

# 学生イノベーションチャレンジ 推進プロジェクト ～最終報告～

ノートルダム清心女子大学 人間生活学部 人間生活学科

豊田ゼミ 団体名：おかわり

2026年2月14日

## 発表の流れ

1. 活動の目的・概要
2. アンケート実施結果
3. 活動スケジュール
4. 販売商品について
5. 活動内容
6. 活動から得られた成果
7. まとめ

# 1. 活動の目的・概要



〈活動の目的〉

岡山県産の米・農産物の消費促進

→ 消費量や知名度の低い岡山の農産物を食べてもらう機会を提供

地産地消

→ おにぎりを通して、地元農産物への関心・継続的な購入意欲の向上

〈活動の概要〉

- ・ 地元のおにぎり屋（米屋のにぎりめし山田村様）と連携し、企画・販売
- ・ 大学祭やマルシェへの出店を通して、認知度の向上・消費促進に繋げる
- ・ ノートルダム清心女子大学の学生100人を対象としたアンケートの実施



## 2. アンケート実施結果

### おにぎり専門店に関するアンケート

【対象者】

ノートルダム清心女子大学 生徒100人

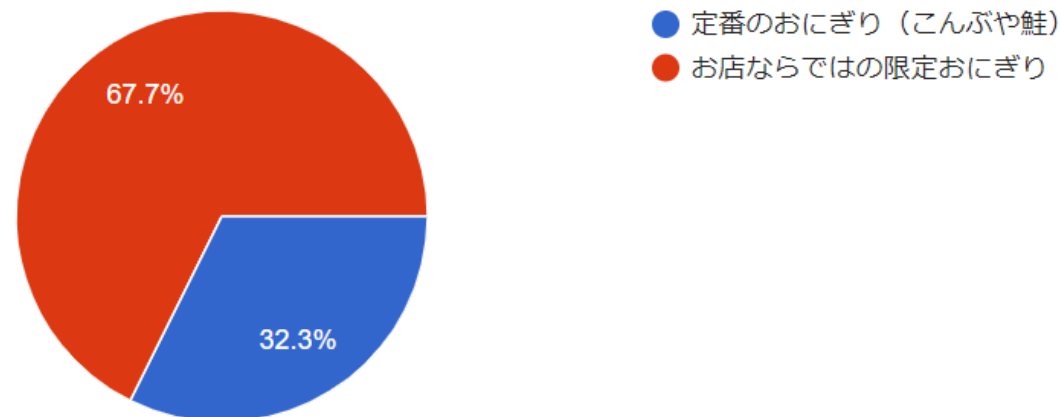
【質問数】

全10問

➤ 実際のニーズを把握

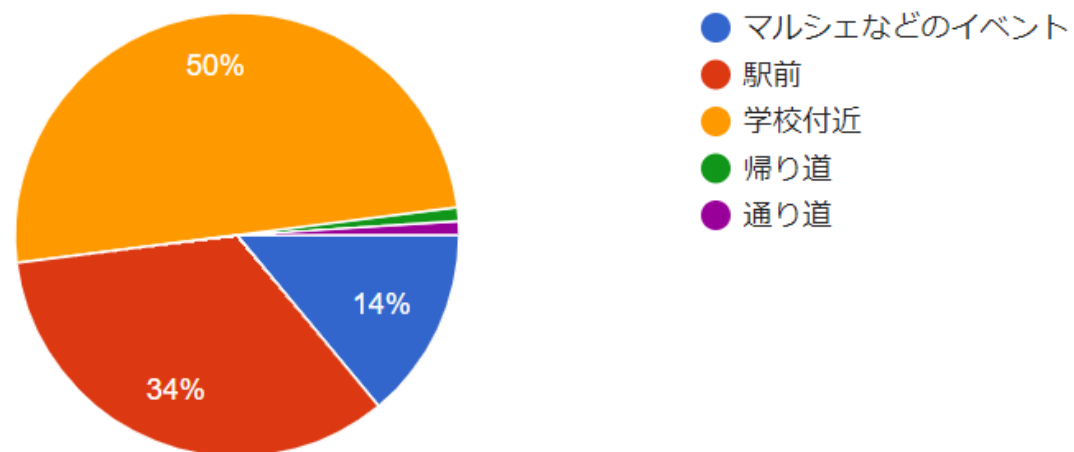
おにぎり専門店で買うなら、どちらを選びますか？

99 件の回答



どこにあれば行きたいと思いますか？

100 件の回答



### 3. 活動スケジュール

- 5、6月 山田村さんへコラボ依頼、企画提案
- 7月 商品開発（具体的なメニュー決めや試作など）
- 8月 ゼミ試作から、メニューを再検討・メニュー最終決定
- 9月 地産地消マルシェ「マッチング商談会」への参加
- 10月 山田村さんによる試作・地産地消マルシェ用の宣材写真撮影  
価格や販売個数、パッケージデザインの決定  
チラシやポスターデザインの作成・SNS運営の開始
- 11月 大学祭（ノートルダム清心女子大学）、地産地消マルシェへの出店

## 4. 販売商品

- ・ 5種類の手毬おにぎりセット 440円
- ・ 明太マヨ唐揚げおにぎり 330円
- ・ チーズ塩昆布おにぎり 370円
- ・ 煮卵と大葉のおにぎり 290円
- ・ そぼろと黄ニラおにぎり 380円



