



企業 地域

インスタ  
映えする！

ラボ  
プロジェクト  
TOITA COLLABORATION PROJECT

雑穀を使ったオリジナル  
レシピ開発



戸板女子短期大学  
TOITA WOMEN'S COLLEGE

株式会社 ライスアイランド



健康に良さそう！

食べた  
ことがない

美味しいの？

雑穀ってどんなイメージ？



食物繊維

ビタミン

ミネラル

ポリフェ  
ノール

**腸内環境**も整えてくれるスーパーフード



インスタ  
映えする！

## 雑穀を使ったオリジナルレシピ開発

1

オリジナルレシピ企画化までのスケジュールについて

2

企画内容と取り組んだこと

3

産学連携プロジェクトを経験して思うこと



1 オリジナルレシピ企画化までの  
スケジュールについて

私達が一緒に企画を行った企業



株式会社 **ライスアイランド**

# 株式会社ライスアイランドとは

シリアル、雑穀などの加工、販売を  
行う業界最大手の企業

栄養素が豊富な  
穀物の情報発信  
に注力

国内外の穀物を  
使ってオリジナル  
商品を開発

種類豊富な  
穀物を揃える  
アンテナショップ

# ライスアイランドの課題

**雑穀**をもっと若い人に食べてほしい

# スケジュール

6月

課題発表と  
課題の取り組み

課題は**14**  
グループが  
取り組みました

7月

プレゼンテー  
ションと  
最優秀1チーム  
優秀賞2チーム  
を表彰

私達は  
**優秀賞**  
でした！

# 課題への取り組み



# プレゼンテーション



# スケジュール

6月	7月	8月
課題発表と 課題の取り組み	プレゼンテー ションと 最優秀 1チーム 優秀賞 2チーム を表彰	最優秀、優秀賞 の3チームで 企画化する チームを決める 決勝戦

