

HJF ヘルシージャンクフード
～HJ シリーズ第一弾～
ベジボール！

HJF (ヘルシージャンクフード)

前川 彩華

江端 大輝

井戸 大和

藤田 和久

目次

1. はじめに
2. コンセプト・ターゲット
3. メニュー
4. 事業の優位点と問題点
5. 経営目標・スケジュール

1. はじめに

今回私たち『HJ』は日本の良さを知り、知らせたいということから始まり、ヘルシージャンクフード（HJF）という考え方にたどり着き、新しいジャンルの食べ物を作ることに決めました。

日本は海外からたくさんのもや文化を輸入して、それらを日本風にアレンジすることによって、海外から関心を持たれるところに目をつけました。

つまり、海外から入ってきたものをより良いものにしていこうとする『日本の考え方』を日本の良さだと考えました。

私たちはジャンクフードの定義として、いくらカロリーが低くても栄養が偏っていればそれはジャンクフード、ヘルシーではないと考えました。

また、ジャンクフードが日常生活に定着するなど、食の欧米化が進む一方で、健康志向も高まっています。

そこでうまくジャンクフードと健康食材を利用して《痩せたい。健康に気をつけたい。でも食べたい！》方々のためにヘルシージャンクフードを開発したいと考えました。

また、『ヘルシー』という言葉には、大きく意味が二つあります。一つは低カロリーだということ、もう一つは栄養バランスが良いという事です。

低カロリーでも栄養が偏っている場合や、栄養がなければそれはジャンクフードだと思い、私たちはジャンクフード好きにも満足してもらえる栄養バランスの整ったジャンクフード【ヘルシージャンクフード】を作ることを決めました。

今回 HJ シリーズの第一弾として『ベジボール』を考案しました。これは、まだ材料や作り方に差がなく、ジャンクフードの域を出ていないと言われているアメリカンドッグを基に考えたヘルシージャンクフードです。試作品として『トマト&にんじん、かぼちゃ&黄ピーマン、枝豆、平茸、アサイー』をもとに五色で作りました。

2. コンセプト・ターゲット

○事業コンセプト

【打倒ジャンク！！】 「ジャンクフードが好きだけど、痩せたい！健康が気になる！」 というような人にこそ食べてもらえるような、栄養面を考えた健康に良い、おいしいヘルシーなジャンクフードを作っていく。

○ターゲット

・主婦・主夫

母親や父親から子供へおやつ感覚で渡ることを狙いとする。

・ジャンクフード世代

(20～30代の男女)

・サラリーマン

おつまみにも栄養を！

3. メニュー

○赤色【トマト&にんじん】

・材料

小麦粉50g、にんじん1本、固形が残ったトマトソース80g、水30g、ベーキングパウダー3g、塩少々。

・生地 of 作成方法

- ① にんじんを細かく刻み、水と一緒にミキサーへ投入。
- ② 人参が細かくなったらトマトソースを加える。
- ③ ボールに小麦粉と②を入れ混ぜ合わせる。
- ④ 水分が足りないと感じた時はトマトソースを入れる。
- ⑤ ベーキングパウダーと塩少々を加え混ぜる。

○緑色【枝豆】

・材料

小麦粉100g、枝豆100g、水75g、塩少々。

・生地 of 作成方法

- ① 枝豆をミキサーにかけず、麺棒等で叩き潰す（この時、枝豆のつぶつぶとした食感がなくならないようにする）。
- ② ボールに小麦粉と水と塩を加え混ぜ合わせる。
- ③ ①と②を混ぜ合わせる。

○黄色【かぼちゃ&黄ピーマン】

・材料

かぼちゃ100g、黄ピーマン100g、小麦粉100g、水150g、ベーキングパウダー3g、塩少々。

・生地 of 作成方法

- ① かぼちゃを皿に移し水を少々加えレンジ（1500w）で30～40秒かける。
- ② 上がったかぼちゃを水と一緒にミキサーにかける。
- ③ ダマにならないように②と小麦粉をボールで混ぜ合わせる。
- ④ ③にベーキングパウダーと塩を加える。

○白色【平茸】

・材料

平茸75g、小麦粉75g、水100g、バター20g、醤油大さじ2、ベーキングパウダー3g。

・生地 of 作成方法

- ① 平茸をレンジで軽く温める。
- ② 熱したフライパンにバターを引き、平茸と醤油を加え炒める。
- ③ ②をミキサーにかける。
- ④ ③をボールに移し、ダマにならないよう小麦粉と水と混ぜ合わせる。
- ⑤ ④にベーキングパウダーを加える。

○紫色【アサイー】

・材料

アサイージュース200g、小麦粉150g、牛乳50g、ハチミツ少々、ベーキングパウダー3g。

・生地 of 作成方法

- ① アサイーと小麦粉と牛乳をダマにならないように混ぜ合わせる。
- ② ①にハチミツとベーキングパウダーを加える。

4. 事業の優位点と問題点

○優位点

健康に悪いとされるジャンクフードを、健康に良いものを使い〔ヘルシージャンクフード〕を作ることによって、ジャンクフード好きでもバランス良く栄養を摂取することができる。また、私たちは、ただ低カロリーなものや栄養が偏っているものも〔ジャンクフード〕と考えるため、〔ヘルシージャンクフード〕は、ジャンクフードの手軽さを残しつつ、既存のサプリメントに比べ、バランスよく栄養を摂取できることが強みである。

○問題点

- ・一般の方への試食テストと分析に至っていない。
- ・冷凍が確立されていないので、現段階では事前に仕込みが必要である。
- ・正確な価格が定まっていない。

5. 目標とスケジュール

○目標

ジャンクフードは手軽でおいしいが、やはり栄養価が著しく乏しく、たくさん食べていいものではない。そこで私たちはジャンクフードを手軽でおいしく身体にいいものとして開発し、新しいジャンル【HJーヘルシージャンク】として世に送り出そうと考えています。

最終的な目標としては、ジャンクフードの聖地アメリカでポピュラーなものとして受け入れられることを狙っています。

○スケジュール

今後の予定としては、11月24日の京都大学において開催される、トレードフェアに向けて販売実績を作っていきたいと考えています。

なにぶん学生が主体なものなのでいろいろと知識や経験が乏しいため是非とも御社のご支援を頂きたいと思っております。

この企画に賛同して頂けましたら、是非ともご協力のほう、よろしくお願い致します。