

2.新名物でイメージアップ！鹿屋市の尖ったお土産を創りだせ

Original × Original

보라해(チーム名)

桜丘高等学校2年

岩崎由芽

高橋朋花

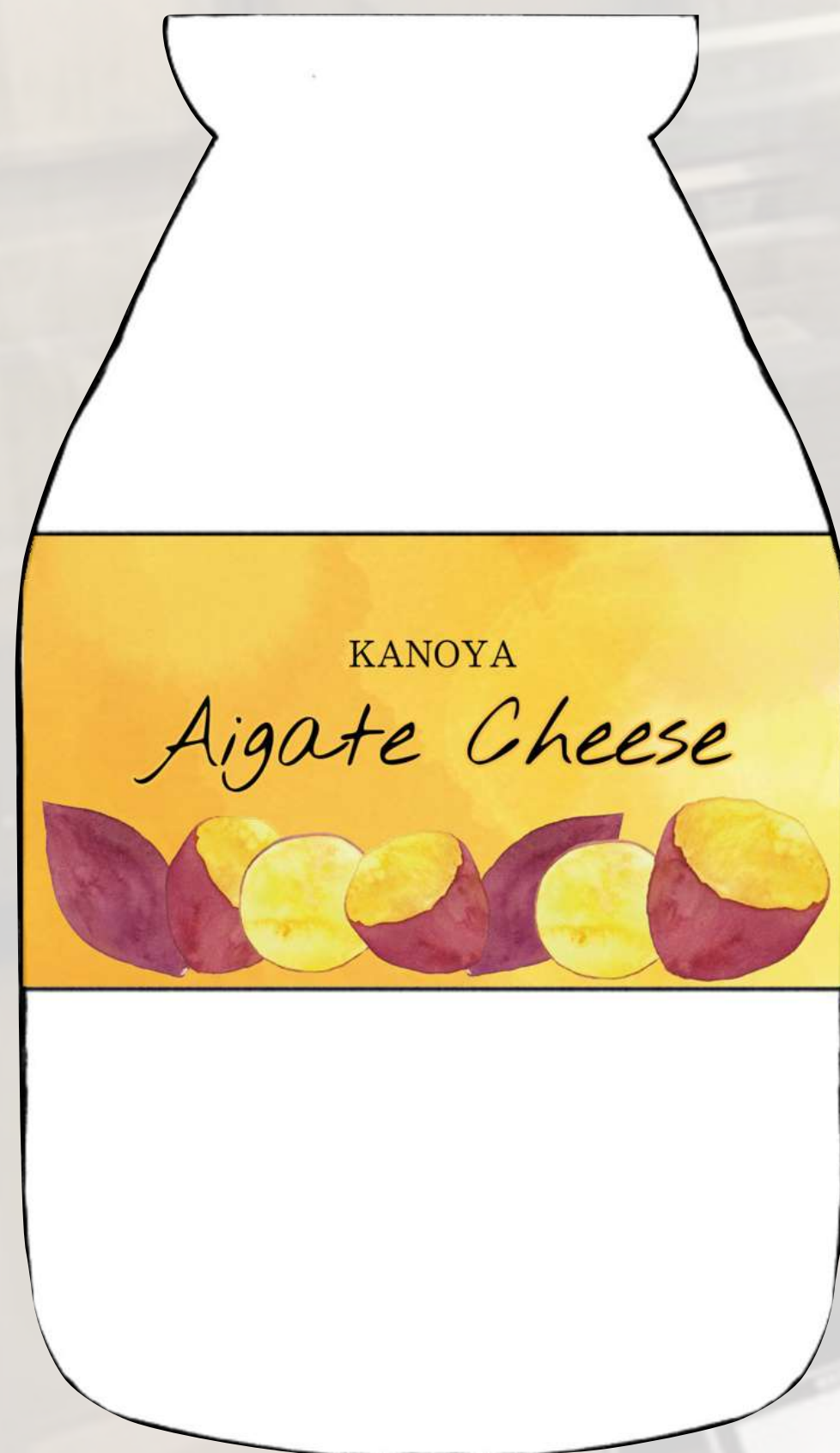
山尾一環

目次

- 1.商品までの経緯
- 2.商品紹介
- 3.ターゲット
- 5.販売戦略
- 4.アレンジレシピ
- 5.最後に

商品考案までの経緯

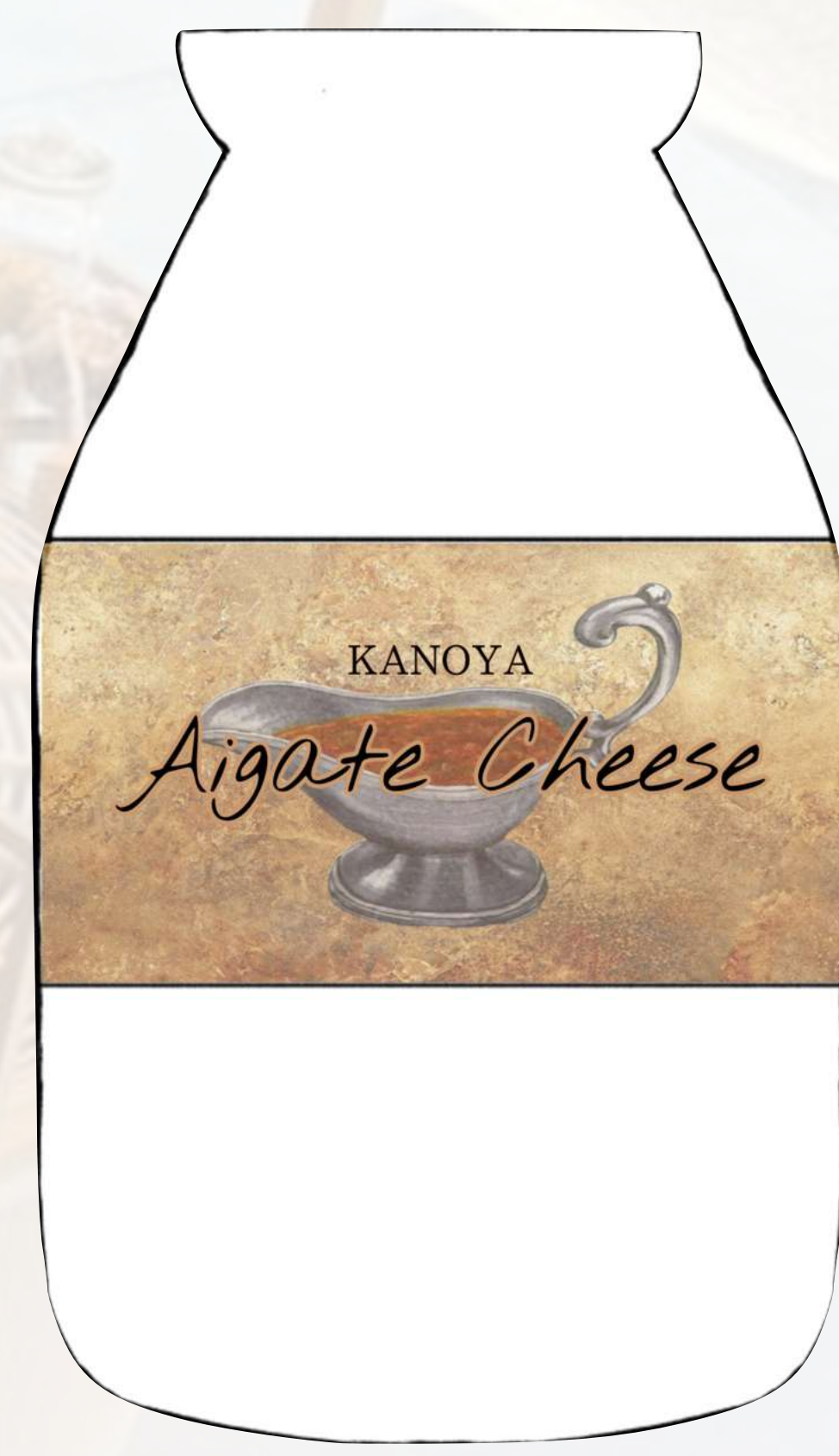
Aigate Cheese



紅はるか味



ブルーベリー味



カレー味

～あいがてチーズ～
紅はるか味

材料
(計105円)

