

1. 商品開発の目的

本事業は、岐阜県農福連携プラス推進モデル事業の一貫として、障がい者就労施設における商品開発および販路拡大を目的に実施した。委託契約仕様書に基づき、以下の目的を設定し、全5回の伴走支援を行なった。

- 事業所で生産された農産物（ネギ）を活用した加工商品の試作・改良を行い、商品化の可能性を高める
- 利用者が製造工程に無理なく関与できる作業内容を整理し、作業の細分化と適正配置を検討する
- テスト販売や試食会を通じて消費者の評価を把握し、販路拡大に向けた基礎データを得る
- 将来的な工賃向上につながる商品・販売体制の構築に向けた助言・支援を行う

2. 事業実施スケジュール

- 第1回支援（開発テーマ設定・試作方針検討）
- 第2回支援（試作品評価・改良検討）
- 第3回支援（テスト販売・利用者関与整理）
- 第4回支援（価格設定・販路検討）
- 第5回支援（成果整理・作業工程可視化・動画撮影）

※詳細な日程・内容はスケジュール表をご参照ください。

2. 事業実施スケジュール から該当ページへジャンプできます。

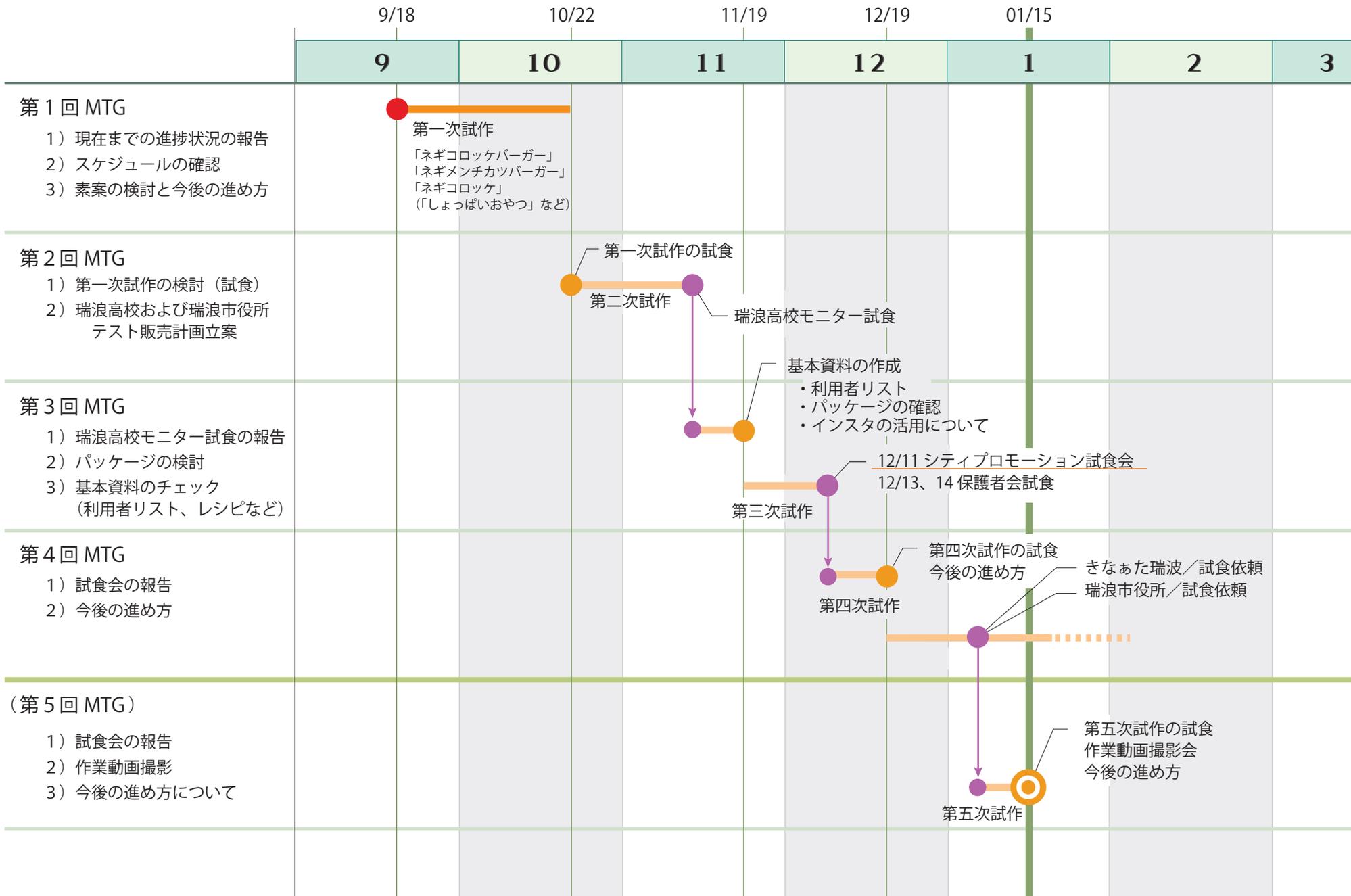
3. 事業の結果

本事業では、ネギを活用した「ネギコロッケ」「ネギメンチカツ」「ネギクリームコロッケ」等の試作と改良を重ね、味・価格・作業性の観点から商品化の方向性を明確にした。瑞浪高校や瑞浪市役所等での試食・アンケートを通じ、味の評価および価格帯の妥当性を検証し、テスト販売を見据えた基礎データを取得した。また、製造工程の細分化や作業適正評価表の作成により、利用者一人ひとりの特性に応じた関与方法を整理した。さらに、SNS活用や冷凍商品化の検討など、将来的な販路拡大と工賃向上につながる具体的な方向性を示すことができた。

4. 各回実施報告書

※各項目名から該当ページへジャンプできます。

- **第1回 商品開発支援 Project**
Thema：開発方針検討・試作テーマ設定
実施日：2025年9月18日
- **第2回 商品開発支援 Project**
Thema：試作品評価・製菓および惣菜試作
実施日：2025年10月22日
- **第3回 商品開発支援 Project**
Thema：瑞浪高校試食・利用者関与整理・販路検討
実施日：2025年11月19日
- **第4回 商品開発支援 Project**
Thema：価格設定・作業適正評価・広報営業計画
実施日：2025年12月19日
- **第5回 商品開発支援 Project**
Thema：成果整理・作業工程撮影・最終試作
実施日：2026年1月15日



Thema 1) 現在までの進捗状況の報告 2) スケジュールの確認 3) 素案の検討と今後の進め方	2025.09.18 (木) 13:30~16:30
	参加者 どんぐり工房施設長 県障害福祉課主査 コーディネーター