# 【 使用した岡山県産の食材 】

## 黄ニラ

岡山市農業協同組合 様



## 岡山県産すじ青のり

岡山県産漁業協同組合連合会 様



## その他

- ・ ハーブミックススパイス  
Herb Field 様
- ・ もみじたまご  
湯浅養鶏場 様





# 【メニュー詳細】

## 明太マヨ唐揚げおにぎり

明太子の塩味  
×  
マヨネーズのまろやかさ



## にたまごとおおば

黄身が大きく濃厚な卵



## そばろとキニラ

岡山県が生産量日本一の  
黄ニラを使用





# 【メニュー詳細】

## チーズしおこんぶ

ハーブミックススパイスを加え、  
爽やかな香りと匂いが広がる



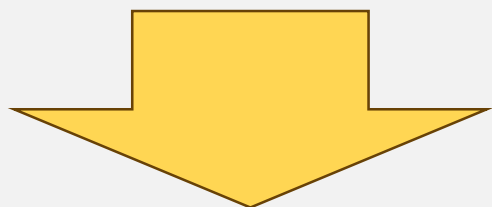
## 5種類の手毬おにぎりセット

(わかめちりめん・梅野沢菜・豆ごはん・えびめし・たこやき)



# 【メニューチラシの配布】

商品のこだわりや特徴、  
おにぎりに使用した岡山の農産物についての  
説明を記載したチラシを配布



おにぎりをただ食べてもらうのではなく、  
**岡山の農産物についての**  
**理解を深めてもらう機会を提供**

 ×  **<商品ラインナップ>**

このおにぎりには、岡山市津津で生産・販売を行っている湯浅農産さんの「もみじたまご」という種類の卵を使用しています。この卵は、黄身が大きく濃厚な味の特徴です。煮卵の濃厚さと大葉のさっぱりさがマッチしたバランスの良いおにぎりです！

おにぎりを食べて  
岡山に触れよう！

チーズしおこんぶおにぎりは、弾力のあるモッツアレラチーズとしおこんぶの旨みが合わさったおにぎりです！そこに、岡山県で栽培されているHerb fieldさんのハーブミックススパイスを加えることで、さわやかな香りや味を楽しむことができます！

「米屋のにすりめし 山田村」さんのコラボ商品を販売！！

めんたいマヨからあげは、明太子の塩気とマヨネーズのまろやかさが合わさって食欲をそそるおにぎりです！ガッツリ系のおにぎりが食べたい人におすすめ！

**にたまご**  
おみせ

**チーズしおこんぶ**

**めんたいマヨからあげ**

このおにぎりには、岡山県が生産量日本一を誇る黄ニラを使用しています。岡山市牧石で生産されており、上品な甘みやシャキシャキとした食感が特徴です！黄ニラの甘みとそぼろの甘辛い旨みがマッチしています！黄ニラは中々食べられる機会はないので、ぜひ食べてみてください！

この手替セットは、5種類のおにぎりが入っています！そのうち3種類（湯野沢菜・豆ごはん・わかめちりめん）は、山田村さんの既存の商品です。残りの2種類（えびめし・たこやき）は、山田村さんのコラボ商品になります。えびめしは、岡山の郷土料理で、ソースの香ばしさとほのかな甘さがクセになります！たこやきには、岡山県産のすじ肉のりを張りかけています。肉のりは香りがフワッと広がり、よりたこやきを満喫させます！

**ももろ**  
**キニラ**

**えびめし**  
**たこやき**

**でまりおにぎり**

**Instagram**



ノートルダム清心女子大学 人間生活学科 豊田ゼミ  
おかわり×山田村

## 5. 活動内容①

大学祭(ノートルダム清心女子大学)での出店 11/2～11/3

〈仕入れ個数〉

1日目☞合計 95個

2日目☞合計 120個

両日とも10時から販売開始

☞13時ごろに完売



購入者の方の年齢層は20代の方から50代くらいの方、また子供連れの家族も多く見られた。



## 5. 活動内容②

### 地産地消マルシェ （下石井公園にて）

11/16 9:00～15:00

〈仕入れ個数〉

5種類×50個（250個）

『そばろと黄ニラ』や『チーズ塩昆布』のおにぎりなど、  
全体的に普段食べる機会のない珍しいメニューが多く、  
たくさんの方が興味・関心を持ってくれた。



【作成したポスターデザイン】

## 6. 活動から得られた成果

### ①販売実績

**400個以上の売上**

大学祭では二日間とも  
**約3時間**で完売

### ②消費者行動の変化

岡山県産の農産物を  
「**食べたことがなかった**」層の  
購入を促進

### ③認知・理解の向上



事前アンケートの実施  
(学生100人を対象)



SNS・チラシ・対面説明

## 7. まとめ

本活動では、岡山県産農産物を使用した商品販売を通して、消費者との直接的な接点を持ち、商品の価値や魅力を伝える機会を創出することが出来た。

今回の出店では販売予測や時間配分が課題として挙げられる。これらの課題は「**実地検証を行ったからこそ得られた具体的な成長指標**」である。

企画から販売、検証まで一貫して経験することで、本活動を一つの成果として完結させることができた。



ご視聴ありがとうございました