・鹿屋チーズ	35g	96円
・紅はるか	55g	7円
・はちみつ	2g	2円



作り方

- 1.鹿屋チーズを常温に戻しておく。
- 2.皮をむいた紅はるかと鹿屋チーズを混ぜる。
この時紅はるかを潰すように混ぜる。
- 3.味を調節しながら、はちみつを加えて混ぜる。



～あいがてチーズ～
ブルーベリー味

材料
計297円

・鹿屋チーズ	90g	260円
・ブルーベリー	25g	29円
・ヨーグルト	5g	3円
・はちみつ	5g	5円



作り方

- 1.鹿屋チーズを常温に戻しておく。
- 2.ブルーベリーを電子レンジ500wで30秒ずつ様子を見ながら加熱し、実を潰しながら混ぜる。
- 3.別のボウルに鹿屋チーズを入れクリーム状になるまで混ぜる。
- 4.ブルーベリーと鹿屋チーズ、ヨーグルト、はちみつを加えて混ぜる。
- 5.牛乳瓶に流し入れ冷蔵庫で2～3時間冷やす。
- 6.飾り用にブルーベリーの実に乗せる。



～あいがてチーズ～
カレー味

材料
(計168.2円)

・鹿屋チーズ	40g	117.6円
・カレー	50g	46.6円
・はちみつ	4g	4円

玉ねぎ196円(2個300g)
鶏肉一枚300円(300g)
トマト缶一缶165円(388g)
クミン54.8円(12g)
コリアンダー104円(9g)
なつめく98円(4g)
オイスターソース20円
(36g)
醤油12.3円(20g)
バター70.25円(25g)
合計1094g
↓
カレー50g



