

チャレンジ！！オープンガバナンス 2017 市民／学生応募用紙

地域課題タイトル (注1)	No. - (事務局用)	タイトル 室蘭に新たな観光客を呼び込むためのアイデア	自治体名 室蘭市
アイデア名 (注1) (公開)	オール室蘭が本気で作り上げた新名産		

(注1) 地域課題タイトルは、COG2017 サイトの中に記載してある応募自治体の地域課題名を記入してください。

(注2) アイデア名は各チームで独自にアイデアにふさわしい名前を付けてください。

1. 応募者情報

チーム名 (公開)	生徒と先生と地域を支える青年たち		
チーム属性 (公開)	<input type="checkbox"/> 1. 市民によるチーム <input type="checkbox"/> 2. 学生によるチーム <input checked="" type="checkbox"/> 3. 市民、学生の混成によるチーム		
メンバー数 (公開)	6名		
代表者情報	氏名 (公開)	藤田 真理子	
メンバー情報	氏名 (公開)	本岡 泰斗、菊池 諒、小笠原 穂美 後藤田 勇人、高橋 達朗	

(注意書き) ※ 必ず応募前にご一読ください。

<応募の際のファイル名と送付先>

1. 応募の際は、ファイル名を COG2017_応募用紙_具体的チーム名_該当自治体名にして、以下まで送付してください。東京大学公共政策大学院の COG2017 サイトにある応募受付欄からもアクセスできます。 admin_padit_cog2017@pp.u-tokyo.ac.jp

<応募内容の公開>

2. アイデア名、チーム名、チーム属性、チームメンバー数、代表者氏名、「アイデアの説明」は公開されます。
3. 公開条件について：
「アイデアの説明」でご記入いただく内容は、クリエイティブ・コモンズの CC BY (表示) 4.0 国際ライセンスで、公開します。ただし、申請者からの要請がある場合には、CC BY-NC (表示—非営利) 4.0 国際ライセンスで公開しますので、申請の際にその旨をお知らせください。いずれの場合もクレジットの付与対象は応募したチームの名称とします。
(具体的なライセンスの条件につきましては、<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/legalcode.ja>、および、<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/legalcode.ja> をご参照ください。また、クリエイティブ・コモンズの解説もあります。<https://creativecommons.jp/licenses/>)
4. 上記の公開は、内容を確認した上で行います。(例えば公序良俗に違反するもの、剽窃があるものなどは公表いたしません)
5. この応募内容のうち、「審査項目自己評価」は、非公開です。なお、内容に優れ今後の参考になりうると判断したものは、公開審査後アドバイスの段階で相談の上公開することがあります。

<知的所有権等の取扱い>

6. 「アイデアの説明」中に、応募したチームで作成・撮影したものではない文章、写真、図画等を使用する場合、その知的所有権を侵害していないことを確認してください。具体的には、法令に従った引用をするか、や知的所有権者の許諾を取得し、その旨を注として記載してください。「審査項目自己評価」中も同様をお願いします。
7. 「アイデアの説明」中に、人が写りこんでいる写真を使用している場合、使用している写真に写りこんでいる人の肖像権またはプライバシーを侵害していないことを確認してください。

<チームメンバー名簿>

チームメンバーに関する情報を最終ページに記載して提出してください。(2. の扱いによる代表者氏名を除き、他のメンバーに関する情報は本人の同意があるものを除き COG 事務局からは非公開です。詳細は最終ページをご覧ください。)

2. アイデアの説明（公開）

（1）アイデアの内容、（2）アイデアの論拠、（3）実現までの流れ、の三項目に分けて記入してください。

（1）アイデアの内容（公開）

アイデアは、だれが、何を、どこで、いつ、どのように、する公共サービス（活動）なのか、これらの要素を入れて内容そのものをわかりやすく示してください。1 ページ以内でご記入ください。（必要に応じて図表を入れても構いません）

