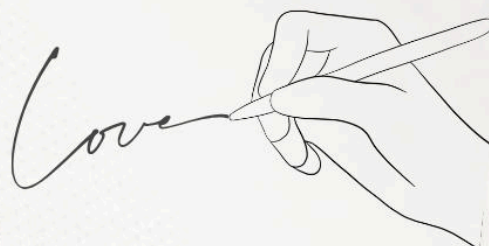




# 2024

8/3の感動を  
ここにふたたび  
IKAYAKI MANUAL



## 企画のメンバー

黒須裕哉(代表取締役)	前嶋健人(食品衛生管理責任者)	関宥哉(シフトマネージャー)
染谷拓海(最高技術責任者)	小林海斗(システム管理最高責任者)	那須野心彩(会計補佐)
森下航成 (健康管理最高責任者)	山口咲優 (店舗責任者兼Branding Maneger)	富吉美智 (火気管理最高責任者)
小林友弥(広報部長)	梅谷彩花	三輪桃子
大場光稀	志村哉瑠	清水大輔
小菅明那	金子奈々美	野坂享平
沼畑佳歩	足立祥一	岡本悠椰
丸尾果羽	堀川結海	伏見真優果
宮崎優弥	小林凜生	中山つぐみ
成田虹瑛	寺尾舞祐	橋本歩里
中山智仁	永野海斗	吉田淳之介
伊藤初夏		

## 企画の目的

第72回法政大学小金井祭にて我々オープンキャンパススタッフはスローガンとして  
「天地開闢～イカは幸福を夢を創り出す～」を策定する。

安心安全美味しいイカを来場者に提供し、笑顔と幸福に溢れる体験をしていただくことを目的とするが、その過程  
で幾度の苦難を共に乗り越えることでスタッフ同士の親睦をより深め、2024年秋最高の思い出を参加者全員  
で創り上げることを最終的な目的として定める。

## 日程

10/31(木) 準備日  
11/1(金)  
11/2(土)  
11/3(日)  
(全日程W304を待機教室として利用)



イカの”SQUID”から頭文字のアルファベットをとって5つの経営理念を掲げる

<b>Sustainability</b>	私たちはオープンキャンパスでの活動だけでなく、文化祭での活動もすることで高校生だけでなく地域の方々とも交流を深めていきます。交流が増えることで次世代のオープンキャンパススタッフをより幅広いコミュニティから募ることができ、持続的な活動を目指します。また文化祭での活動を通じて新たな視点を獲得することで「 <b>持続的に発展する社会の実現</b> 」を目指します。
<b>Quality</b>	北海道沖と青森沖のイカは、豊かな海洋環境が生んだ珠玉の逸品です。その新鮮さと甘みは、他に類を見ないほど。私たちの屋台では、これらの厳選されたイカを鉄板で焼き上げ、外は香ばしく、中はジューシーな食感を引き出します。このイカ焼きは、ただの食事ではなく、海の恵みを直接感じる体験です。ひと口食べれば、青森や北海道の海の深さとその味わいが広がります。私たちの情熱が詰まった一皿を通じて、真の「 <b>質</b> 」を感じていただけることが、私たちの誇りです。
<b>Uniqueness</b>	他のブランドと差別化し、記憶に残るような「 <b>独自性</b> 」を目指します。単に商品やサービスを提供するだけでなく、我々のブランドならではの価値やストーリーを伝え、お客様との強い絆を築きます。
<b>Inclusion</b>	多様な背景を持つ人々や文化を尊重し、全ての人が平等に参加・貢献できる環境を作ることを目指しています。年齢、性別、国籍などに関わらず、誰もが活躍できる「 <b>包摂的なプラットフォーム</b> 」を実現するために取り組みます。
<b>Dream</b>	「 <b>夢</b> 」を追求することを通じて、食の可能性を探求し、持続可能な未来を築くことを目指しています。食は単なる栄養源ではなく、文化やコミュニティ、そして人々の生活に深く根ざした重要な要素です。私たちは、食を通じて人々の夢を実現するための架け橋となることを使命としています。