1) 現在までの進捗状況の報告

①ネギのお菓子作り試作

某事業所の取り組みを参考に菓子作りにトライするも、野菜チップスのようにはならなかった。

②瑞浪ポーノポークの背油を使ったネギ油の試作

ラード、ネギ油、ガーリックオイルの試作はできたものの

- ・食品衛生法に基づく許可申請が必要
- ・ふりかけの試作を行うが美味しくない
- ・長期保存のための添加物「ビタミンE」の使用方法、購入方法が不明

などの問題点が浮上

③ネギコロッケ、ネギメンチカツの試作

- ・ネギコロッケは風味がありおいしいコロッケになった
- ・ネギメンチカツは玉ねぎを加えた方がおいしいように感じた

2) スケジュールの確認

年内4回(毎月1回)の会議であること。ある程度の完成度と、販路に対するテストマーケティングの実施を考慮するとスケジュール的には大変タイトであるために、その都度大きなステップが求められることを説明。

施設長より「12月/シティプロモーションでの試食会」「1月/それに基づくテスト販売」との希望あり。それをベースに12月までの基本スケジュールを確認。(5回目 MTG については12月最終の進捗状況により判断)

3) 素案の検討と今後の進め方

MTG 前の施設長との話から、

- ①HACCP・食中毒に関しては、どんぐり工房としてすでに対応済みであることから、今事業でのあらためての検討は不要
 - ②「ネギ油の試作」を聞いていたため、ネギを使った調味油、調味料系の商品群のまとめ
 - ③「ネギ」を使った、製菓も含めた商品群の提案
 - ④自主商品としていくつかバーガーもあるため、「ネギを使ったバーガー」のサイトから「どんぐり工房で作ってみたいバーガー 5選」を提示してもらい、その内容をまとめる
- などの作業を前もって行い、それらを素案としてプレゼンテーション。施設長、県福祉課主査との3者で内容を検討

検討内容を基に

- ①開発期間が短い中でテストマーケティングをするには、「瑞浪高校のパン販売(火・水・木・金)」[瑞浪市役所のパン販売]をメインに据えた「ネギコロッケバーガー」「ネギメンチカツバーガー」「ネギクリームコロッケ」のトライが一番堅実では、と いうことで意見が一致
 - ・すでにパン販売を長期に渡り実施してきた信用と実績がある
 - ・「瑞浪ポーノポーク」とのコラボ商品として成立するアイテムである
 - ・瑞浪高校の生徒、シティプロモーションに関わる高校生らとの接点があることから、次世を担う若い消費者にも「ネギ」に親しんでもらえる機会になる
 - ・ITに慣れた高校生(市役所職員)に「QRコード」を使った新しいアンケート方法での参加を期待できるなど、それぞれの課題に対して期待値を持って臨むこととした

並行して、ねぎコロッケを<瑞浪市街の家庭に普及させる><給食や施設食材として利用を促進させる>ために、[冷凍ネギコロッケ]としても商品化。「ネギコロ」「ネギ pork コロ」「ネギクリームコロ」など横展開も視野に入れる
- ②「ネギ油」「ネギラード油」「ネギ調味油」などについては、許可申請の問題、保存料・賞味期限の問題、利用者の作業性の問題、に加え商品クオリティの確立、など越えるべきハードルが高く時間が掛かることが想定されるため、今事業での主たる開発テーマとしては取り上げず、課題として温存することとする
- ③開発メンバーをひとり増やすことを前提として、「しょっぱい系お菓子」の開発を提案。クッキーの製造実績から、利用者にも取り組みやすく早く商品化が狙える「ネギソルト」「ネギチーズクラッカー」「ネギ煎餅」など<岐阜県ふるさと納税返礼品><瑞浪市のお土産認定品>を狙える商品としての開発も望みたい

第2回 MTG は、10月22日(水) 13:30~

内容 ◇ ネギコロッケバーガー、など、試作品の試食を中心とする

Thema 1) 製菓の試作／プレッツェル試食、米粉煎餅の報告 2) コロッケの試作 3) 次回試作への課題 4) 今後の進め方	2025.10.22 (水) 13:30～16:30
	参加者 どんぐり工房施設長、支援員 県障害福祉課主査 コーディネーター

◆今回から支援員1名が開発メンバーに。栄養士の資格に加え、食品に対する豊富な知識と好奇心があり、今後の開発に期待が持てる、頼もしい人材が加わった。

1) 製菓の試作／プレッツェル試食、米粉煎餅の報告

①プレッツェル試食

ネットでレシピを調べ ①ネギ入り、②ネギ無しを試作。 相対的にどちらも固く、軽やかさに欠ける感じ。

①はネギの苦さが気になる、とのことから、ネギ入りの製菓はやめた方がいいのかも、との判断をされていた。しかし、『ふるさと納税返礼品』や県や市の認定商品、ギフト商品など、新しく面白い販路を開拓していくには製菓は外すにはもったいないカテゴリー。今期は無理であっても次の開発アイテムとして、諦めずに進めていくことをアドバイス。

②米粉煎餅

米粉にネギを混ぜ平たくしたものを揚げてみたが、ベタつとした感じで美味しくない。米粉の価格高騰もあるため、続けての開発は無し。

2) コロッケの試作

①ネギコロッケ

1回目の MTG の折、「とりあえず試作してみたがパサパサした感じの仕上がりで美味しくなかった」との話が上がった。いろいろヒアリングしながら、パサつきの改善と味の安定も兼ね、自慢の『ネギダレ』を混ぜてみることをアドバイス。今回の試作では『ネギダレ』を使用。水分も補われ、ネギ食感のばらつきも抑えられ、しっとりかつ個性的な美味しさに。ジャガイモの甘みにはやや欠けるため、次回試作ではジャガイモの甘みを意識することも課題に。

②ネギメンチカツ

コロッケでも使用したベース『ネギダレ』の塩味が『ポーノポーク』の脂の甘みとうまくマッチング。肉汁も溢れるパンチのある味になった。ポーノポークの価格は当初予想よりも安価で手に入るため、売価も抑えられる予定。基本はこの方向で進めることとした。

③ネギクリームコロッケ

クリームソースの味とネギの味がうまくなじみ、加えて『カニカマ』がいい食感と見た目の可愛らしさを表現。完成度の高い試作となった。

④ネギダレ

施設長自慢の『ネギダレ』は試作としてはとてもいい完成度。塩味の強さがやや気にはなるが、まずはこれで進める。「ポーノポークの葱油を商品化したい」との希望は先回の MTG では保留となったが、将来的にはこれを「どんぐり工場の万能ダレ」として商品化することも面白いのでは。

3) 次回試作への課題

基本的には、『ネギダレ』を活かした今回の①②の試作と③の試作の方向性で。 [ネギダレの塩味] や [ジャガイモの甘さ] については試作を重ねて検討の余地あり。

次回試作への課題として、「ちょうどいい大きさは」「タネが柔らかすぎで成形が難しい」が上がった。

「形」の問題は今後の作業性(利用者の作業のしやすさ、効率化)にも関わってくることから、クッキーの成形法<アイスボックス式>を提案。これはタネをサランラップなどで筒状にし凍らせて、その棒をスライスする方法。容器もいらず、大量に生産する場合の冷凍保存(生産調整)にも対応がしやすい。筒状にするための円筒はホームセンターなどで調達、とりあえず作ることが可能なので、まず次回までに試して方向性を探ることに。

