタン



②抹茶のタルトチーズケーキ



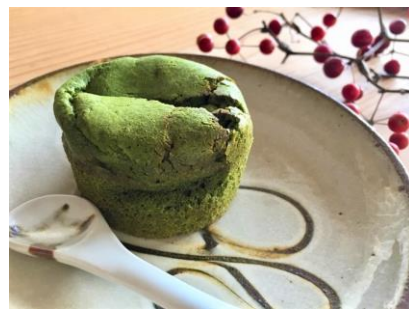
③きのこグラタンパン



④ランチプレート



⑤藤枝ロールケーキ



⑥フォンダンショコラ

「ふじえだガールズ・ミーティング」メンバーから挙げられた意見

- ・ランチプレートは、藤枝の良いところがつまっていた良かった。もう少し量があった方が、満足感が増すと思った。
- ・ランチプレートは、少しさみしいような気がした。グラタンをのせても良いと思った。
- ・藤枝ロールケーキは、見た目がよく、味も好きだけど、いろんな場所でよく見かけるので、新鮮さがなかった。
- ・藤枝ロールケーキは、切ってしまうと、藤の花の柄が分からなくなってしまう。
- ・フォンダンショコラは、抹茶の苦みがおしかった。

・第3回：レシピ決定・メニュー名の検討



前回のメンバーから挙がった意見を反映し、メニューを決定。“きのこグラタン”を追加してボリューム感を増した、藤枝産食材を存分に楽しめる「ランチプレート」と、抹茶の苦みがほどよくおいしいとの意見が多かった「フォンダンショコラ」に決まりました。



その後、レシピ名を検討。「ふじえだガールズ・ミーティング」の略称「FGM」を入れるとともに、**藤枝らしさが伝わり、メニューのイメージが湧きやすい名前**にしようと、「ランチプレート」は、藤枝市の方言でよく使う「～だもんで」（「～だから」の意味）を入れて、「**FGM監修 Damondeヘルシープレート**」と命名。「フォンダンショコラ」は、使っている食材名と、シズル感のある“濃厚”という言葉を入れて、「**FGM監修 抹茶と酒粕の濃厚フォンダンショコラ**」と命名しました。こうして、今回のオリジナルレシピが完成しました！

ABC クッキングスタジオとは・・・

日本国内に126スタジオ、海外に37スタジオを展開する、国内会員数28万人の料理・パン・ケーキが楽しく学べる教室。「世界中に笑顔のあふれる食卓を」を企業理念に、「ABC Cooking Studio」、子どものための食のスクール「abc kids+」、カラダを気遣うすべての大人にむけた「OTONA ABC Cooking Studio」、自由に手作りを楽しむアトリエ「Whip」などを展開。2014年4月からは全スタジオで、男性も通えるようにサービスを拡大。（2019年1月現在：男性会員 約1万6千人）2010年12月より中国・香港・台湾・シンガポール・タイ・韓国・マレーシア・インドネシアの海外8ヶ国・地域に37店舗を展開中。

会社概要

- 会社名 : 株式会社ABC Cooking Studio (<http://www.abc-cooking.co.jp/>)
- 代表取締役CEO : 横井 啓之 (よこい ひろゆき)
- 設立 : 1987年4月
- 資本金 : 1,000万円
- 従業員数 : 4,343名 (2019年1月現在)
- 本社所在地 : 〒100-0005 東京都千代田区丸の内三丁目1番1号
- 事業内容 : ABC クッキングスタジオの全国展開・家庭用雑貨等のデザイン、販売

本レポートに関する問い合わせ先

株式会社ABC Cooking Studio 広報：坂尾、安西
〒100-0005 東京都千代田区丸の内三丁目1番1号

Email : koho@abc-cooking.co.jp TEL : 03-5220-2566 FAX : 03-5220-2414