

# 登米総合産業高校 & おむすび屋べにすずめ コラボ企画報告

登米総合産業高校農業科新3年生のみなさん、お久しぶりです！

皆さんとのコラボ企画、たくさんのお客さんに楽しんでいただき、大好評のうちに終わりました。できれば皆さんにも店に立ってもらって、いろいろなお客さんの声を直接聞かせてあげたかったです。

代わりにこの報告で、最終的に確定したレシピや感想、お客様の声などをお伝えしたいと思います。



店内の掲示

## ♡コラボ企画♡

おむすび屋べにすずめ & 登米総合産業高校

登米総合産業高校農業科2年生の皆さんのアイデアで  
5種類の楽しいおむすびが誕生しました！  
学校の田んぼで生徒さんたちが丹精込めて作った  
「環境保全米ササニシキ」を使ってご提供します。  
ぜひ味わってみてください！

試作会のおようす (2022年11月21日)

### コラボ企画宣伝POP

※各おむすびページの Comment はスタッフ（高橋・平間・本荘）からです^^

# 1. 肉巻きおむすび

※試作の結果、全てのおむすびで炊飯時にゴマ油は入れませんでした。  
皆さんのお米はゴマ油の助けがなくても十分に美味しかったです^^

元の「肉まるだしおにぎり」です。せっかく目新しい名前と、名前の通り肉まるだしのインパクトのある見た目のおむすびを開発してくれたのに、食べやすさや型崩れのしにくさを優先した結果、この形に落ちてしまっでごめんなさい。また、傷みやすさや、時間が経って水が出ることを考えて、中身のキャベツはやめてかわりに刻み生姜を混ぜ込んだ炊き込みごはんにしました。ご飯にも少し味をつけることでお肉とのなじみがよくなりました。

## \* Recipe

1. 炊き込みご飯をつくる。米3合に対し、酒18g, 醤油9g, 梅干9g, 刻み生姜18gを入れて炊き、炊き上がりに白ごまを混ぜる
2. 豚ロースしゃぶしゃぶ用をフライパンで両面焼き、一枚あたりたれ9gを煮からめる。※たれは砂糖9g, みりん・酒・醤油各45gの割合で混ぜたもの
3. 海苔に肉を乗せ、おむすびを巻く

## \* Comment

ガッツリ系で人気でした(高)生姜焼き定食を食べてる感覚で幸せな気持ちになりました笑(平) 一番手がかかって一番人気だった(本)

コラボ企画  
おむすび屋へにすずめ 登米総合産業高校  
第1弾 肉巻きおむすび  
1/18 WED ~ 2/28 SAT  
¥230

プライスカード

コラボ企画  
おむすび屋へにすずめ 登米総合産業高校  
第1弾 肉巻きおむすび  
1/18 WED ~ 2/28 SAT  
¥230

販売のようす

コラボ企画  
おむすび屋へにすずめ 登米総合産業高校  
第1弾 肉巻きおむすび  
1/18 WED ~ 2/28 SAT  
生姜と白ごまごはん  
豚ロース生姜焼  
5種類のおむすびを順次ご提供します。  
どうぞお楽しみに!  
第2弾 1/31~2/11  
第3弾 2/14~2/25  
第4弾 2/28~3/11  
第5弾 3/14~3/25  
※予定は変更になる場合がございます

宣伝POP

## 2. お茶漬けおむすび

**♡ コラボ企画 ♡**

おむすび屋べにすずめ    登米総合産業高校

&    高

---

**第1弾 肉巻きおむすび 1/18~28**  
ご好評いただきありがとうございました！

---

**第2弾 1/31~2/11**  
TUE SAT

**お茶漬けおむすび**

白いりごま  
おかか  
焼きほぐし紅鮭  
カリカリ梅

---

5種類のおむすびを順次ご提供します。  
どうぞお楽しみに！

**第3弾 2/14~2/25**  
**第4弾 2/28~3/11**  
**第5弾 3/14~3/25**

※予定は変更になる場合がございます

宣伝POP

お茶漬けおむすびはほぼいただいたレシピ通りで、カリカリ梅も大森屋のふりかけです。鮭はお店で焼いている紅鮭をほぐして使いました。おかがよく効いていて、安心のおいしさでした！この班からは漬物おむすびも出ていましたが、期間の関係でこちらだけしか販売できなくてすみませんでした。

### \* Recipe

おむすび1個あたり、ほぐし鮭3g, 大森屋カリカリ梅ふりかけ3g, 白ごま1g, おかか?g(1~2g, 多めでも美味しいです) を混ぜて握る。

### \* Comment

何人かのお客さんに、お茶かけるの？と聞かれました笑(高)田舎のおばあちゃんを思い出しとても優しい気持ちになりました(平)秀逸な組み合わせ。おかかの底力を感じた(本)