次回 MTG までの間に高校、市役所でのテスト販売を予定。実施できた場合は、次回 MTG にその内容を反映させた試作で臨めるよう、意見収集もしっかり行ってほしい。

4) 今後の進め方

テスト販売での意見収集、「ネギコロッケ」を通じてのファンづくりのため、にインスタを始めることを検討。

他の SNS に比べ ①文章量が少なくても問題ないこと、②とにかく写真ですぐ対応できること、③SNS 上でのやりとりやひいては即時の販売対応も可能、であることから、アカウントをとってすぐにでも始めてみようということに。

テスト販売においても、高校生や市役所職員はデジタル対応に長けている方が多いことが想像されるため、新しい取り組みとして試してみるにはとてもいい機会。 次回 MTG ではこの反応もしっかり分析することとする。

第3回 MTG は、11月19日(水) 13:30～

内容 ◇ ネギコロッケバーガー、など、試作品の試食と、テスト販売の報告

1) 製菓の試作/プレツェル



①ネギ入り

②ネギ無し



◇10月22日 MTG 用試作 (冷凍)

2) コロッケの試作



①ネギコロッケ



②ネギメンチカツ



③ネギクリームコロッケ



④ネギダレ



◇上段：冷蔵庫、下段：冷凍庫



◇広くゆとりある設備



◇フライヤー



◇いつか目指す方向/冷凍ネギコロッケシリーズとネギキャラクターを使った販促グッズ

Thema 1) 瑞浪高校での試食とアンケート収集 2) [仕様書4(1)の②の利用者の関与]について、 基本資料(リスト)の報告 3) [仕様書4(1)の③の販路拡大]について、の報告	2025.11.19 (水) 13:30~16:30
	参加者 どんぐり工房施設長 県障害福祉課主査 コーディネーター

◆前回の報告書について、委託先より下記点(紫部分)についてあらためてご指示をいただいたため、急遽、3回目のMTGに間に合うよう、メールにて宿題を提示。それも含めた内容について報告を受けた。

- 1 仕様書4の(1)の②の利用者の関与
 コロッケの製造工程の細分化による利用者の能力に応じた作業の編集
 →細分化のための基本資料の作成 [A①関わる予定利用者のリスト B①~⑦レシピとそれに伴う細分化作業内容リスト]
- 2 仕様書4の(1)の③の販路拡大
 - ・販売時の包装方法の検討
 →ハンバーガー販売時における現状商品との差別化を狙った包装資材の提案
 →コロッケ・メンチカツ 単品販売時における包装資材の提案
 →試食会、およびコロッケ3種セット販売時における包装資材の提案
 →将来的に、冷凍食品として展開していく場合のイメージスケッチの提示
 - ・販売時の予定原価の計算
 →10/22MTGにて提示された原価計算表をブラッシュアップしていく(まだレシピが固定できていないため)
 - ・販売予定価格の検討及びテスト販売、直売所におけるテスト販売等による売価と売上の関係の把握
 →レシピの確定からの価格決定と、瑞浪高校、瑞浪市役所、シティプロモーションでの試食会、等のヒアリング調査を参考に、4回目MTGにて詳細を検討予定

1) 瑞浪高校での試食とアンケート収集

①教員による試食とアンケート

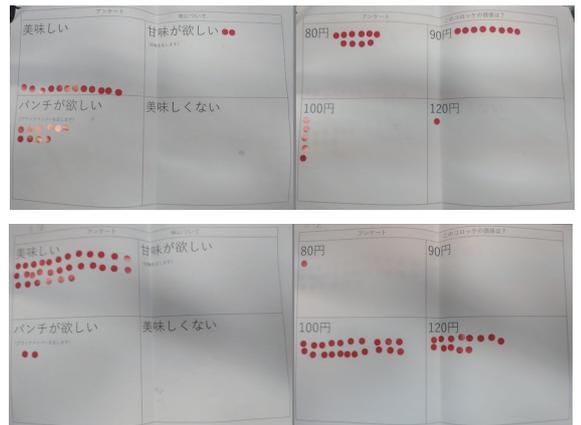
生徒に依頼する前に先生方に試食とアンケートを依頼。味についてはパンチが欲しい、という意見が目立つが、相対的に「美味しかった」という意見をいただいたので味についてはほぼ合格、という判断。価格については学生のお財布事情を察した安い方向の意見が多かった。

②生徒による試食とアンケート

積極的に試食に参加してくれた子が多く、味についても「美味しかった」と喜んでくれた子がほとんどだったので、ほぼ合格、という判断。価格については「不景気なんだからこれくらいが当たり前」と言ってくれる学生さんがたくさんでびっくり。

③アンケートからの分析

味については「美味しかった」という意見がほとんどであったため、細かい調整はまだ必要であるが、基本的な味の方向性についてはこれでいいのでは、という判断。価格については先生の心配を余所に、学生さんの方が大人な意見で有難い結果に。レシピの確定、大きさの決定、も含め、もう少し検討の余地あり、という結果に。



2) [仕様書4(1)の②の利用者の関与]について、基本資料(リスト)の報告

別表A①利用者リスト、A②コロッケ作業・細分化作業内容、について報告。A①については、まだ誰に頼むかの確定には至っておらず、とりあえず一人ひとりの特性と可能性について説明を受けた。A②についてはレシピはほぼ決定。それぞれについて、関われそうな作業についての説明と同時に、より便利で安全な調理器具の購入なども検討中、との報告を受けた。

3) [仕様書4(1)の③の販路拡大]について、の報告

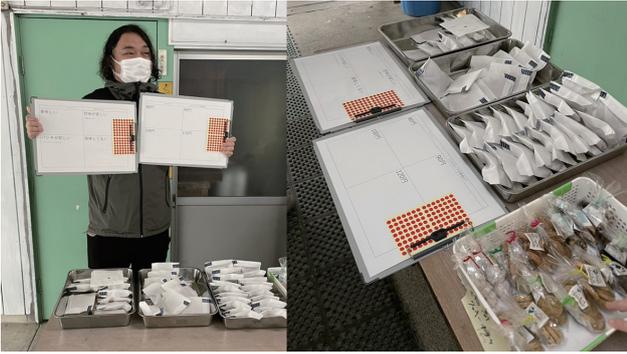
包装資材については、こちらからの提示後すぐに購入したとのことで、一部、瑞浪高校の試食で使用してみたと報告あり。その他資材については、順次試食会で使用していく予定。

将来的な販路拡大について。冷凍商品として展開したい話は前回からしていたが、今回の試作品製造の際、手順の効率化から冷凍してみたところ、思いの外簡単に組み立てたところから、早い段階で実行に移せるかも、と、『冷凍食品製造業』の営業許可を取る必要があり、許可までの期間・費用、など法人での検討が必要となるため、まずはそれに関する情報・資料集めを始める、と報告あり。