作り方

- 1.鹿屋チーズを常温に戻しておく。
- 2.カレーと鹿屋チーズを混ぜる。
- 3.はちみつを加えて混ぜる。

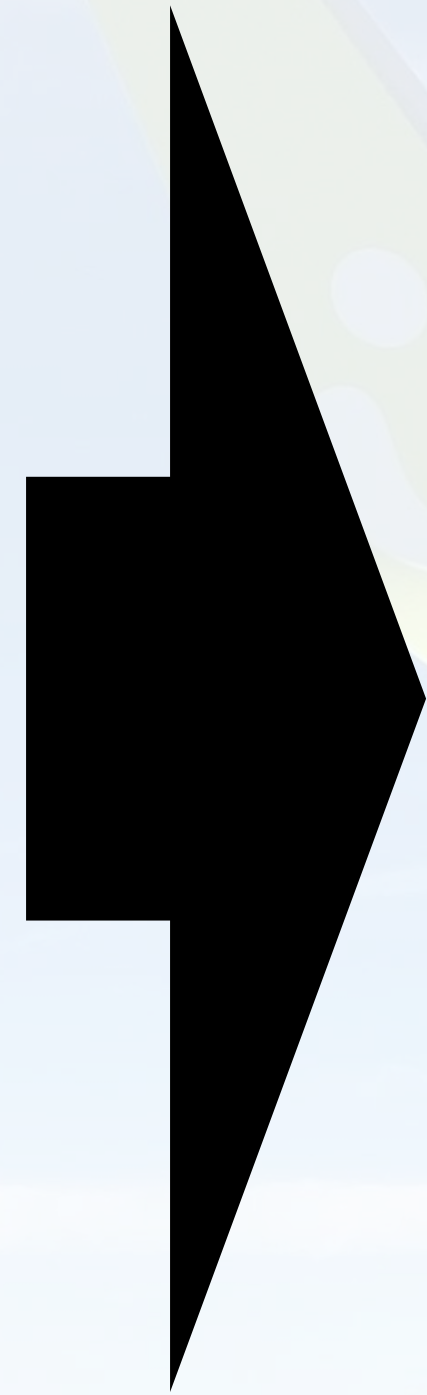


販売価格

原価:335円

人件費:30%

利益:45%



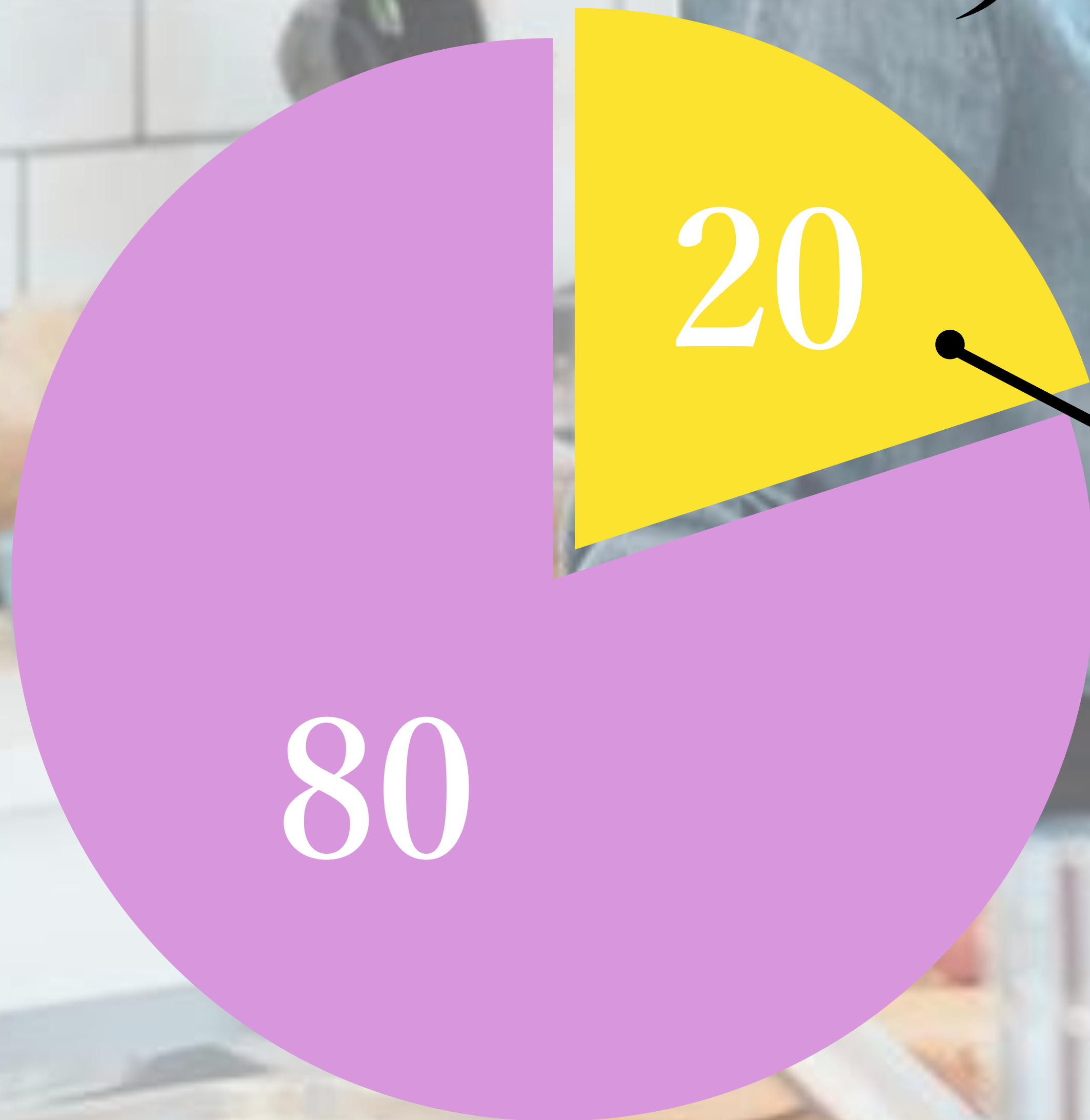
586.25円

ターゲット

20

80

主婦や料理をする方



ターゲット



