

発表分野	商業	学校名	高知商業高等学校	発表チーム名	ジビエ商品開発・販売促進部
研究発表題目	ジビエ部3年目の挑戦～高校生ジビエ・レストラン～				
発表者	岡本 百桃, 中尾 優花, 鍋島 夏未, 西村 真尋, 二宮 みくり, 松田 華乃晴				

1. 高校生ジビエ・レストラン出店の背景

新型コロナウイルス感染拡大による臨時休業で商品開発の遅れと販売機会の損失

臨時休業中の対策として…

リモート会議による商品開発打合せ
それぞれが商品開発に着手

6月の学校再開直後から、販売会の再開
活動再開後早々に新商品の販売が可能に

[感染拡大の第2波を受けて]

- ・第13回全国商い甲子園大会
- ・四国ジビエグルメフェスタ2020



2. 高校生ジビエ・レストランの出店へ向けて

高知 蔦屋書店からレストラン出店の提案
▶多くの人が集まる場所⇒ジビエを求める人は少ない+ジビエに対する抵抗感

ハイスクール☆マルシェのアンケート結果から

ジビエじゃなかったら食べるのにシカの臭いは大丈夫??

みんなにとって身近な料理とジビエの融合



【高校生レストラン 出店コンセプト】

- ① 誰もが親しめるジビエ料理の提供
- ② 規格外野菜を使用してフードロス削減

仮説:ジビエオンリーよりも、高知を代表する他の肉を使用したらイメージUPにつながるのでは?

香美市産シカ肉、須崎市産イノシシ肉
+ 土佐あかうし、四万十豚、四万十鶏

3. 9月19日(土)、20日(日)の出店

結果▶土佐オールスタードッグが一番売れた

レストラン出店1回目の成果と課題

成果:ジビエ以外の食材との融合で販売個数が伸びることを実感できた。

課題:土佐オールスタードッグ以外の商品を今後どう改良すればお客さんが買ってくれるか。

4. 11月7日(土)、8日(日)の出店

「土佐オールスター・シリーズ」で統一

ジビエ以外に土佐あかうし、四万十豚、四万十鶏の使用

- ① 既存商品 ⇒ ドッグ、ラーメン
- ② 新商品 ⇒ ピザ、カレー

…ジビエへの抵抗感の軽減できるか!?

◎その他の新商品

イノシシ肉のカツ丼「イノカツ丼」
肉自体が硬く、メンチカツ風に工夫



アンケート調査:食べてみたいジビエNO.1⇒イノシシ肉

結果▶アンケート結果と売れ行きから
ジビエ+高知の有名食材⇒イメージUPを実感

レストラン出店2回目の成果と課題

成果:ジビエの普及+森林保護活動への利益寄付という活動目的の明確化。社会を巻き込む(コースター)。

課題:ジビエ肉そのものの魅力を伝える勇気を持つことも必要!! ⇒次回は試食数を増やす。

5. まとめ

循環型社会貢献活動をめざして



【今後の高校生ジビエ・レストラン出店予定】

令和3年1月30日(土) 10時00分～20時00分
令和3年2月7日(日) 10時00分～20時00分
「よさこいジビエフェア開催期間対象店」