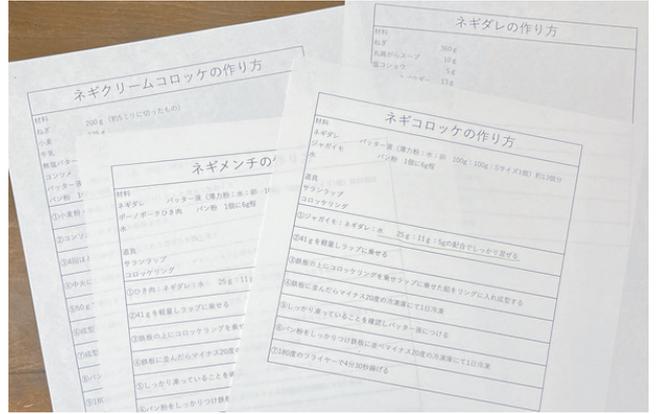
販路拡大の一コマとして[SNSの活用]についても始動開始。先回の会議後すぐ、インスタのアカウントを取得。とりあえず始動してみたがなかなか苦戦。「楽しいインスタとは」「何が見映えに繋がるか」「どんぐり工房らしい写真とは」などについて、他のアカウントなども見ながら今後の作戦を検討した。

第4回MTGは、12月19日(金) 13:30~

内容 ◇ 12/11シティプロモーション会議、12/13・14保護者会、の報告 今後の進め方について



◇瑞浪高校 パン販売時におけるコロッケ試食とアンケート収集の様子



◇B①～②各商品のレシピ

パッケージ (包装資材) の提案



◇現行のコロッケバーガー

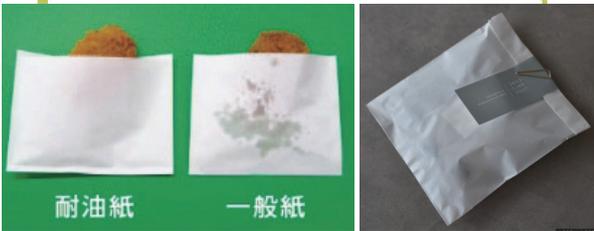


オススNEW バーガー袋 (30) 18cm角 100枚 [5842]
販売価格: 316円 (税込: 347円) @3.47



今村紙工 バーガー袋 180角 未開クラフト茶
BGP-K180 100枚/袋 (ご注文単位1袋)
価格: ¥337 (税込) @3.37

◇『ネギコロッケバーガー』への提案/掛け紙



耐油紙 一般紙



◇『ネギコロッケ』への提案/耐油紙袋と「ねぎマステ」



◇『3種セット』への提案/耐油性ミニカップ

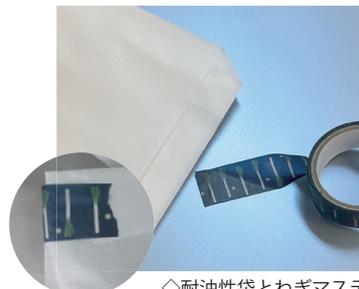
コロッケ作業・職分作業内容	
ネギダレ作り	ねぎのカット・茹で・スライサー・電動スライサー 計量 (ネギ・調味料) ネギダレ攪拌作業
コロッケメンテカット	ジャガイモ ひと肉 ねぎダレ 水 計量 材料の量計 材料の計量 バター溶け作り 計量 攪拌 パン粉付け 鉄板並べ 焼ける (タイマーにて管理) 袋に入れる 計量シールを貼る ねぎを切る
クリームコロッケ	クリーム計量
ねぎ	ねぎ洗う・拭く
洗浄	洗い物掃除

◇B③～④作業工程リスト

◇A① 参加予定者とその特性についてのリスト

コロッケ製造工程細分化利用者のかかわり	
N・T	こだわりが強い gを固ったりが得意
Y・K	こだわりが強い 座って黙々と作業することができる
T・A	こだわり強い 動きるのが早い調整は好き
M・M	軽度の知的 ほぼ言われたことができる
K・S	中度知的 洗いや得意
U・M	精神 シール貼り等
I・N	軽度知的 自分の好きなことがしたい
K・N	軽度知的 自分の好きなことがしたい

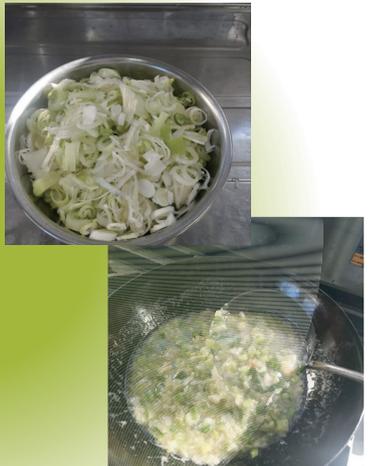
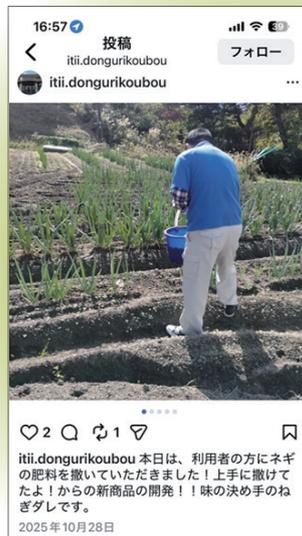
●最終的には、ここに利用者の担当分けが編集される予定 (A②)



◇耐油性袋とねぎマステ
●瑞浪高校 試食会パッケージで採用



◇バーガー用掛け紙



◇Instagram で発信開始

Thema 1) <シティプロモーション会議>の報告 2) 『高校生の試食』からの価格設定 3) [①作業適正評価表] について 4) [②広報・営業計画表] について	2025.12.19 (金) 13:30~16:30
	参加者 どんぐり工房施設長 コーディネーター

◆前回の報告書について、委託先より下記点（紫部分）についてあらためてご指示をいただいたため、4回目のMTGに間に合うよう、メールにて宿題を提示。それも含めた内容について報告を受けた。

今後、どんぐり工房がテスト販売等を実施して如何に工賃向上に資するものとしていけるかが、どんぐり工房にとって重要なことと考えております。

仕様書で事業実績報告書に工賃向上効果の見込みの記載をお願いします（後略）

→担当も作業内容もまだ固まり切らない状態で数字を上げるには根拠が弱いことから、その裏付けとなる資料を2点作成してもらうことに。

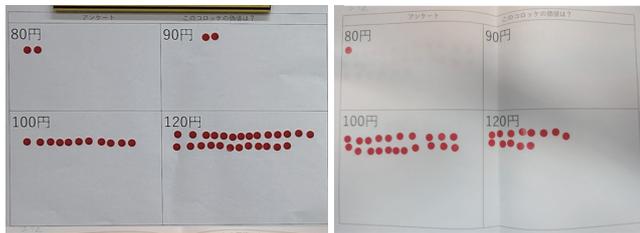
制作チーム予定者の [①作業適正評価表] と [②広報・営業計画表]