**第2弾**  
**お茶漬けおむすび**

コラボ企画

登米総合産業高校

高

1/31 TUE ~ 2/11 SAT

**¥170**

プライスカード

**第2弾**  
**お茶漬けおむすび**

コラボ企画

登米総合産業高校

高

1/31 TUE ~ 2/11 SAT

**¥170**

販売のようす

# 3. バジルベーコンおむすび

店に並べるのに一番勇気が要ったおむすびです(笑)。でも蓋を開けてみれば「これが一番美味しかった！」というお客さんも多く好評でした。常温のままでも、熱々にあたためてもそれぞれに美味しいおむすびでした。レシピにある通り、バジルソースは市販品2種類を混ぜて使いました。そうすることで油の量も原価も適切になり、さらに塩を追加することで味がぐっとよくなりました。味付けにおいて「ほどよい塩加減」というのがとても重要なんだな〜と再認識しました。

## \* Recipe

おむすび一個あたり、キューピーバジルソース・ケンコーバジルソース各5g, ベーコン1/4枚(細切りにして軽く炒める), KRAFT切れるチーズモッツアレラ2/3枚(サイコロ切り)、塩適量を混ぜて握り、海苔を巻く

## \* Comment

熱烈なファンがいましたよ(高)和と洋の組み合わせにびっくりしてたが、とてもおいしくて更にびっくりでした笑(平)とにかくすごい、楽しいおむすび!(本)



おむすび屋 登米総合産業高校

---

**第1弾 肉巻き おむすび 1/18~28**  
**第2弾 お茶漬 おむすび 1/31~2/11**  
 ご好評いただきありがとうございました!

---

**第3弾**

**バジルベーコン**

**2/15~25**  
WED SAT



バジルごはん  
ベーコン  
チーズ

見た目はちょっとびっくりだけどおいしいです! ぜひトライしてください♥

---

5種類のおむすびを順次ご提供します。どうぞお楽しみに!

**第4弾 2/28~3/11**  
**第5弾 3/14~3/25**  
 ※予定は変更になる場合がございます

宣伝POP

第3弾 コラボ企画

**バジルベーコン**



高

**¥230**

2/15 WED~2/25 SAT

プライスカード



第3弾 コラボ企画

**バジルベーコン**



高

**¥230**

2/25 SAT

販売のようす

# 4. 鶏ネギ塩むすび

♡ コラボ企画 ♡

おむすび屋 ベにすずめ 登米総合産業高校 高

第1弾 肉巻き おむすび 1/18~28  
 第2弾 お茶漬 おむすび 1/31~2/11  
 第3弾 バジルベーコン 2/15~25  
 ご好評いただきありがとうございます！

第4弾 2/28~3/11  
 TUE SAT  
**鶏ネギ塩むすび**

ネギ塩味鶏そぼろ

5種類のおむすびを順次ご提供します。  
 どうぞお楽しみに！

第5弾 3/14~3/25  
 ※予定は変更になる場合もございます

宣伝POP

味がなかなか決まらなくて一番苦労しました(笑)が、最終的には美味しくできたと思います！モモ肉のほうがコクがあって美味しいかな？と考えてムネ肉と半々にしてみたりもしたのですが、意外にもムネ肉だけのほうがおむすびとの相性がよかったです。おむすびを作るときに塩だけでなくごま油も手にとって握ることでさらに美味しさがupしました。

## \* Recipe

1. 具をつくる。フライパンにサラダ油をひき、ニンニク1/2かけのみじん切りを炒め、鶏ムネ挽肉100gを加え炒める。酒、胡椒少々をふり、ネギだれ（長ネギの白い部分のみじん切り50g+ゴマ油25g+ Yuuki無添加鶏ガラスープ10g+塩3gをよく混ぜる）を加え軽く火を通したら水溶き片栗粉少々を加えてとろみをつける。
2. ごはんに白ごまを混ぜ、ごま油+塩を手につけて、1.を具にして握り、海苔を巻く

## \* Comment

（僅差ですが）私は一番好きです(高)塩味の鶏そぼろはさっぱりだけど旨味もあり、おかずがなくても十分な一品です！(平)初挑戦の中華味で勉強になりました(本)



