

地域の野菜を使った商品開発支援サービス

『らくしてごはん+』



地域の野菜を使って オリジナル「らくしてごはん」 開発しませんか？

「らくしてごはん」は、ドライ野菜とお米麺や
パスタを使った約4～5分で手軽に調理できる
インスタント食品です。

提供された野菜を使ったレシピを開発。オリジ
ナル商品が出来ます。

極小ロットから製造できるので、オリジナル商
品を実験的に販売したい方にも最適です。



【各種サポート】

レシピやパッケージなどもご予算に合わせて提案いたします。

お気軽にご相談ください

提供された野菜を使用

素材に合わせた
レシピ開発

極小ロットの
生産が可能

オリジナルのパッケージ
デザイン制作

各種専門家による相談
(料理家・管理栄養士など)

展示会や販売イベントの
サポート

ホームページや
リーフレットの制作

我楽田工房のキッチンを使
った試食会の実施

クラウドファンディング
の実施サポート

【実施事例】



試食マーケティング



レシピ開発



デザイン・制作



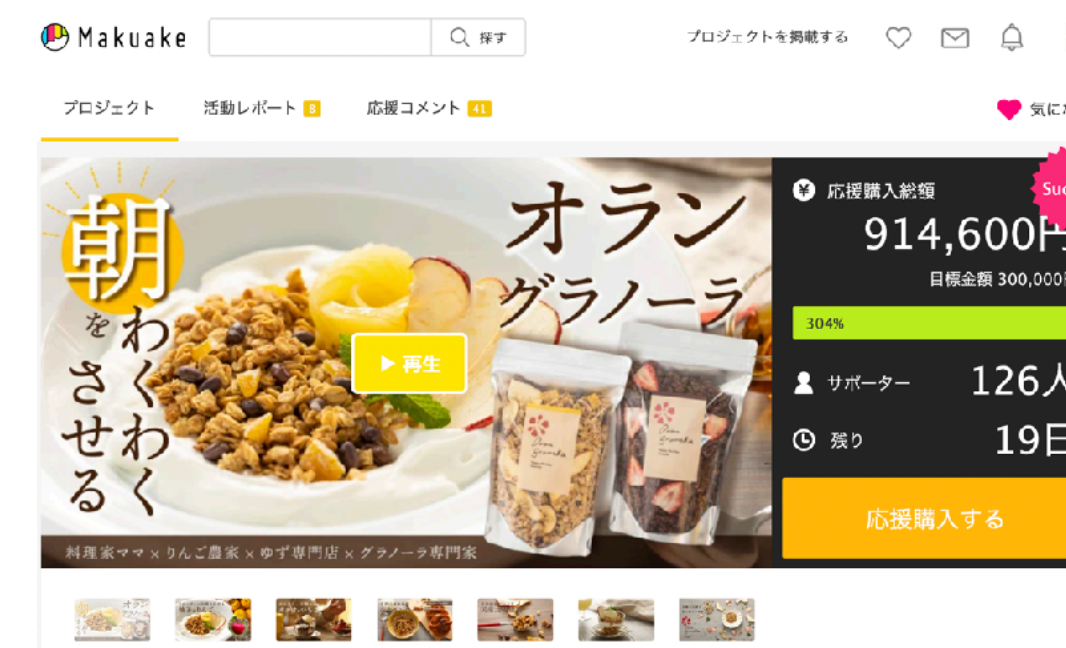
都内マルシェ出店



ファン参加型の試作会



地域紹介イベント



クラウドファンディング



現地ツアー

【レシピ事例①】

ていざなす和風おこめん

長野県天龍村の伝統野菜「ていざなす」と、お米の麺を使った商品です。

【使用している原材料】

- ・ ていざなす（長野県天龍村・伝統野菜）
- ・ しいたけ
- ・ にんじん
- ・ 小松菜
- ・ おこめん（米粉麺）



【レシピ事例②】



ていざなすのナポリタン

長野県天龍村の伝統野菜「ていざなす」と、スクリューマカロニを使った商品です。

【使用している原材料】

- ・ ていざなす（長野県天龍村・伝統野菜）
- ・ ミニトマト
- ・ 玉ねぎ
- ・ にんにく
- ・ おこめん（米粉麺）



開発の流れ

ヒアリング

Zoomなどでどんな素材を使った商品を作りたいのか、お客様の要望をお伺いいたします。



提案

ヒアリングを元にお客様にベストなプランとお見積りをご提案させていただきます。



レシピ開発

契約後、必要な素材を送って頂き、レシピ開発を行います。（素材によっては対応できない場合もあります）



完成・納品

ヒアリングを元にお客様にベストなプランとお見積りをご提案させていただきます。



小ロット製造

ヒアリングを元にお客様にベストなプランとお見積りをご提案させていただきます。



試食・調整

ヒアリングを元にお客様にベストなプランとお見積りをご提案させていただきます。





【支援事例・長野県天龍村】

我楽田工房は、長野県天龍村と「地域資源を活用した都市農村交流への取り組み」に関する協定を締結し、伝統野菜「ていざなす」を使ったインスタント食品の開発や、特産品の「ゆず」を使ったグラノーラの開発のほか、様々な取り組みを行っています。