①については、前月の [作業工程表] と [利用者の適正] を併せて一覧表とし、どれくらい対応できるか、を職員目線でまとめたもの。当面はクッキー・パンの工房担当者とかぶるため、バランスよく作業に参加してもらえるための『見える化』と、苦手が多い利用者にも段階的に挑戦してもらえるための指針として。

②について 実施できた試食会、計画中の試食会、の他に、今後狙っていきたい販売先や、その先の目標（希望）を一覧にすることで、「工賃向上に資するもの」をどう形作っていくか、の基礎に。

1) <シティプロモーション会議>の報告

高校生約50名が市役所会議室に集合。「ネギコロッケ」「ネギメンチカツ」「ネギクリームコロッケ」の試食と「ネギコロッケバーガー（10個）」の試食を依頼。その後、各4種類の枠を設けたコロッケの希望価格表に赤いシールを貼ってもらった。味についてのヒアリングでは、「美味しかった」とか「買いたい」などの意見も上がり、概ね好評であった。会議終了後も講評を寄せてくれる学生もあり、積極的に高校生が関わってくれたことは大変嬉しい成果。



◇左：シティプロモーション参加の高校生 右：瑞浪高校の生徒



◇シティプロモーション参加の高校生たち

2) 『高校生の試食』からの価格設定

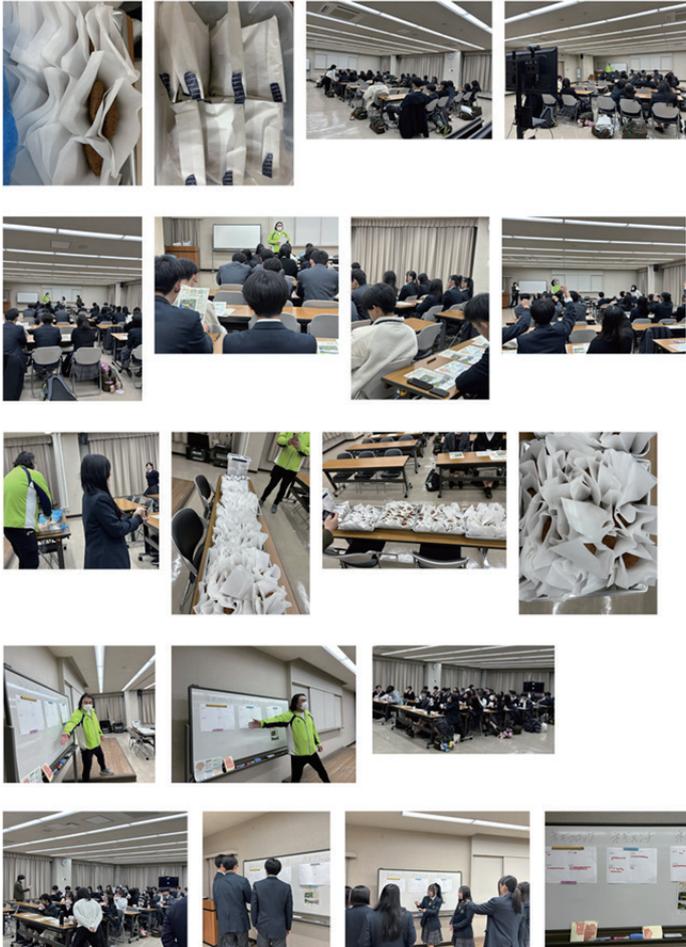
「価格設定の対象者を誰にするか」を考えた場合、まずは高校でのパン販売が中心となることから、彼らが出してくれた意見を尊重しようということに。120円という意見もかなり多く大変有難い結果ではあるが、100円でも利幅の計算が成立できること、その上で少しでも彼らのおサイフの助けになるならば、ということで100円に設定。今回は「ネギメンチカツ」「ネギクリームコロッケ」についてはまだ価格設定を検討していないが、「ネギメンチカツ」は価格が高くなることはわかっているため、「ネギコロッケ」はやはり100円設定が望ましい、という意見で落ち着いた。

3) [①作業適正評価表] について

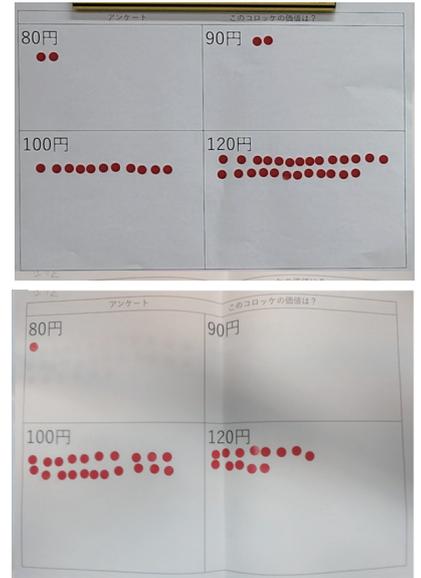
作業手順の確認と共に誰がどのくらい作業ができるか、を『見える化』した。どの事業所でも言えることだが、できる人はどの作業もこなせるため、どこ現場でも必要とされるが、チームとして商品製造を行う場合、それ以外の人を何を担当でき、出来るだけ職員の負担を軽くできるか、が課題となる。日々の活動から個々人の適正の認識はできていても、あらためて一覧にすることで、細かな作業のポイントや、主ではなくとも大事な作業を誰に任せるか、という「仕事の品質」からの視点を再確認できる資料となった。

4) [②広報・営業計画表] について

試食会などの活動、今後の希望などについては常に会議中検討を重ねているが、あらためて一覧にすることで、「工賃向上に資するもの」を俯瞰して見られるようまとめてみた。キッチンカーについては、別事業ですでに使わなくなった車両があることから「再利用できないか」という提案を現在法人に打診中。可能となった場合、瑞浪駅前広場で年間通して日替わり開催中（瑞浪市主催）の販売事業参加も視野に入る。また今後の展開として『冷凍コロッケ』も計画。設備投資も必要となるが、年間を通じて安定的な製造が可能になることと、販路により大きな期待が持てることも明記した。



◇25.12.11 /シティブロモーション会議の様子



◇ネギコロッケ / 希望価格のアンケート



ネギコロッケの
コロッケ作成における計算式 (利用者工賃)

週間 100 個制作できる
1 個 100 円で売った場合

100 個 × 100 円 = 10,000 円

10,000 円 ÷ 30 = 粗利 3,000 円

3,000 円の 2 割が事務手数料 (600 円)

2,400 円が工賃 (週間)

2,400 × 4 = 9,600 円 (月間工賃)

9,600 × 12 = 115,200 円 (年間工賃)

115,200 ÷ 20 = 5760 円 (年間利用者一人当たりの増額工賃)