第4弾 コラボ企画  
**鶏ネギ塩むすび**  
 2/28 TUE ~ 3/11 SAT **¥180**

ブライスカード

第4弾 コラボ企画  
**鶏ネギ塩むすび**  
 2/28 TUE ~ 3/11 SAT **¥180**

販売のようす

# 5. ひじきんぐ

♡ コラボ企画 ♡

おむすび屋  登米総合産業高校 

第1弾 肉巻き おむすび 1/18~28  
第2弾 お茶漬 おむすび 1/31~2/11  
第3弾 バジルベーコン 2/15~25  
第4弾 鶏ネギ塩 おむすび 2/28~3/11  
ご好評いただきありがとうございました！

第5弾 **3/14~3/25**  
TUE SAT

**ひじきんぐ**  
(ひじき炊き込みご飯) ひじきたっぷり！



ロゴも生徒さんが作りました！

宣伝POP

もとのレシピはひじきの混ぜ込みご飯でしたが、店の定番メニューにひじきふりかけのおむすびがあったたので、差別化を図るため炊き込みご飯にさせていただきました。れんこんを入れて食べた時の食感を良くしたのがポイントです。ほとんどのお客さんが、「ひじきの炊き込みご飯」ではなく、「『ひじきんぐ』ください」とおっしゃっていました。親しみやすく口にしやすいネーミングだったのですね！ロゴも好評でした。

## \* Recipe

米3合に対し、具材（ひじき20gを戻したものの、人参90g, レンコン60g, 油揚げ(小)3枚, 戻した干しいたけ2枚をそれぞれ小さく切る）と調味料（酒45g, みりん45g, 醤油60g + だし汁 + 干しいたけ戻し汁）とを加えて炊く。炊飯器に調味料を入れて目盛りまで水を注ぎ、具材をのせて炊く。

## \* Comment

最後を締めくくる安心のおいしさでした(高)栄養たっぷり、ミネラルたっぷり！これこそ健康食品です!! (平)見事なりベンジでした。ファンがたくさんいましたよ(本)

第5弾 **ひじきんぐ**  
(ひじき炊き込みご飯)

コラボ企画  

3/14 TUE ~ 3/25 SAT **¥170**

プライスカード



第5弾 **ひじきんぐ**  
(ひじき炊き込みご飯)

コラボ企画  

3/14 TUE ~ 3/25 SAT **¥170**

販売のようす

# べにすずめから皆さんへ



たかはし せん

コラボ企画に関わらせていただいて、一番に思い浮かぶ感想は「たのしかった！」です。私が最初に参加させていただいたのは試食会の時でした。その時もとても楽しくて、皆さんが一所懸命作っているのがよく伝わってきました。正直なところ、販売する想像がつかないものもあって、“店長どうする!?”という感じもありましたが(笑)。実際に販売するにあたっては、店長のレシピアレンジ、原材料の吟味など、プロの手が加わったことは事実ですが、べにすずめのスタッフには思いつかないような皆さんのアイデアが商品化への起爆剤でした。そしてこの試みが、べにすずめにきてくれたお客さんに楽しんでいただけたことが一番良かったと思います。私は販売スタッフとして、お客さんの反応を一番よく見られる役割だったので、お客さんが楽しんでくれていたことをよく感じることができました。できることなら、高校生の皆さんに販売をしてもらい、実際のお客さんの反応を肌で感じていただきたかったです(販売スタッフがおいしいと取りしてすみません)。この経験が、皆さんの将来の何かに役立つことがあったら良いなと思っています。私にとっても、とても良い楽しい経験になりました。どうもありがとうございました。



しろま せん

この度は、コラボ企画に関わらせていただきありがとうございました。高校生らしい元気あふれるアイデアがいっぱいでとても刺激的でした。試食会では斬新なアイデアに驚かされたり、その日にレシピを変更したりと不安になりましたが、試作品は想像以上においしかったです。販売がスタートしてからは、連日完売の人気商品になりました。皆さんのアイデアと店長の工夫で素晴らしい理想のおむすびが実現したと思います。コロナ流行の中でたくさん不便な事もあったと思います。それでも皆さんの協力があり、コラボ企画が大成功しました!! ありがとうございました。



ほんしょう

2週間ごとに新商品を出すというめっちゃハードな企画で死にそうになりましたが、どのおむすびも本当に好評で(この企画商品が売れ残ったことは記憶の限りなかったです)、やって良かったなとつくづく思います。お客さんはこういうのを求めているんだな～、と認識を改める貴重な機会にもなり、たくさんのお客さんのことを勉強させてもらいました。本当にどうもありがとう～! 今後もしお店に立ち寄る機会があったら、ぜひ声をかけてくださいね!

\* \* \* 3年生でも頑張ってください! 応援してます^^/ \* \* \*