以下の企画書のハンバーガーを室蘭の新名産として販売する。将来的には、室蘭各地の飲食店、パン屋において展開していくことを想定しています。

商品名	登室(ふるさと)ほたてバーガー
メインキャッチコピー	オール室蘭が本気で作り上げたB級グルメ

発売日	平成30年4月以降
特記事項	
売場	みたら室蘭屋台村 イタンキ浜海の家、たんばらスキー場ロッジ食堂
目標販売金額	1,837万円/年
販売数量	47,000個/年
競合①	マクドナルド、モスバーガーハンバーガー各種
競合②	スーパー、コンビニ各店舗のパン系惣菜
ターゲット	20代-60代 男女 観光、行楽客
シーン	屋台村公園内、停車中の車内
内容量	165g
売価	450円
店値入	44%(200円)

ベンチマーク	別海町ホタテバーガー
市場・競合動向	ホタテバーガーという名称だけでは同様の商品と思われるが、実際にはフライとグリルの違いがあり、まったく別製法である。また、観光需要としても400km以上離れた地域であり、直接競合はしない。

味の特徴	パティのふわふわ触感とだし汁とホタテの海鮮のうまみに加え、たらこマヨネーズソースがさらに濃厚さを出し、隠し味のワサビがアクセントとなる。触感をよくするためのレタス、酸味とジューシーさをカットトマトが演出する。
------	--

原料及び産地	パンズ(北海道産小麦使用)
原料	ホタテ(室蘭噴火湾産)
原料	鶏卵(北海道産)
原料	レタス(北海道産)
原料	トマト(指定なし)
原料	たらこ(白老虎杖浜産)
原料	本ワサビ(登別産)
原料	だし汁(クローバーガーデンで製造)
原料	生クリーム(北海道産)
味付・調味料	塩、胡椒、マヨネーズ、しょうゆ、バター

配合比	42%	70g	パンズ製品重量
	18%	35g	加熱前重量
	13%	25g	加熱前重量
	5%	8g	
	13%	22g	
	2%	3g	
	1%	2g	
	5%	10g	加熱前重量
	3%	5g	

製造方法	ホタテは殻から外し、貝柱と貝ひもを取り出し、水洗いをする。貝柱、貝ひもを塩コショウとバターで焼く。貝柱、貝ひもを1センチ程度に切る。溶き卵にだし汁を加え、ホタテ、貝ひもを入れ、混ぜ合わせ、焼き型にいれて焼く。ソースはたらこ、マヨネーズ、生クリーム、ワサビ、しょうゆを適量和える。パンズにレタス、輪切りにしたトマトを置き、ソースをかけ、パティをのせ、ふたのパンズを置き完成。紙の包材に包み提供する。
------	--

(商品写真)



包材コスト	7円/枚
賞味期限	調理後2時間以内
製造所固有記号	なし
産地表示	なし
アレルギー表示	なし
遺伝子組み換え表示	なし
容器リサイクル	なし

品質保持に関する注意	保存料となる添加物を一切含んでいないため、調理後すぐに消費してもらう必要がある。具体的な賞味期限については、微生物検査を行った後に正式な時間が決定できる。パティのみは製造後すぐに冷凍・真空パックすることで賞味期限を延ばすことができる。これについても製造方法の詳細を決めることと、微生物検査を行い、製造販売の許可を取らなければならない。
------------	---



このシートはホタテバーガーの材料、製法、アレルギー、販売方法までを詳しく書いたものです。真ん中の二人は一緒に商品化を考えてくれた料理人の曾野部さんと後藤田さんです。

アレルギー物質	卵(マヨネーズ、鶏卵)
	乳または乳製品(生クリーム)
	小麦(パンズ)
	えび(ほたて貝柱)

(2) アイデアの論拠（公開）

アイデアの論拠（なぜこのアイデアなのかの理由付け）について、それをサポートするデータ（統計類の数値データやアンケート・インタビューなどの定性データ）や証拠（資料や計画、既存の施策など）（以下：総称して「データ類」といいます）などを含めつつ、2 ページ以内でご記入ください。データ類は出所を明らかにしてください。