売上げだけ
100 個 × 100 円 = 10,000 円一週間に作れる量

10,000 円 × 4 = 40,000 円

40,000 × 12 = 480,000 円

Handwritten note: 2025年12月 高4回 52分 毎日 100個

◇[ネギコロッケ@100] の場合の利用者工賃計算式

12:02 投稿 itii.dongurikoubou フォロー

itii.dongurikoubou

♡ 3 Q 1

itii.dongurikoubou 12月13日14日と、どんぐり工房事業説明会及び意見交換会を開かせていただいております！農福連携を含めた新規事業のお話、保護者の皆様にコロッケ試作品をたべていただきました！師走の忙しいなか、またとても寒い中お集まりいただきありがとうございました！ちなみに本日朝陶は-5°Cでした。

2025年12月13日

◇25.12.13、14 /保護者会の様子 (Instagram より)



作業適正評価表										
	作業	作業適正								備考
		T.A	M.M	N.T	K.N	K.S	U.M	I.N	Y.K	
下処理	ねぎ洗う	○	○	○	○	○	○	○	○	01/105059(気がついて泥を取る)
	ねぎ拭く	○	○	○	○	○	○	○	○	
	生パン粉作り	○	○	○	○					03/134645(様子を見ながら扱っている)
ネギダレ	ねぎのカット(包丁・スライサー・電動スライサー)	○	○	○	○	○	○	○	○	02/▲105455(これしかないで判断難)
	ねぎの計量	○	○	○	○					
	調味料の計量	○	○	○	○					
	ネギダレ攪拌(加熱しながらこげないように)	○								
成型	基本ベースの計量(ジャガイモ・ひき肉・ネギダレ・水)	○	○	○						06(塩)/140053 07(水)/140201
	材料攪拌	○	○							
	材料の計量(コロッケ・メンチ)	○	○	○	○					
	ねぎを切る	○	○	○	○					
クリームコロッケ	クリーム計量	○	○	○	○					
揚げる	バター液作り(計量・攪拌)	○	○	○	○					08(小麦)/140433 09(卵)/▲140619 10(攪拌)/140745
	パン粉付け	○	○		○					
	鉄板並べ	○	○		○					
	揚げる(タイマーにて管理)	○								
包装	袋に入れる		○							
	封用シールを張る		○		○					
片付け・管理	洗い物随時	○	○	○	○	○	○	○	○	

※この二つは下処理に加えたほうがいいのでは?
■ じゃがいもの皮剥き 04/135245 か 135459
■ じゃがいもを漬す 05/135538

作業動画

◇作業適正評価表と、作業工程の動画との連携による具体的内容の確認



『ねぎコロッケ』開発における広報・営業計画表(素案)

2025.11.27

◇試食会

期日・期間	対象	所在地	備考
25.11.12~14	瑞浪高校	瑞浪市	お昼のパン販売にあわせて
25.12.11	シティプロモーション会議	瑞浪市	高校生によるまちづくり会議
25.12.13、14	保護者会	瑞浪市	事業説明会および意見交換会
	市役所(第1回)	瑞浪市	お昼のパン販売にあわせて
	市役所(第2回)	瑞浪市	お昼のパン販売にあわせて
	こども食堂	瑞浪市	月1回の開催時に合わせて

◇販売先(予定) / 揚げたコロッケ、バーガーなど

期日・期間	対象	所在地	備考
	瑞浪高校	瑞浪市	お昼のパン販売にあわせて
	市役所	瑞浪市	お昼のパン販売にあわせて
26.1月下旬頃	シティプロモーション会議	瑞浪市	
	きなあつ瑞浪	瑞浪市	

◇キッチンカーによる販売(予定) / 揚げたコロッケ、バーガーなど

対象	所在地	備考
駅前広場(キッチンカー販売ブース)	瑞浪市	瑞浪市主催
瑞浪市市内イベントなど	瑞浪市	瑞浪市主催、ほか
土岐市、多治見市などのイベント	瑞浪市外	お祭りや福祉マルシェなど

◇冷凍コロッケの販売を依頼したい企業など(希望)

対象	所在地	備考
きなあつ瑞浪	瑞浪市	
市内にある小学校	瑞浪市	幼稚園・保育所 全30箇所
市内ショッピングセンター	瑞浪市	
岐阜県庁販売会	岐阜県	岐阜県セルブセンター/福祉の杜販売
岐阜県ふるさと納税	岐阜県	返礼品

◇広報・営業計画表

5) 第4次試作について (25.12.19 MTG での試食)

シティプロモーション会議、保護者会議、両試食において、「美味しかった」などの評価がほとんどで、大きな意見は特にみられなかった、とのこと。

今回のMTGにあわせ、「ネギコロッケ」「ネギメンチカツ」「ネギクリームコロッケ」「ネギコロッケバーガー」の試作あり。



◇ネギコロッケバーガー

「ネギコロッケ」は「ネギコロッケバーガー」として試食。バーガーは「紙包装」をしては、という提案を実行。包み紙に包んだ状態で試食。コロッケ自体の味は美味しいが今ひとつ「ネギ感」が足りないかも、という意見が上がる。ネギダレとして味付けしたネギに加え、生のネギ緑部分を成形前に加えることも今後の課題に。

「ネギバーガー」として今回はマヨネーズソースにこだわった、とのこと。量が少し多かったことから量の調整は必要かと。 他社商品ではコロッケバーガーはソースの味が効いているものも多いことから、「ネギメンチカツバーガー」も一緒に販売した場合、両方を楽しんでもらうための味の違いを打ち出すためにも、「ソース」「マヨネーズ」双方を使ったそれぞれの試作も試み、どちらにどちらが合うのか、再度試作を重ねることをアドバイス。



◇ネギメンチカツ



◇ネギクリームコロッケ

「ネギメンチカツ」はネギダレとの相性もよく問題ないところまで来ている。

「ネギクリームコロッケ」はネギの色味は綺麗に見えているが、クリームの甘さがやや弱くインパクトが薄い印象。試食会でも残り気味であったことから、もう少しクリーム味としての「楽しさ」が強くなることをアドバイス。

今回の試食で気がついたが、衣に「どんぐり工房の自慢の食パン」も混ぜられていて、その配合にも相当こだわりがあるとのこと。カリカリ感に加え、香りの良さにも特性がみられるところから、商品のウリとして「ネギ」に加え、この「衣」も前面に打ち出していくのが望ましいことをアドバイス。



◇耐油紙の袋

「コロッケの販売パッケージに『耐油紙』（油の滲まない紙の袋）を」の提案をすぐに実行。今までの試食会では初めから利用してくれている。紙質とマスキングテープ自体の粘着性の弱さから、あまり綺麗に接着できてはいないが、ネギ柄のマスキングテープは、女子高校生にはちゃんと「カワイイ」と評価されたい。