### 「食が作る人の笑顔」

この企業理念は、私たちのビジネスの根幹を成す重要な価値観です。この理念は、食を通じて人々の生活を豊かにし、笑顔を生み出すことを目指しています。

私たちの企業は、食材の選定から調理、提供に至るまで、すべてのプロセスにおいて「笑顔」を中心に据えています。まず、私たちは新鮮で高品質な食材を厳選し、それを使用して美味しい料理を作ることには情熱を注いでいます。食材の生産者との信頼関係を築き、持続可能な農業や漁業を支援することで、地域社会にも貢献しています。

次に、私たちの料理は、ただ美味しいだけでなく、食べる人々に喜びや感動を与えることを目指しています。料理を通じて、家族や友人との絆を深め、特別な瞬間を共有することができると信じています。私たちの提供する食事が、食べる人々の心を温かくし、笑顔を引き出すことができるよう努めています。

さらに、私たちは従業員の笑顔も大切にしています。従業員が働きやすい環境を整え、成長の機会を提供することで、彼らのモチベーションを高めています。従業員が自らの仕事に誇りを持ち、笑顔でお客様に接することで、より良いサービスを提供できると考えています。

最終的に、「食が作る人の笑顔」という理念は、私たちのビジネスが目指すべき方向性を示しています。食を通じて人々の生活を豊かにし、笑顔を生み出すことが、私たちの使命であり、社会に対する責任でもあります。この理念を胸に、私たちはこれからも努力を続けてまいります。

ブランディングマネージャー 山口咲優

## SDGsの貢献目標



### 総資産

0円

### 売上目標

36万

### 烏賊について

北海道沖・青森沖烏賊を使用:

<https://www.kitakura.com/?pid=181854822>

### 使用機材

いかの鉄板焼き器のレンタル業者は 東京 大阪 全国イベント21! ([event21.co.jp](http://event21.co.jp))

取扱説明書: [mat\\_122s2.pdf \(event21.co.jp\)](#)

### レシピ

- ①イカを冷凍の状態から冷蔵庫で6時間以上置き、解凍する
- ②鉄板に油を適量ひく(引き延ばしたときに手の届く範囲内で水たまりにならないように薄く)
- ③イカを鉄板の油をひいてある部分に乗せて両面をそれぞれ1分～2分弱焼く
- ④軽く火を通して焼き色が付いたら温度の低い端にイカをよける
- ⑤イカを焼いた部分のかすや余分な油をへらで集め捨て、油が残らないようにする
- ⑥特製醤油(醤油:料理酒:みりん = 5:3:2)で配合したものを用意する
- ⑦油のないきれいな面に特性醤油をひいて10～20秒ほどおいて焦がし醤油をつくる
- ⑧端に置いたいかに焦がし醤油を絡めてイカのあたまの内部にも入るようにへらで入れる
- ⑨最後にトレーに盛り付けて少量の特製醤油をかけてノーマルイカ焼き完成
- ⑩わさび醤油の場合はトレーの端っこにチューブから出したわさびを手で成形して山形に盛る

⑪七味マヨは最初にトレーの端にマヨネーズをもってその上から七味をかけて完成(混ぜない)

※特製醤油は研究の末、黄金比を導き出したので口外禁止！

## 衛生上の注意点

# OiCイカ焼き 衛生管理マニュアル

森下航成

## 01 はじめに

イカの衛生管理を十分に！

食べ物を出すということは、食べてもらう人の健康を預かります。注意点を守り、安心安全なOiCイカ焼きを出店しましょう！

そして、OCの団結力で、過去にない壮大なイカ焼きを実現しましょう！！

## 02 衛生管理

### ◎食中毒菌について

主な食中毒菌	原因	症状
腸炎ビブリオ	加熱不十分	激しい腹痛、下痢、吐き気
サルモネラ	加熱不十分	吐き気、下痢、発熱等
アニサキス	冷凍、加熱の管理不足、目視し忘れ	激しい腹痛、吐き気
黄色ブドウ球菌	人の皮膚、化膿の傷が管理者にある	嘔吐、腹痛、下痢
ウェルシュ菌	加熱調理後の室温放冷	腹痛、水様性の下痢
セレウス菌	加熱調理後の室温放冷	下痢、嘔吐
ビスタミン食中毒	イカの鮮度が悪い	蕁麻疹、頭痛、吐き気
ノロウイルス	不明	嘔吐、腹痛、下痢、発熱