【目的】

室蘭の新しい特産物を作り、地元食材をおいしく食べていただくことで、地元の人々の室蘭に対する興味や関心を高め、室蘭の街に愛着を持ってもらうこと。また、全国の方々に室蘭のおいしい食材を知ってもらうこと。そして、室蘭の知名度向上により、観光客の増加や過疎化が進む室蘭の町の活性化、新たなビジネスを通じ、製造や販売の過程で高齢者の雇用を促進することを目的とする。

【論拠と経緯】

4 月から始まった進路学習の「室蘭学」や「食育」を通して、室蘭は素晴らしい山や海の幸に恵まれた土地であることが分かった。しかし、室蘭の有名な食は「室蘭焼き鳥」、「カレーラーメン」で、地元食材を使っているわけではなかった。地元食材を使った料理を作れないと考え始めた。また、そのためには高校生だけでなく、大人や市民の意見も聞いてみる必要があった。



室蘭近郊の素材では「鹿肉」「わさび」「うずら」「ホタテ」「牛乳」「生クリーム」「たらこ」などがあることを知った。



5 月 22 日 第 1 回室蘭登別（胆振）の食材を使ったレシピ検討会。約 50 名の参加。大谷室蘭高校講堂で開催。6 つのグループに分け、メニューを考え、それらを試作、試食し、審査・投票により最も優れたメニューとして売り出すことが決定。

第 1 回室蘭登別（胆振）の食材を使ったレシピ検討会



6 月 5 日 第 2 回レシピ検討会。約 40 名の参加。大谷室蘭高校大会議室で開催。6 つのメニュー（鹿肉チャーハン、チーズタルト、海鮮お好み焼き、鹿ポコバーガー、海鮮肉まん、ホタテバーガー）が決定。レシピの詳細、プレゼン方法を決定。

第 2 回室蘭登別（胆振）の食材を使ったレシピ検討会



6 月 27 日 試作会。レシピ検討会で決まったメニューを試作。調理には室蘭市の飲食店の料理人がサポートに来てくれた。



7 月 6 日 品評会。大谷室蘭高校講堂で実施。各班の試作品の試食とプレゼンテーションを行い、お互いに投票、審査を行った。



審査内容は、各班が試作した料理の味、プレゼンテーションの完成度、地元食材の生かし方などで採点。各班とも気合の入ったプレゼンテーションが行われた。最終的には室蘭産のホタテの貝柱を使ったほたてバーガーが最も高い評価を得て、ほたてバーガーを室蘭登別代表の商品にして売っていくことが決定した。9 月に実施される室蘭ファーマーズマーケットで販売実験を行うことが決定した。



審査員に室蘭市長青山剛さん、登別市長小笠原春一さん、北海道日本料理研究会会長曾野部好信さん、大谷室蘭高校竹本校長に来ていただき、審査・講評を行っていただいた。ホタテバーガーの海鮮の風味の生かし方が高く評価された。



最も高い評価を得たほたてバーガーを室蘭登別の新名産品を目指し販売することが決定し、今後の販売方法などの打合せが始まった。また、売り方についての計画を私たち COG チームが中心になり、考えることとなった。



校内シールアンケートの様子



室蘭ファーマーズマーケットでの販売



4月に高校生向けに室蘭の魅力を発信するために必要なものは何かをアンケート。さらにその上位3つの項目について校内でシールアンケートを実施した。最も興味があったのは**地元食材を活用したレシピ開発**であった。

レシピ決定後、9月24日「室蘭ファーマーズマーケット」で試験販売を実施。**300食@250円で10時より販売開始し、12時で完売**。製造は3人で3時間で300食であった。(※33個/人・時間の根拠) また、他の商品と比較したシールアンケートを実施し、高い評価を得た。

【商品名】

①品名：登室（ふるさと）ほたてバーガー
室蘭産のホタテをクローバーガーデン料理長の秘伝のだしを使っただし巻き卵の製法で、卵とともに焼き上げ、登別産ワサビと虎杖浜産たらこをマヨネーズソースで和え、レタスと輪切りトマトを加え、パンズに挟んだハンバーガー。秘伝のだしとホタテからあふれ出すうまみと芳ばしさは、口に含んだ誰もが驚きの表情となる。