100%

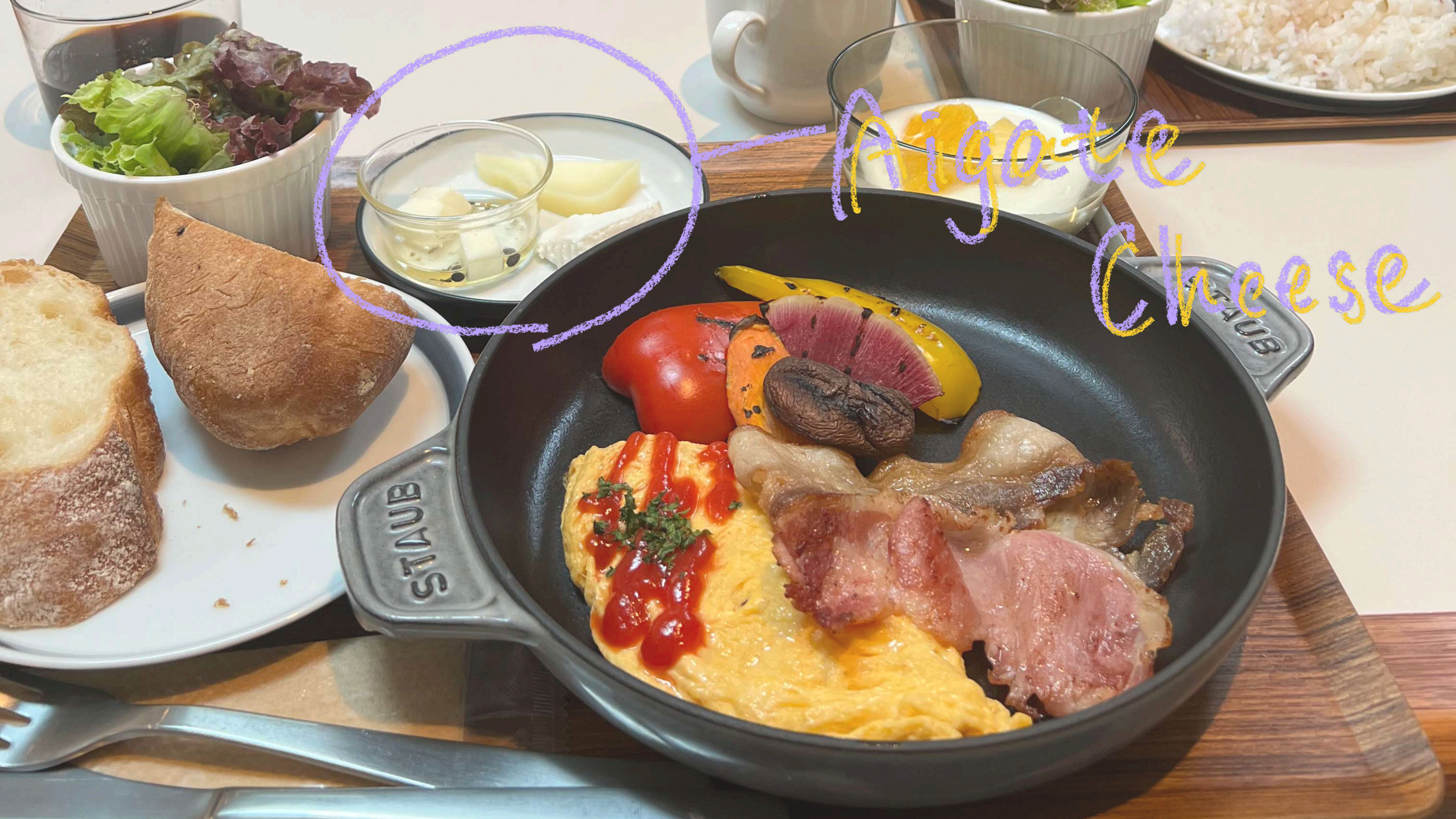


全ての方に知ってもらおう！

A modern, minimalist hotel room with a large bed, a desk with two sinks, and a large hanging lamp. The room features a clean, white aesthetic with wooden accents. A large, white, cylindrical hanging lamp is the central focus. The room includes a desk with two sinks, a chair, and a bed with white linens. Large windows and a glass door provide natural light and views of the outdoors.