課題は**14**  
グループが  
取り組みました

私達は  
**優秀賞**  
でした！

見事**企画化**が  
決定しました！

# 上位3チームによる決勝戦

審査基準は…

企画力

レシピ

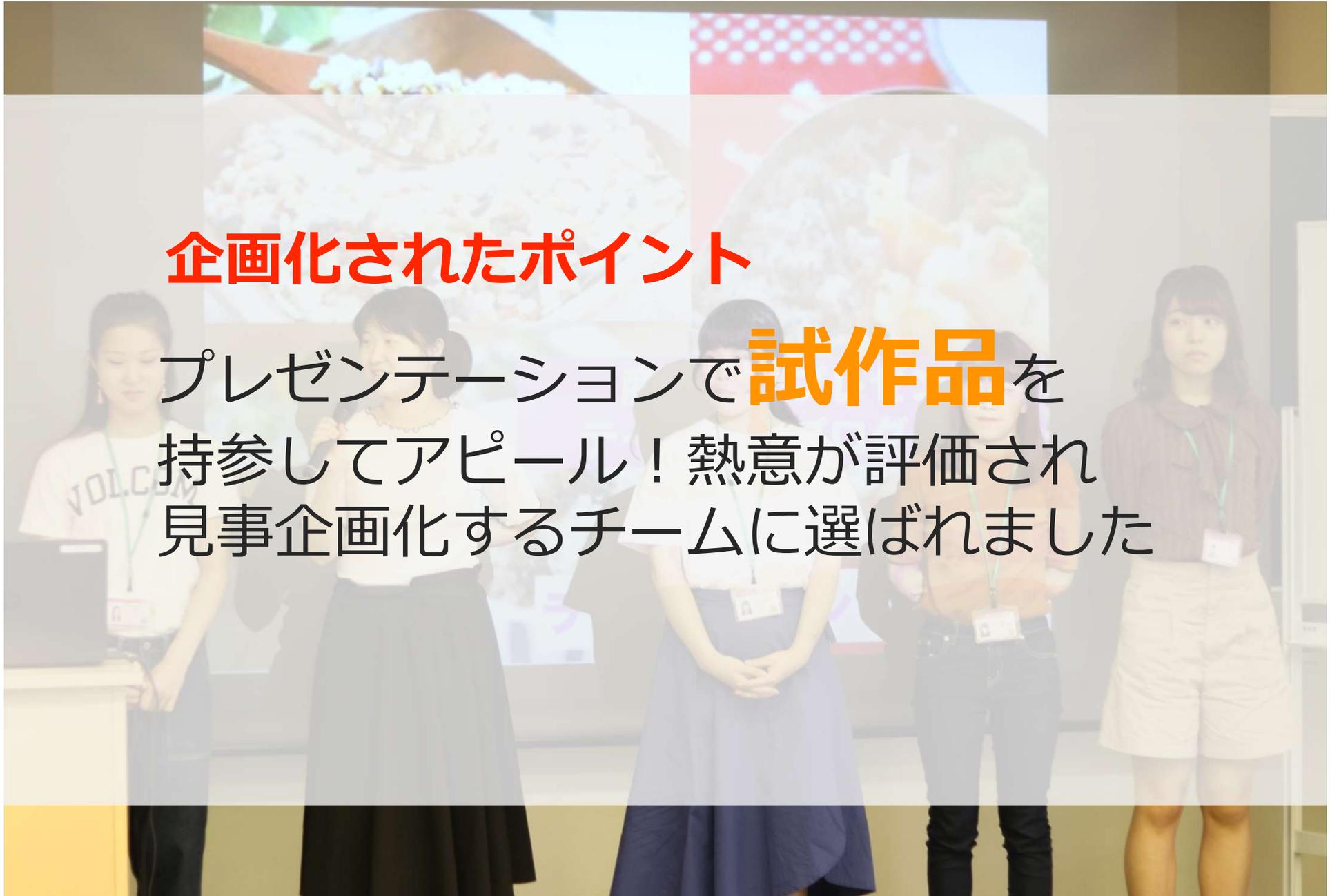
プレゼン  
テーション



# 上位3チームによる決勝戦

## 企画化されたポイント

プレゼンテーションで**試作品**を持参してアピール！熱意が評価され見事企画化するチームに選ばれました



# スケジュール

6月	7月	8月	9月、10月
課題発表と 課題の取り組み	プレゼンテー ションと 最優秀1チーム 優秀賞2チーム を表彰	最優秀、優秀賞 の3チームで 企画化する チームを決める 決勝戦	企画実現に 向けた様々な 取り組み

課題は**14**  
グループが  
取り組みました

私達は  
**優秀賞**  
でした！

見事**企画化**が  
決定しました！



## 2 企画内容と取り組んだこと

# 私達が取り組む3つの企画

ライスアイランドアンテナ  
ショップでのレシピカード  
設置



ライスアイランド  
HPでのレシピ掲載



オープンキャンパスでの  
レシピ体験会



# 役割について

レシピカード  
デザイン

レシピカード  
デザイン

レシピメイン担当  
OC弁当

ToitaFesプレゼン

レシピカードデザイン  
OCお弁当

リーダー  
ToitaFesプレゼン



# 試作の積み重ね



## 試作の積み重ね



雑穀との相性を重視し、デザートも一度作ったものから変更しました

# 試作の積み重ね



試作時間  
合計50時間



個人、全員で試作を積み重ね、  
ようやく納得いくものが完成しました！



チアシード

キヌア  
パフ

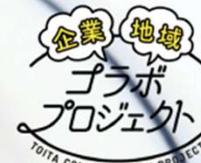
きび

雑穀玄米に白米を  
入れて食べやすく

もち麦

アマランサス

# レシピカード



## HULI HULI CHICKEN

～ふりふりチキン～

### フリフリCHICKEN & もち麦トマトソース

＜材料＞ 1人前

【フリフリCHICKEN】

鶏肉 もも 80g  
いんげん 50g  
えのき 5g  
オリーブ油 適量  
塩、こしょう 適量

＜作り方＞※フリフリCHICKEN

①もも肉を広げ、塩、こしょうで味付け。  
②①にいんげん3～4本、えのき1/4包むようして巻いた後、炭糸で巻きつける。  
③オーブンを200℃で熱しておき、オーブンシートに②をのせて、オリーブオイルと塩、こしょうをする。  
④③を40分焼いて出来上がり。

【もち麦トマトソース】

もち麦 5g 玉ねぎ 20g  
トマト缶 67g コンソメ 1/8欠片  
にんにく 1g オリーブ油 3g  
こしょう 0.1g 塩 0.2g

＜作り方＞※もち麦トマトソース

①鍋にオリーブ油を入れ、みじん切りにしたにんにくを入れる。  
②あらみじん切りにした玉ねぎを入れ、中火にする。  
③トマト缶、コンソメを入れる。  
④塩、こしょうで味を整える。  
⑤鍋でもち麦を入れ混ぜ合わせる。



プレミアムもち麦 ¥100 (500g入り)