- ・ 村の伝統野菜や果実を活用した新商品の開発
- ・ 都市農村交流（東京と天龍村を結ぶ関係人口の創出）
- ・ 都会の住民と共同でつくる「ふるさと納税の返礼品」
- ・ 企業版ふるさと納税を活用したパートナーシップの構築...など



◎ 東京山の上大学 × 天龍村・特別授業&懇親会
Toshima University x Tenryu Village

当たり前 のものが ない 暮らしから学ぶ

天龍村・コンビニがない
高齢化率全国 No.2 の村

都心から車で5時間の山奥にある長野県・天龍村には、コンビニやスーパーがありません。これまで当たり前にあると思っていたものが「ない」と思うことが多いです。だけれども、「ある」のを見つけて好きになる、そんな日常がそこにはあります。今回は、天龍村に移住した内藤孝雄さんのほか、住民の方々と話を交わして、天龍村の「ない」を求め「ある」を発見する村の暮らしを聞きながら、改めて都会の便利な暮らしを深く考えていくワークショップ形式の授業となります。授業の後半は移住相談コーナーもあります。

参加無料

point 1 こんな話をしてみたいです！

① 自然豊かな天龍村ってどんなところ？
② コンビニやスーパーがない生活って？
③ 高齢化率 No.2 の村の暮らしって？

point 2 天龍村の特産品と料理の紹介

天龍村は、「ていざなす」という長さ20〜30cmほどの三人サイズ、「ゆず」「お茶」などが特産品として育ちます。当日は天龍村の住民の方による特産品と料理の紹介などを予定しています。

point 3 希望者は移住相談もできます

天龍村について

天龍村は長野県の南端に位置し、村の両側は信濃川と静寂に包まれています。主峰の「山」が中心で、村の奥には山々に囲まれた天龍川と、その支流が流れるV字谷の中に高齢化率が60%と全国でNo.2の「静かな」です。

／懇親会で天龍村の料理を試食できます／

場所 我楽田工房ギャラリー
GAKUTAN KAWABAYASHI
東京都文京区関口1-29-6,1F TEL: 03-5228-0051

定員 30名程度 どなたでも参加できます
懇親会からの参加も大歓迎

申込 お申し込み・詳細はこちらのホームページをご覧ください

問合せ 東京山の上大学のホームページまたはinfo@yamanoue.tokyoまでお問合せください

10/20 Sun. 14:00-16:00
13:30開場/受付開始
懇親会 17:00-20:00

主催：天龍村振興 農産物振興 移住定住推進係 / 東京山の上大学 協力：我楽田工房 / SHOCK 天龍村移住支援イベント / 長野県地域交流推進センター / 支援金活用事業



【サポート専門家紹介】



料理家・レシピ開発

藤原 美穂

大学卒業後、株式会社電通に勤務。出産を機に退職し、料理家としてシェアキッチンの管理人や、起業家・生産者・企業・自治体などと連携した商品・サービス開発を行う。



管理栄養士

藤井 佑里子

大手食品メーカーで10年勤務。管理栄養士と美容師の資格を持ち、レシピ開発、食育講師などを行う。グルメ、美容、健康など、現場の経験を生かした商品開発の支援を行う。



管理栄養士

土谷 千絵

KoKeBee認定プラスチックフリー生活アドバイザー育成担当。蜜蝋エコラップのワークショップ講師や、行政SDGs関連イベントなど実施。食べないことも教える管理栄養士として活躍中。

問い合わせ

<https://garakuta.tokyo/gohan/>

運 営：我楽田工房／Bono Inc.

担 当：横山（携帯：090-9303-8275）

又は、堀田まで

電 話：03-6228-0051（代表）

E-Mail：info@garakuta.tokyo

場 所：東京都文京区関口1-29-6,1F

会社紹介

我楽田工房／Bono Inc.

ボノ株式会社は、人を育て、地域とつながり、ともにワクワクする事業をつくる会社です。2008年の創業以来、地域の方々の「ほしい」と「やりたい」を起点に、これまで全国50以上の地域や企業と連携しながら、様々な地域の活性化支援に取り組んできました。東京・文京区では、全国から様々な人や材料が集まる地域交流スペース「我楽田工房」をはじめ、シェアキッチンやシェアオフィス、市民大学などを運営しています。

【会社名】 ボノ株式会社

【U R L】 <https://garakuta.tokyo/>

【代表者】 代表取締役 横山貴敏

【所在地】 東京都文京区関口1-29-6

【設 立】 2008年7月10日

【資本金】 5,000,000円

【事 業】 地域の商品開発支援、人材研修、サステイナブル・ブランディング
シェアオフィス・シェアキッチン運営など