Aigate Cheeseをホテルの朝食に！

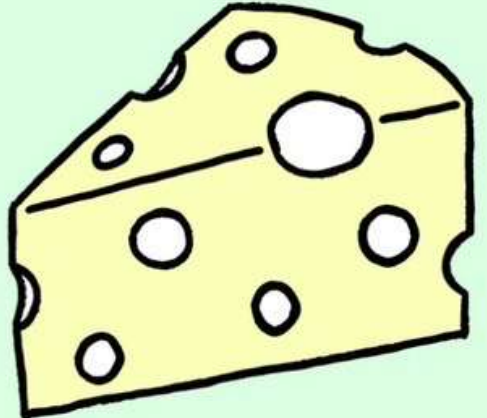
Angotte
Cheese



チーズおかき

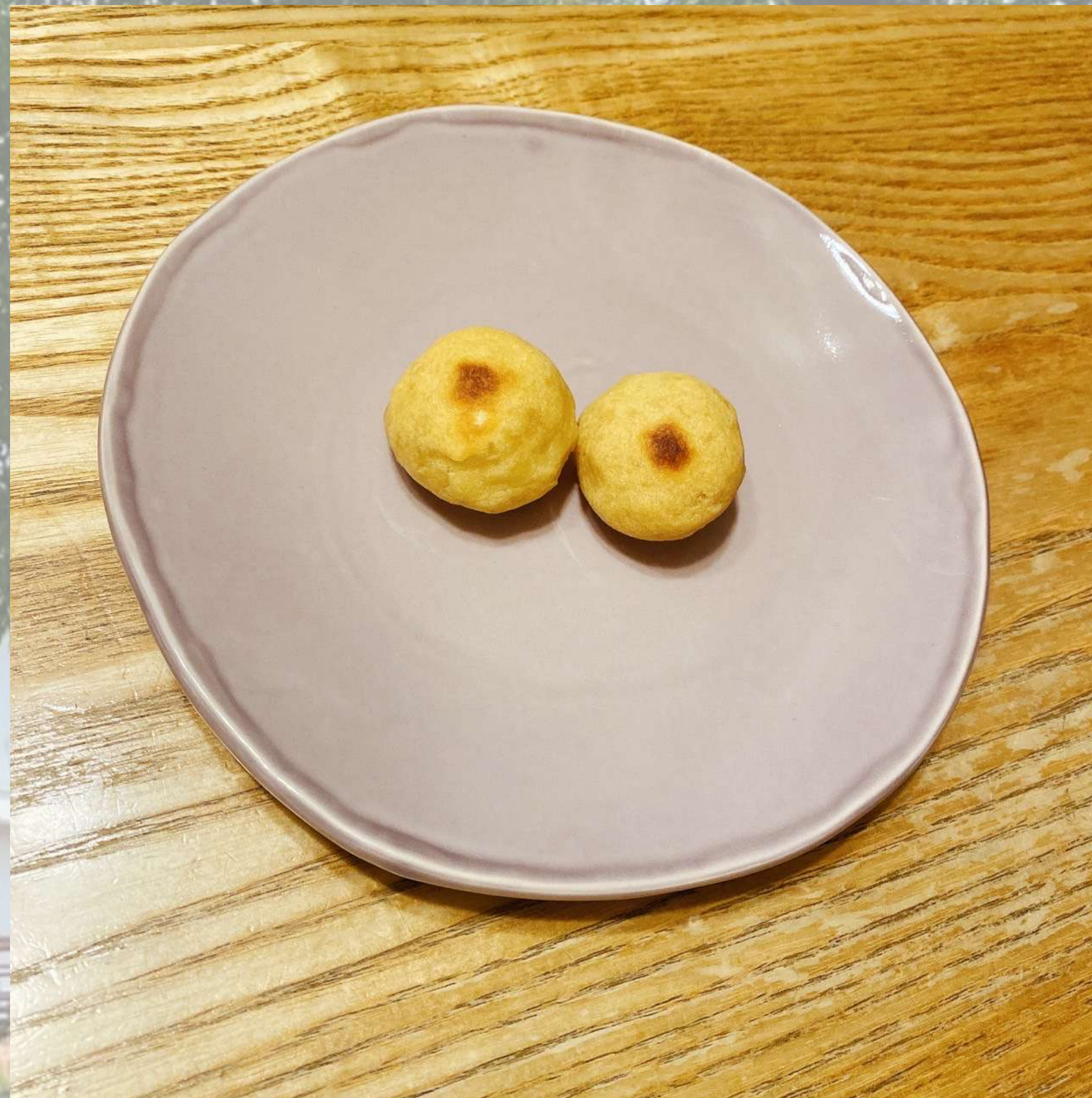
KANOYA

Light Cheese



揚げないヘルシーなおかき

Since 2022



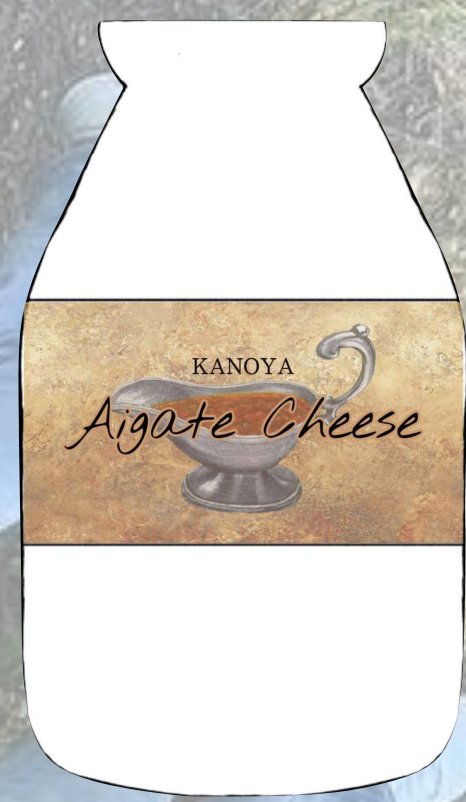
販売場所

- ・ ホテル
- ・ 物産店
- ・ 鹿児島空港

「鹿屋」のイメージアップに繋げるために..