### Granola bar

～グラノーラバー～



### Brown rice

～お玄米～



### Carrot potage

～にんぽた～



# ライスアイランドHPに掲載



ぼちゃサラ



えだたま



ライスアイランド様のサイトにて、  
レシピを掲載して頂きました！

# OCでのレシピ体験会



OCでは、50食分を高校生に提供  
調理企業様と打ち合わせを重ねました

# OCでのレシピ体験会



プロジェクト取り組み内容について  
プレゼン後、レシピの体験会を実施



戸板女子短期大学  
TOITA WOMEN'S COLLEGE

# OCでのレシピ体験会



高校生、保護者の方からたくさんの  
「美味しい」の声を頂きました！



3 産学連携プロジェクトを  
経験して思うこと

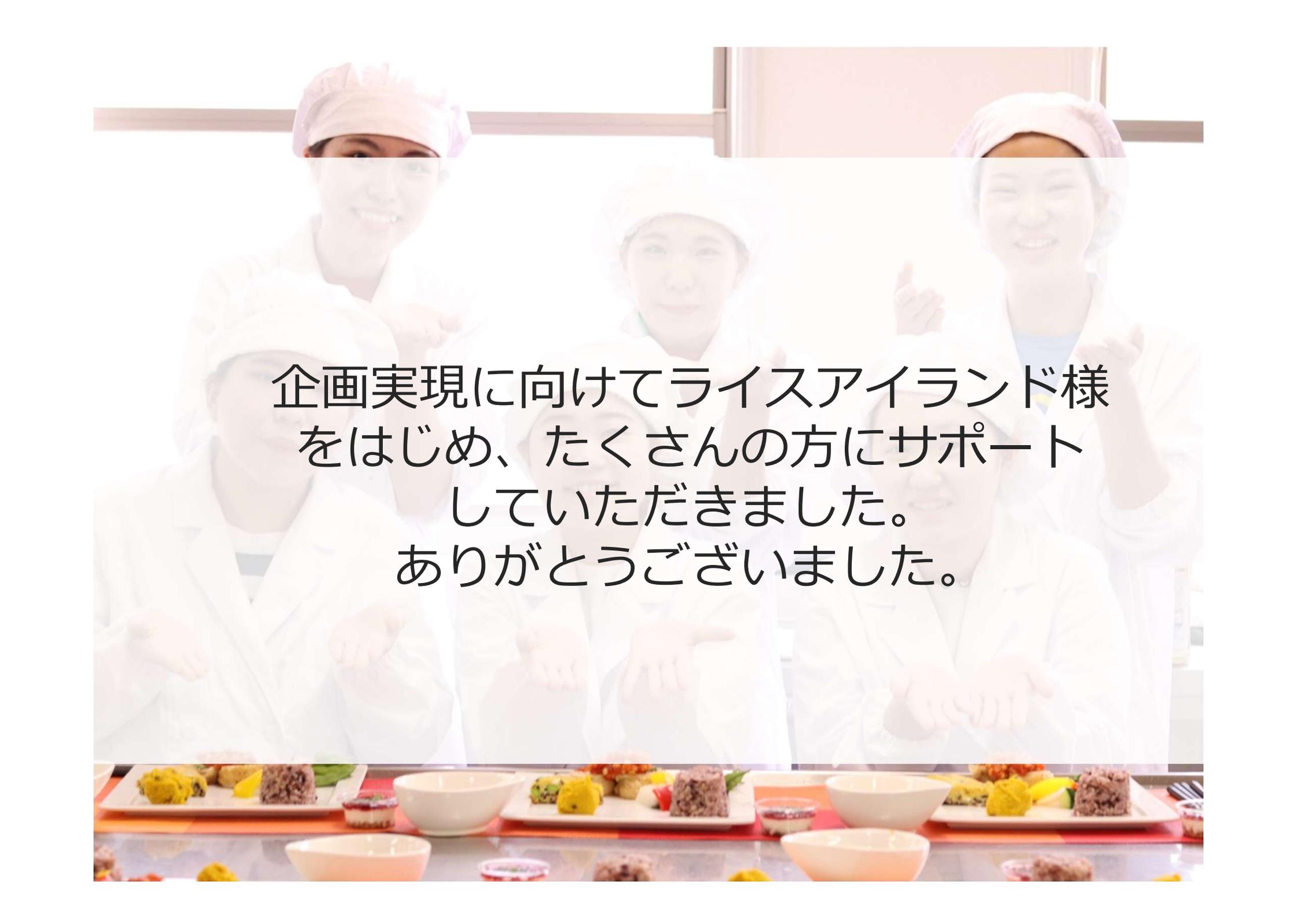
# 産学連携プロジェクトを経験して

企画力

実践力

チーム  
ワーク

大変なことたくさんありましたが、  
大きな成長を実感出来た取り組みです！



企画実現に向けてライスアイランド様  
をはじめ、たくさんの方にサポート  
していただきました。  
ありがとうございました。