②特徴：「ホタテバーガー」自体は同じ北海道の別海町でジャンボホタテバーガーとして売られているが、本製品とは違いフライにしたものであった。函館のハンバーガーチェーン店でも似たものはあったがフライであった。ホタテはフライにしてみると、本ブランドのような濃い海鮮の風味が出ない。本製品は**だし巻卵にホタテが包み込まれており、わふわジュシーかつ、驚く程の海鮮のうまみと風味が感じられる**。そしてたらこマヨネーズ（わさび少々）のソースがホタテのうまみを倍増。トマトのほのかな酸味とジュシーさが加えられ、止まらないうまさであったという間に胃の中に！



【競合品と価格について】

オホーツク海では稚貝を海に撒き、養殖する漁法があり、ホタテが大変有名な地域があり、その地域を中心にホタテバーガーが存在する。しかし、それらはフライにしたものを使っており、**本商品と根本的に製造が違う**。本製品はホタテのうまみを最も引き出す方法として、だし巻卵の中にホタテを入れ、風味と触感とわふわ感を出しており、**同様の商品は存在しなかった**。またバーガーの**パティ（具材）のみを冷凍販売しているものも見つけられなかった**。まったく同様の競合品は北海道では存在しないか、知られていないと考えられる。モスバーガー等でもバーガーが350円程度するので、**今回の地元食材の商品の450円は決して高くはない**と考える。

表1 室蘭市募金額と寄付の用途希望 ※表1,2,3の出所 室蘭市 ICT 推進課【基金別】

寄付を積み立てる基金	平成25年度		平成26年度		平成27年度		平成28年度	
	件数	寄付金額	件数	寄付金額	件数	寄付金額	件数	寄付金額
子ども姉妹都市等交流基金	3	35,000	4	320,000	14	181,000	72	1,223,000
交通安全対策事業基金	4	335,000	1	10,000	9	80,000	23	368,000
社会福祉事業基金	11	1,457,000	16	595,000	33	720,000	149	5,321,000
ネーチャーウォッチング基金	5	37,000	2	305,000	17	170,000	35	446,000
公共施設整備基金(観光施設)	7	179,000	4	45,000	35	459,000	67	6,054,000
公共施設整備基金(公園施設)	3	125,000	3	115,000	5	50,000	28	290,000
緑化推進基金	2	40,000	4	65,000	8	225,000	22	330,000
文化振興基金	3	155,000	9	1,112,000	21	200,000	28	280,000
スポーツ振興基金	4	30,000	6	38,000	9	110,000	25	445,000
その他	5	1,280,000	4	1,140,000	6	1,130,000	2	30,000
特に希望しない	40	3,216,000	57	2,965,000	95	6,477,000	235	12,562,000
合計	87	6,889,000	110	6,710,000	252	9,802,000	686	27,349,000

表1は室蘭市へのふるさと納税の寄付の用途希望である。用途の希望なしを除くと、用途別では**公共施設（観光）、社会福祉事業の2項目で77%**を占める。このことから、高齢者雇用の促進や、観光需要の取り組みとしての**このアイデアが有効**であると考えられる。

表2 平成28年度ふるさと納税返礼品目・数量

品名	合計
室蘭やまどり吉田屋豚精肉串	48
活ホタテ扇貝	87
カレーラーメン3種類の詰め合わせ	29
海鮮系お弁当ハンバーグ&餃子	7
室蘭うずらのプリン3種セット	12
贈なんぞカレーメン	15
室蘭うずらのプリン	40
鳥屋やまどり	159
皇太郎	9
いくら醤油味	44
室蘭夜量写真集	10
郷土紙「室蘭民報」	3
Earth Candle	1
坂の上から見た風景 in Muroran	2
GEL COOL(弁当箱)	4
毛ガニ2匹	57
毛ガニ3匹	33
毛ガニ5匹	13
むろらん丸	36
地球餅丸	29
室蘭やまどり吉田屋 50本	9
測量山ライトアップ	1
合計	628