3回の試作会はいずれも時間的に大変タイトであったために、マスキングテープは「手ちぎり」で対応していたが、どうしても雑に見えてしまうことから、切り口が「ナミナミ」「ギザギザ」に切れるクラフトハサミを提案。DAISOで探してもらったが取り扱いがなかったことからネットですぐに入手。今回の試作に合わせて準備してくれていた。

利用者の仕事として、かなり障害が重くても工程の最後 [パッケージング] は関われる可能性は高い。 基本的に刃物は難しくはあるが、このハサミであれば安全性は高く恐怖感も高くない。 まだ利用者の皆さんに会うタイミングがないが、「テープをカットする」でも仕事に関われる一歩になるならば、ぜひ加えて欲しい作業である。



◇上：ギザギザ、下：ナミナミのハサミ
ざっくりん / <https://zakkurin.hatenablog.jp/entry/2019/11/19/230546>



◇左：手ちぎりのテープ
右：ナミナミでカット

Thema 1) 提出用報告書の確認作業 2) この事業の振り返りと、とりあえずの完成地点について 3) 動画の撮影 4) 「ネギクリームコロッケ 再びカニカマ in」 の試作 5) 「ネギコロッケ」 価格について	2026.01.15 (木) 13:30~16:00 参加者 どんぐり工房施設長、支援員 県障害福祉課主査 コーディネーター 試作協力：施設利用者2名
--	---

[提出用報告書] 必要記載内容 (仕様書より)

- 1) 商品開発に関するコンサルタント業務
 - ①-1 試作品の開発・改良 ①-2 具体的な製造方法・加工技術の指導
 - ②利用者の関与についての助言 ③販路拡大の助言・支援
- 2) 報告書の作成
 - ②-1 開発商品の概要 ②-2 利用者の関与方法 ②-3 工賃向上効果の見込み

1) 提出用報告書の確認作業

まず、施設長作成の『事業報告書』を見ながら説明を受け、これに関わる質問事項について主査より返答。その後、上記項目を記した書類についても、それに該当する今までの活動内容、資料などを説明し、報告書作成に伴う質問などについて主査より助言をいただく。

2) この事業の振り返りと、とりあえずの完成地点について

今事業最終日のため、主査も30分しか滞在できない中、瑞浪まで訪問して下さった。大変手際良く、また地元との交流もうまく活かしながら進めて来たことに対しお褒めの言葉をいただく。その上で、今年度事業の完成地点として『お披露目の機会』を設けては、とご提案いただく。県の関係者からこの事業をお褒めいただくことが何度かあり、その都度メディアへの発信を勧められたとのこと。施設長はあまり乗り気ではなかったが、今後の展開の期待や「福祉事業に関心を持ってもらいたい」という法人の願いに添うことでもあることから、前向きに検討してみる事となった。

3) 動画の撮影

動画撮影のため、施設利用者2名が参加。二人とも「パン工房の主力戦力」と言われるだけあり、ピーラーや包丁の使用も難無し。包丁でのジャガイモの皮剥きも見せてくれたが、むしろ使い慣れている感すらある。粉を混ぜたり計量をしているところも撮影したが、パン工房で通常している作業なので、下手な健常者よりもはるかに上手い。[パン粉をつける] や [揚げる] などの作業は初めてやることではあったが、作業をすること自体に手慣れているため、導入に無理がない。むしろ、項目としては上がらない[使ったものをすぐに片付ける][相方が取り組む作業のボールにずっと手を添える]など、今まで働いてきたことでの経験値が『他者に配慮する』という行為にキチンと活かされていることに感動すら覚えた。

前回撮った動画で『熱い芋の皮を剥く』シーンの時に「ピーラーで皮を剥いてからの方が速くない?」という言葉が利用者さんから発せられていた。その次の『芋をマッシャーで潰す』シーンでは、芋が冷めて硬くなっており、潰しにくく固まってしまっていた。コロッケや芋サラダを作る際、できるだけ熱いうちに潰すことが、力いらずホクホク感を出すための絶対条件。とは言え、熱い芋の皮を剥くのは手慣れているもなかなか難しい。先の言葉を受け、皮を剥く段階で冷めてしまうことを極力避けるために、この機会を使って実験を試みることにした。

②加熱後、少し冷ましてから皮を剥いて潰す ⑥皮に十字に切り込みを入れ剥きやすくする ③加熱したそのままの熱い芋を金ザルに押し付け潰してから皮を拾う ④最初にピーラーなどで皮を剥きそれを加熱、取り出してすぐ熱いまま潰すそれぞれ一長一短はあるものの、彼女たちの意見も取り入れ、結果として多少芋が水っぽくはなるが、

- ①全部の皮をピーラーで剥いてから加熱 ②取り出したものを熱いまま一度にボールに入れ ③ヘラで大きく崩し
- ④マッシャーで潰す、という工程を取り入れることになった。

つい見逃し的な「普通はこう」というやり方に対し、自分たちなりの仕事の取り組み方として「利用者さんから提案」があるということはレベルが高く大変望ましいこと。また彼女たちのその言葉を引き出し、それを一緒に実験・検討し取り入れて行く現場の職員の姿勢は、信頼関係の築き方と共に大きな評価があると思う。

4) 「ネギコロッケバーガー」試作と「ネギクリームコロッケ 再びカニカマ in」 の試作

先回の試作では「ネギクリームコロッケ」はクリームのがさがやや弱くインパクトが薄い印象であった。今回は再び『カニカマ』を加えた試作。割った際の色味のお可愛さはもちろんであるが、味に深みが加わったことは改めてびっくり。レシピは変えていないことから、『カニカマ』から出る魚類の旨みが想像以上に味にインパクトを与えていた。栄養士の資格を持つ支援員の「ネギとカニカマ」という意外な発想が、栄養価をも引き上げる美味しさを招いた、さすがの結果である。

5) 「ネギコロッケ」 価格について

今回の事業では「瑞浪高校」「シティブロモーション課の高校生」「中京高校」の学生さんたちが価格のアンケートに協力。想像を超え[1個 120円]の声が多かった。どんぐり工房的には[100円]で利幅の計算が成立できているため、20円の利益増はとても嬉しいことではあるが迷いが。実状として認可の問題などがありすぐの販売には至れないが「たかが20円、されど20円」として前向きに検討することに。考え方の一つとして、通常は120円販売とし「試験応援価格!」などの期間限定で「特別価格100円」という提供方法もあるのでは、という提案も上がった。



◇「ネギコロッケバーガー」



◇「ネギコロッケバーガー」セットの様子

前回の試作ではマヨネーズソースにこだわっていたが、今回は「こだわりのマヨネーズソース」はレシピそのまま、量を若干控え、代わりにコロッケとキャベツの間にソースを引いてみた。試食の感想として、マヨネーズソースだけの時よりもパンチが明快で、よりマヨネーズソースの美味しさも際だってわかるように感じた。レシピとしてはこれでほぼ完成とのこと。