Aigate Cheese × 鹿屋特産



拡散方法



デザート:800~1200円

メイン:500~2000円

QRコード



出展フェス

- ・チーズフェスタ
- ・チーズファン！ファン！ファン！
- ・フレンチチーズプロムナード

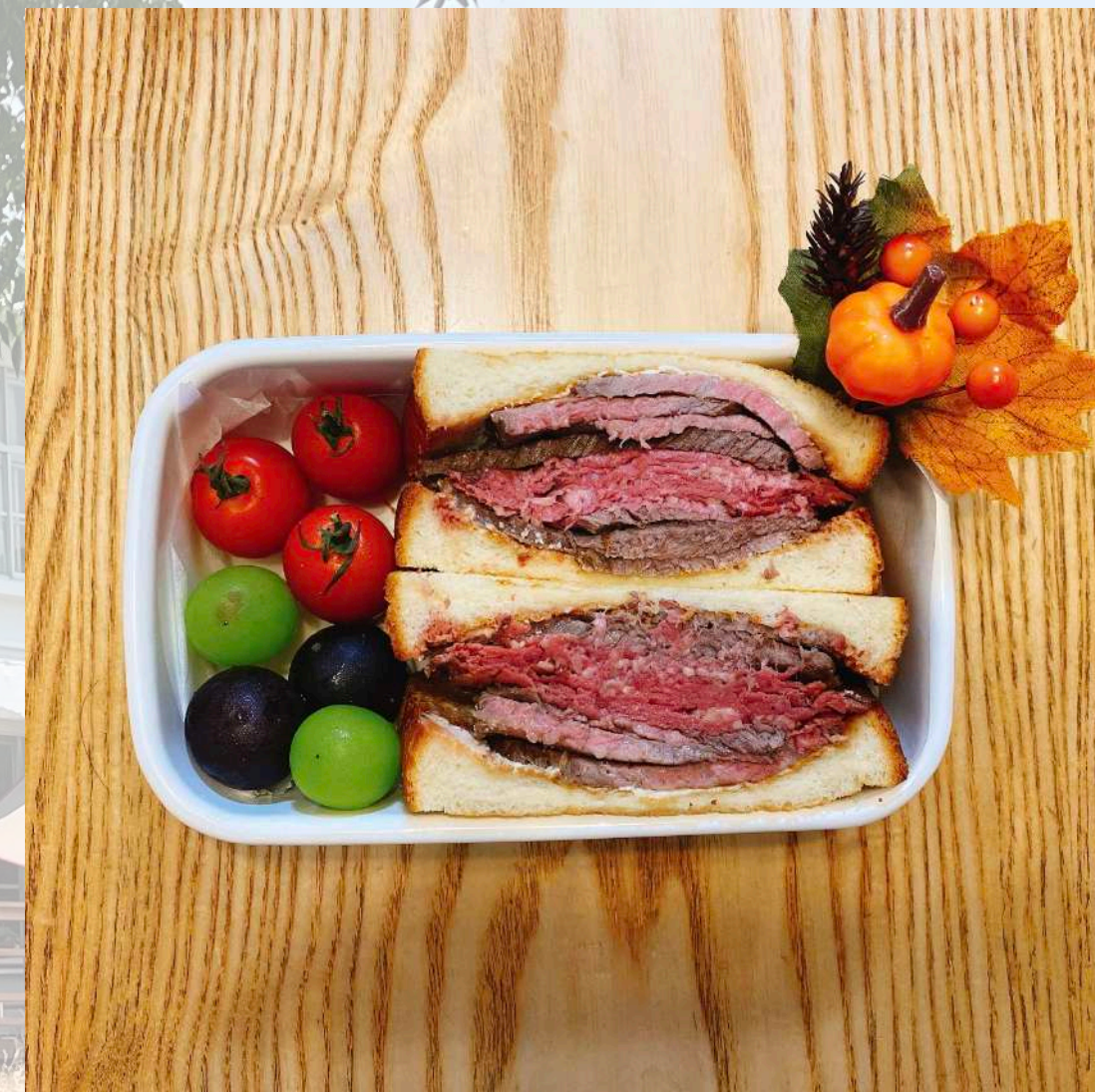
アレンジレシピ



マカロン



パスタ



ローストビーフ
サンド



カンパチの
ムニエル

最後に