-20℃以下での要冷凍保存＋90℃以上の十分な加熱処理＋放冷しない！！！！

### ◎衛生管理のポイント

- ・髪の毛、つば、汗、輪ゴムなど異物混入に十分注意する  
→店舗内の衛生状況に気を付け整理整頓をする
- ・毒物となるようなものを持ち込まない  
→食品を扱う場所に関係者以外を入れない、店舗を無人にしない
- ・冷凍や加熱などの調理方法や仕入れ、保存方法に十分注意する  
→食中毒の原因を理解し室温で保存は絶対に避ける、イカに切れ目を入れ、火の通りをよくする
- ・イカを焼く前に目視で菌がいないかを確認する

### ◎食中毒予防の3原則

- 「つけない」「増やさない」「やっつける」
- ・手洗いを入念に行う(トイレ後、調理前、食品に触れた後等)
- ・エプロン、帽子、マスクの着用

- ・使い捨て手袋、使い捨てペーパータオルの使用
- ・包丁やまな板や箸の汚染を防ぐ(できれば熱湯やエタノール、次亜塩素酸で殺菌)
- ・イカの内臓を取って冷凍保存(作り置きや事前の下ごしらは厳禁)

### 03 応急処置

#### 【けがの手当(擦り傷、刺し傷、切り傷)】

- ・水道水で洗い流す
- ・出血があればガーゼ、タオル、ハンカチで傷口を抑える

#### 【火傷の手当】

- ・すぐに流水で冷やし(20分以上)清潔なガーゼ等で保護し、診療所へ
- ・水ぶくれは破らない、傷口に何も塗らない貼らない
- ・服の上から火傷した場合は服を無理に脱がさずその上から冷やし、コールドシャワー
- ・広範囲の火傷の場合には、10分以上冷やさず、即救急車を呼ぶ

#### 【食中毒】

- ・安静と保温(衣服を緩め、毛布などにくるみ、体温の低下を防止する)
- ・嘔吐した場合、のどに詰まらせないように横を向かせて寝かせる
- ・水分補給脱水症状を引き起こしやすくなるため、嘔吐が落ち着いてから経口補水液で水分補給
- ・無理に下痢止めを使用しない(体外に毒を放出させるため)

### 出典

学生衛生管理マニュアル(京都市)、食中毒を防ごう！(東京都)、  
臨時出店・模擬店で注意したい“あんなことこんなこと”(多摩府中保健所)、  
緑日・祭礼等に出店する皆様へ(多摩府中保健所)、厚生労働省HP

