

# 学生イノベーションチャレンジ 推進事業中間報告会

2025年10月18日

ノートルダム清心女子大学

人間生活学部人間生活学科経営経済学コース MARYS

はじめに

# 地産地消の野菜を使用した ホットドックと地産地消のお茶

- よりみちドック

「よりみち」→散歩の途中にふらっと立ち寄りたくなるような  
親しみやすさ

# 活動目的

- 地産地消の魅力の認知
- 地元の農家さんを知ってもらう
- さらに規格外野菜(玉ねぎ)が沢山あることを知ってもらう
- 地元の食材を使うことで地域の経済発展も目指す
- 我々自身も販売を通じて経済の仕組みを体現的に学ぶ

# 活動内容

## 企画

地産地消の食材を用いた商品の開発・イベントで販売

→地産地消の魅力発信、地元の農家さんを知ってもらう

協働相手：Hana Laboあんしん食工房ハナラボ(ホットドッグ)、  
おのだ園茶舗(お茶)

# 活動内容(仕入れ) ホットドック

• 2025/9/18

玉ねぎ農家さんで規格外の玉ねぎ仕入れ



多くの玉ねぎが形や大きさの問題で出荷できなく、規格外になっていることを目の当たりにする  
→昨今の夏場の猛暑等の気候の問題が関係

実際に地元の農家さんにお話を伺って説明を受ける



ホットドックのソースに使う玉ねぎの仕入れ先

・丸秀ファーム(岡山市南区藤田)

# ホットドックソース作成・試作

- 2025/9/30 ホットドックソース作成  
(Hana Laboあんしん食工房ハナラボ)



規格外の玉ねぎ  
を使ってホット  
ドックのナポリ  
タンソース作成

完成したホット  
ドックのナポリ  
タンソース



# ホットドック作成・試作

- 2025/9/30 試作 (Hana Laboあんしん食工房ハナラボ)

完成した試作品  
規格外の玉ねぎを使用  
したソースとソーセージ  
をホットドックのパンに  
はさんで作成



# お茶選び・試飲

・ 2025/8/5 第1回試飲



商品内容変更を受けて、第2回試飲を実施

・ 2025/9/17 第2回試飲



# 活動内容

- 《今後の出店予定のイベント》
- 11月2,3日(日,月) ノートルダム清心女子大学 大学祭  
時間：両日ともに11時～16時

# まとめ

- 岡山県の地産地消の魅力や地元の農家さんを知ってもらうことを目的として進めている活動
- また、規格外野菜の玉ねぎがあることと活用方法をホットドックの商品開発を通じて知ってもらうことも活動の狙い
- すでに地元の玉ねぎ農家さんと連携して規格外の地産地消の玉ねぎを使ったホットドックの商品開発とお茶屋さんと共同で商品販売につかうお茶を決定して、実際にマルシェで販売
- 今後は実際の販売を通じて地産地消の魅力や規格外野菜のことをより多くの人に知ってもらえるようにすることを目指す。