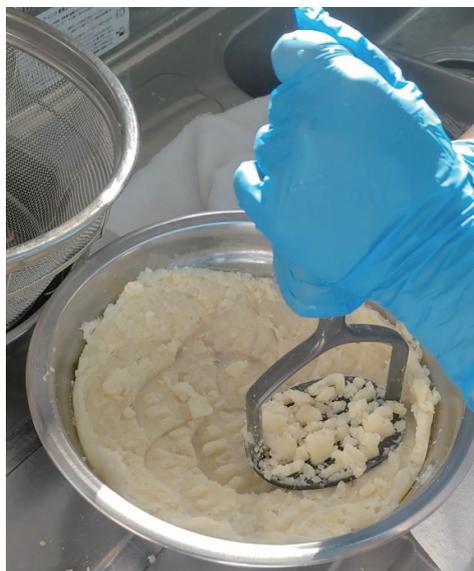
◇「ネギクリームコロッケ」断面



「ネギコロッケ」は、ネギダレとして加熱したネギを、潰したジャガイモに混ぜて作るが「ネギクリームコロッケ」では、クリームソースの中に直接、ネギとカニカマをいれ混ぜて加熱している分、ネギの色が綺麗に見える。カニカマを加えることで赤い身の可愛らしさと甘みを引き出し、オリジナリティ溢れる楽しい美味しさを醸している。



◇芋の皮を剥く

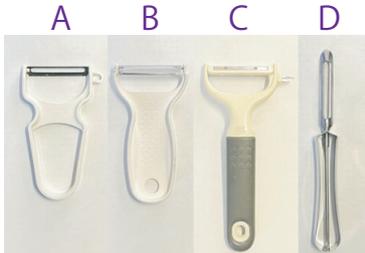


◇芋を潰す

茹でたてのジャガイモはかなり熱い。動画の撮影の際は、火傷をしないように、少し冷めるのを待ってから皮を剥いたらしい。剥くこと自体も冷めると剥きにくくなるし、大量の芋を剥いている間に剥いていない芋も、剥いた芋も冷めてしまう。また、マッシャーで潰すにも、冷めて硬くなってしまうと、潰すのに両手が欲しくなることと、芋自体が硬く潰れてしまう。少なくともこの潰している写真を何かの折、料理好きが見れば、よろしくないコメントが返ってくることは想像に難くない。利用者さんの安全と効率と、自慢できる商品であること。そのためにも、小さなことでも改良を続けていくことは大事。

調理に欠かせないものはなんといっても「使い勝手の良い調理器具」である。とすると「手でやった方が早いよ」とできる人の器量で「使いやすい器具」と出会う機会を失ってしまったり、その作業を調理器具に担わせても『道具を使いこなせない』ことになりがちで使うことをやめてしまうことも多いように思う。しかし、出会う調理器具自体の機能性もピンからキリまであるうえ、手のひらで使うほどの小さなものであるからこそ、使う人の身体にあった使い勝手も『十人十色』。 効率よく、楽しく調理に臨んでもらうためにも、ぜひ、この現場にあった『便利な調理器具』にもこだわってほしい。

<ピーラー編>



日々使っているピーラーを紹介。 A は使い勝手が良いという評価ありのドイツ RITTER 社製。リーズナブルで手に入れやすい。これの緑のものも使っているが、刃付けの角度も微妙に違うため、剥く野菜によって使い分けている。 B はミニオロシもついたもの。多分 100 円均一で求めたものだが、刃の角度がやや深いため、皮が厚くむけてしまう。 C はキッチンツールメーカー貝印社製。会社員であった頃、この商品の企画・デザインを担当。設計者の刃付け角度や剥きやすさに対するこだわりの凄さを目の当たりにした商品。40 年使い続けているがいまだに薄く、爽快に向ける気持ちよさは変わらない。 D はスウェーデン・リンデン社製「Jonas(ヨナス)」のもの。ツールにこだわる友達に勧められて購入。ピーラーを使う方向や皮の剥き方が従来の概念と全く違い、余裕を持って調理できる時に、楽しく使い勝手を研究中。

◇実際に日々使っているピーラー



◇ドイツメイドの『リッターピーラー』
南海通商(株) / https://note.com/nankai_tsushin/n/nf94c9e5b7ac9



◇スウェーデン製「Jonas(ヨナス)」

スウェーデン・リンデン社が手がけるキッチン用品ブランド「Jonas(ヨナス)」のアイコン的キッチンツールであるピーラーは、世界ではじめて作られたじゃがいも皮むき器として知られています。北欧ならではの無駄を削ぎ落した機能美、材質はオールステンレスでお手入れも簡単。構造がシンプルなので、食材が挟まってもすぐに洗い流せて衛生的です。(1953 年から製造)

暮らしとおしゃれの編集部 / <https://kurashi-to-oshare.jp/goods/134394/>

<芋潰し器(マッシャー)編>

現在使用しているマッシャーは樹脂製で、ボールが傷つかないという利点もあるが、芋との接地面積が多いため力を必要とする。もう少し楽そうに作業できるものはないか、『大きく作業できるもの』『ワンアクションでとりあえず芋を崩せるもの』を探してみた。



◇大量に潰せる大きなマッシャー (左はアメリカ OXO 社製)
OXO 公式楽天市場店 / <https://item.rakuten.co.jp/oxojapan> Alinnart / <https://www.amazon.co.jp/s?k=Alinnart>



※ネット検索では『マッシャー』と『芋潰し器』ではヒットする商品が違う



◇給食センターなどで使われる業務用マッシャー
PRO-SHOP YASUKICHI / <https://item.rakuten.co.jp/chubo-pro-soko/90017377/>



試作中の提案「ザルに押し付けて潰し皮を後から取る」に合ったザルも検索。【異物混入】を避けるためには、ただ大きな網目ではなく、調理器具くらいの安全性を担保した網(ザル)でないと…と探しているうちに会ったもの。

◇網目の大きな揚げザル(新潟燕市/家事問屋)
家事問屋 / <https://kajidonya.com/products/油切りザル/>



◇まさに「潰す」そのものの器具 お値段も超リーズナブルで¥519(貝印製)
KAI / <https://store.kai-group.com/shop/g/g14321/>

<卵まぜツール編>

動画撮影の後、「白身と黄身をもう少し混ぜた方が良かったね」という反省点あり。 そういえば、と後から思い出した便利調理グッズ。「たかが卵をまぜること」にもこんな商品が潜んでいる。これで効率化できるなら、楽しいうえに、障害が重くても関われるメンバーも増えるのでは。



◇卵の白身を切りながら混ぜるツール。(クリップは別)



◇知らずに使っていたが、実はスウェーデン製の超優れもの。ターナーにも泡だて器にもマッシャーにもなる



◇ときたま名人(セリア ¥110)

お箸ではきれいにほぐしにくかった [白身のとうるん] も、左右に振るだけでキレイにときほぐせるらしい。 コメント欄には「わざわざ専用用品を…と思いましたが、一度使えば手放せなくなります」と。

michill / <https://michill.jp/lifestyle/119658>