●はじめに

本日、消防団の皆様のご指導のもと火気講習を受けてきました。

イカ焼きの際にはプロパンガスを使用します。

万が一、火災が発生してしまった場合に迅速に対応できるよう消火器の取り扱いについて再度確認をお願いします！！

●消火器の取り扱い手順

- ① 火災を発見したら周囲に「火事です！！」と大きな声で注意を促す。
- ② レバーの上部分を持ち火元にできる限り近づく。
- ③ 黄色のピンを抜く。

※消火器を移動させる前に黄色ピンを抜くとガスが暴発する可能性があるので、放射する位置が確定してから抜いてください！

- ④ ホースを外す。
- ⑤ レバー下部分を握り消火剤を放射する。

●追記

31日の前日準備の段階で、イカ焼き販売場所から一番近くにある消火器の場所を全員把握しておいてください！

当日なにか不明な点や緊急事態が起こった場合には私を呼んでください！！

みんなでイカ焼きがんばりましょー！！

- 1、初めのあいさつは「いらっしゃいませ(昼は)こんにちは(夜は)こんばんわ」
- 2、「ご予約のお客様でしょうか？」

・はいの場合

お名前をお伺いします

何時から何名で予約の〇〇様ですね

ご注文内容のご確認お願いいたします

〇〇(商品名)が〇(個数)つ・・・

以上でお間違いないでしょうか

ありがとうございます

お会計は〇〇円です

・現金の場合

そのままお会計

・ペイペイの場合

QRコードを読み込んでもらって決済画面を見てください

左手でのお受け渡しです

・いいえの場合

ご注文をお伺いします

〇〇(商品名)が〇(個数)つ・・・

以上で間違いないでしょうか？

ありがとうございます

お会計は〇〇円です

・現金の場合

そのままお会計

・ペイペイの場合

QRコードを読み込んでもらって決済画面を見てください

・注意！！

決済画面を見てない状態での商品の受け渡しは絶対にしないでください

左手でのお受け渡しです

3、受け渡しの時

ここでも商品の確認をしてください

4、受け渡した後

「ありがとうございました。またお待ちしております」

初めと最後はできるだけ元気に笑顔で接客するようにしましょう！

一番大事！！

・笑顔で必ず対応！

・何か文句や暴言など言われた際はすぐにひろや、けんと、ゆうやに伝えて引き継いでください！

そこら辺の対処は僕たちに丸投げしてください笑

・商品の誤提供をなくす！

・つまみ食いは殺す

・食品や調味料を素手では触らない！(ゴム手袋着用)



服装:オーキャンTシャツ(任意かつ年度指定なし)  
持ち物:内履き(体育館シューズやスリッパ)  
調理従業者はエプロン, マスク, 帽子(三角巾)の着用を必ずすること  
食堂に入る際にはピアスやアクセサリーを外すこと

## Webサイト構築について

今回、HTML、CSS、JavaScriptを駆使して、個人でウェブサイトを一から作成しました。公開にはGitHubの無料サーバーを利用しています。近年、誰でも簡単にウェブサイトを作れるよう、多くのツールが提供されていますが、今回のサイトはテンプレートを一切使わず、1から構築しています。そのため、ソースコードの一部を公開していますが、スライドアニメーションなどの詳細なコードは非公開とさせていただいております。また、サイト上の画像はすべて個人で撮影したもの、もしくは生成AIによるものを使用しています。

サイトの公開にあたり、おすすめのツールは「Google Search Console」です。著作権の管理や、検索順位、クリック数のアナリティクスも可能で、サイトの成長を視覚的に確認できます。学祭が終わった後もサイトは公開予定なので、ぜひ思い出の1つとして楽しんでいただければと思います。

WebサイトURL: <https://ocactivity.github.io/ikayaki2024/>

染谷 拓海

## レジ・予約システム

今回の学祭では、悪天候の可能性が予想されていたため、スムーズな来場管理を行う目的で予約システムを導入しました。また、単なる予約管理だけでなく、売上確認やレジ金の整理といった会計業務を効率化するため、会計システムも合わせて導入しています。これにより、来場者の方々がより快適にイベントを楽しめるようにし、スタッフもよりスムーズに業務を行えるようになっています。

このシステムは、リクルート様のデータベースを利用しつつ、私が個人的に構築したもので、アプリの運営や改良を無料で行えるよう工夫しています。アプリの開発にあたっては、iOSとの互換性を確保するため、PythonとSwiftを用いてアプリデザインや機能を構成しました。アプリは、利用者が直感的に使いやすく、スムーズな動作を目指して設計されており、Web版もあるものの、ダッシュボードやデータ可視化機能が充実していることから、アプリ版での利用を推奨しております。

さらに、今回のアプリ制作にあたっては、リクルート様と何度もアポイントを取り、システムに関する助言やデータベースの連携について多くのご協力をいただきました。今後も、ユーザーの利便性を高めるためにアプリの改善を図り、学祭終了後もシステムのフィードバックをいただきながら運営を続けていく予定です。このアプリが、来場者の皆様にはより快適な体験を、そして店舗スタッフの皆様には業務効率の向上をもたらす存在となれば幸いです。

染谷 拓海