表2より、返礼品目別では、鳥屋やまどりが第1位であるが、**室蘭産のホタテ「扇貝」が数量別第2位、そしてシェアは11%となり、室蘭産ホタテへの関心が高い**ことがわかる。

【地方別】

表3 ふるさと納税件数、金額推移

	平成25年度		平成26年度		平成27年度		平成28年度	
	件数	寄付金額	件数	寄付金額	件数	寄付金額	件数	寄付金額
道外	59	3,959,000	79	3,570,000	198	4,642,000	538	13,644,000
道内	7	145,000	12	1,640,000	46	3,760,000	113	2,635,000
市内	10	2,785,000	7	1,500,000	8	1,400,000	7	11,070,000
計	76	6,889,000	98	6,710,000	252	9,802,000	658	27,349,000

(3) アイデア実現までの流れ（公開）

アイデアを**実現する主体**、アイデアの**実現に必要な資源（ヒト、モノ、カネ）**の大まかな規模とその現実的な調達方法（制約がある場合にはその解決策を含む）、アイデアの**実現にいたるプロセスとマイルストーン**等、アイデア実現までの大まかな流れについて、**2 ページ以内**でご記入ください。（必要に応じて図表を入れても構いません）

【具体的な販売方法】

【 i 】室蘭市みたら（道の駅）横の屋台村に旗艦店舗を構え、客船の来航時や各種イベントの際には移動販売車と仮設テント、ホットプレートを移動し、調理販売を行う。年 4 回の給食提供の際には、給食調理会社に調理を委託して行う。

【 ii 】 i の営業が中心となるが、製造の空き時間にパティのみを焼き、冷凍で保存し、真空パックの上、冷凍保存。ふるさと納税の返礼品の注文が入り次第、市の関係業者へ納品する。販売開始 5 年後には室蘭登別市内パン屋さん 20 店にも納品し、ほたてバーガーの販売を行ってもらう。※1 店当たり 450 パック/年 1 パックパティ 4 個入。

【広告方法】

新聞折込み、インターネット、フェイスブック、英語での SNS 海外発信、ゆるキャラの作成はもちろん、ほたてパティのおいしい食べ方コンテストや、ほたてバーガー大食い選手権など、本商品をメインにしたイベントを開催し、参加者からのツイート、SNS での評判の広がりを目指す。

【想定しているターゲット】

年齢層：20 代～60 代 性別：男女

【 i 】室蘭市への観光客 110 万人/年、冬季サンライバスキー場利用客 300,000 人/年と 2018 年度から就航予定の室蘭一宮古のフェリー乗客 60,000 人/年、大型客船（年 8 回）で来る海外（日本人も乗船）の観光客 14,000 人/年（港湾部集計）、イタンキ浜海水浴場の利用客 12,000 人/年、室蘭市・登別市の小中学校給食 8,200 食 合計 1,486,000 人+給食 8,200 食×年 4 回（初年度）とする。その他室蘭各種イベントでも販売。

【 ii 】室蘭市のふるさと納税（1 万円）の返礼品として、バーガーの中身のパティ 4 個入り（冷凍真空パック）を提供。市への販売となる。1 万円の納税数 1,000 件/年をターゲットとする。

【必要な経営資源】

バーガー製造スタッフ（高齢者の雇用）、調理可能な店舗、バーガー製造機器（鉄板もしくは電気ホットプレートのような調理器）、冷凍庫、パティ（具材）を焦がさないように焼き上げる技術、クローバーガーデン秘伝のだし、移動販売車、各素材の仕入先。

【実現に向けた課題】

・【 i 】ではイタンキ浜海水浴場、ダンバラスキー場における販売を考えているが、旗艦店以外での場所での調理や、海水浴場やスキー場での現地の調理店での販売が可能かどうか検討や許可・調整が必要。

・バーガーは基本的に調理後すぐに食べてもらうことが条件となるので、衛生管理について販売方法を十分に注意しなければならない。（現時点では保存のための添加物を一切含んでいない。）

