

# おむれつつGOやいしよ 橋本市

地域協働演習 2016/1/8

チーム：おむれつ！





# テーマ 橋本の食をプロデュースするには

---

橋本の特産品を全国に広めたい！



橋本市の食材といえば、**卵・柿・桃・みかん**etc...



その食材を使って出来るものといえば...**オムレツ**

# ターゲット層

---

高野山帰り

30代以上の家族



# ニーズ

---

高野山帰り

・・・甘いものが食べたい

・・・地域ならではの珍しいもの

30代以上の家族

・・・子どもも好きなもの



白いオムレツなら  
新しいから眼を惹く  
のでは？



# 提案 白いオムレツ



- 主に卵白を用いたオムレツ→  
甘いデザートオムレツに
- 白オムレツは、今までのオムレツの概念を覆すほどのインパクト有
- 多くのお店で扱ってもらいやすいように、作りやすさを重視

# 白いオムレツの作り方

---



- 1、ボールに卵白(約卵2個分)牛乳砂糖少々を入れて、角が立つくらい泡立てる。
- 2、フライパンに油をひき、1で出来たものを流し込み蓋をして、蒸し焼きにする。

→簡単にできる

→色んなフルーツソース(地域の)も  
使える

# 認定基準三か条

---

出来るだけ橋本産の食材を使用すること  
はしぼうのランチョンマットの使用  
デザートとしての提供





# 白いオムレツによる効果

---

高野山帰りの疲れた家族に

甘いスイーツで癒しを提供。

高野山帰りに寄るところといえば...**橋本市！！**

白いオムレツを通して

橋本産のおいしい食材を知ってもらう。

# プロモーション案 橋本発・白いオムレツを全国に！！

---

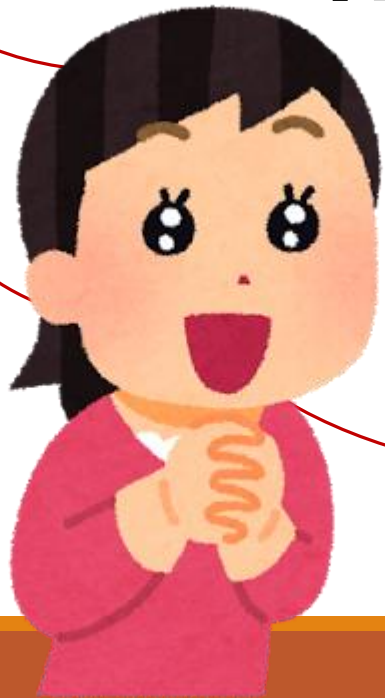
はしもとオムレツマップ



白いオムレツの販売店が載ったマップの配布

ぐるなびで“はしもとオムレツ”のジャンル掲載

# 橋本ブランド確立



ご清聴ありがとうございました。



# 参考) 卵黄は.....？

---

卵の重さの約60%を占める卵黄

使わずに捨ててしまうのはもったいない！

卵黄だけでも使い道はある！

Ex) 白いオムレツと組み合わせたスイーツ