・給食調理において、どの程度調理請負会社が製造できるか、また教育委員会等の献立を決定できる組織が認めてくれるかどうか。

・給食で提供する場合の課題として、全生徒に提供することから、それだけの食材を確保する方法を考えなくてはならない。

・一食あたりの給食費が決まっていることから、それを超える費用は保護者に負担させることが難しい。給食費の中で賄えるか、または市で食育として負担するかなどを検討する必要がある。（中学 1 食 240 円、小学校 200 円程度の材料費）

・現在、アレルギーのある子どもが増えていることから、アレルギー対応食材などのアレルギー対応を考える必要がある。

・【 ii 】では市がふるさと納税の返礼品として採用してくれるかどうか。（青山室蘭市長からは「いいね」との声があったが、実際に採用されるかは不明。採用は市への届け出で行えるとのこと（広報課より）

・冷凍状態での製品テストを行っていないので、どの程度の賞味期限を保てるかの試験が必要。

・材料に珍しいものは含まれていないため、食べてみないとおいしさがわからない。そのおいしさをどうやって消費者に伝えるか。

【収支計画～初年度⇒5年後計画】

・収支計画はこの事業を展開した場合の単純収益であるが、経営実現の可能性を明確にするために積算している。本企画は、単に新規事業での収益を上げることだけが目的ではなく、室蘭の新名産の開発、観光客増加や室蘭の住民の意識改革を狙っている。また、今回の事業のように市民（高校生や教員）、地域の団体（青年会議所）、行政（市長、ICT 担当者）等 **大変たくさんの室蘭・登別市民が関わって、商品の開発から販売、振り返りまで行える一連の流れ**ができたことも重要視したい。

・室蘭では地場食材を使った名産品がなかったため、この商品を開発した。この商品はレシピ提供を行っていき、**室蘭全域の飲食店で販売**できるようにしていきたい。また、同様のプロセスを踏みながら、新名産をさらに開発していくことも続けていきたい。1年1アイテムでも改廃を続けながら5年続ければ、それなりに名産といわれる商品がそろってくると考えている。

・初期投資については日本政策金融公庫からの借り入れを想定している。（店舗、機材、で1000万円程度の借り入れ予定。店舗改装350万、調理機材200万、保存機材60万、販売車350万、その他）

・製造スタッフは市との連携を行い、シルバー世代を中心に、調理経験のある人材を集め、**高齢者雇用の促進**に力を入れる。

内容	単価	数量	小計	詳細
バーガー(店舗・移動販売)	450	14,860	6,687,000	ターゲットの1%
バーガー(給食販売)	350	32,800	11,480,000	小中学校給食年4回
パーティ(ふるさと納税返礼品)	2,000	100	200,000	ふるさと納税見込みの10%
収入計			18,367,000	
バーガー材料	250	47,660	11,915,000	1個当たり250円(包材込)
パーティ材料費	1,000	100	100,000	4個入り材料費1,000円(包材込)
人件費	810	1,444	1,169,836	1時間当たり製造量33個/人
家賃	120,000	12	1,440,000	光熱費込12万円(空き店舗借用)
広告宣伝費	20,000	12	240,000	新聞折り込み、ゆるきやら/年
その他	60,000	12	720,000	移動販売車両費(返済は5年)
支出計			15,584,836	
利益			2,782,164	

5年後

内容	単価	数量	小計	詳細
バーガー(店舗・移動販売)	450	74,300	33,435,000	ターゲットの5%
バーガー(給食販売)	350	49,200	17,220,000	小中学校給食年6回
パーティ(ふるさと納税・パン屋)	2,000	9500	19,000,000	ふるさと納税増加分+パン屋
収入計			69,655,000	
バーガー材料	250	123,500	30,875,000	1個当たり250円(包材込)
パーティ材料費	1,000	9,500	9,500,000	4個入り材料費1,000円(包材込)
人件費	810	3,742	3,031,364	1時間当たり製造量33個/人
家賃	120,000	12	1,440,000	光熱費込12万円(空き店舗借用)
広告宣伝費	20,000	12	240,000	新聞折り込み、ゆるきやら/年
その他	30,000	12	360,000	移動販売車両費(返済終了)
支出計			45,446,364	
利益			24,208,636	