# 美味しい卵を食べさせて

御茶ノ水キャンパス9班



# 養鶏とは

### 養鶏は二つに分類される



採卵鶏→卵を生産するため



食用鶏→肉を生産するため



# 飼育方法は大きく分けて二種類

### 放し飼い

屋外と鶏小屋を鶏が自由に行き来できるようになっていて主にヨーロッパなどを中心とした海外で主流の飼育方法です。



### ケージ飼い

金網のかごの中で一生を過ごします。 砂遊びをする場所も、夜に休む止まり木も、 羽を休める木陰もありません。



# 自分にとっての養鶏の意味

- ・生命を感じることができる→美味しいから→和食
- ・送り出す時特別な感情が生まれる→育てた鶏を食べてもらえるから
- ・可愛い→いちから大切に育てるから→花
- 美味しい肉や卵を食べることができる→自分で育てたから

自分にとって養鶏とは

丹精込め育て上げた『花』を添えた『和食』

# カフェ「ネモフィラ」

ネモフィラが他の人にも愛着を 持ってもらうためにあるべき姿は、

> 普段口にできない とれたてほやほや青い卵の提供

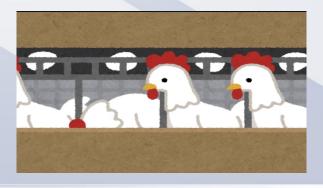


である。

# 企画概要







- 都内に養鶏施設を併設したカフェレストランを開業する
- 青い卵を使った料理を提供する
- 養鶏場でミニ見学会を開く

#### メニュー例

青い卵を使った卵かけご飯、 プリン、茹で卵などなど

### 青い卵とは



- チリ原産のアローカナという品種 が産む
- 殻が<mark>青く</mark>黄味は一般的な卵よりも 黄色い

### アピールポイント

- 1. 殻が<mark>青い</mark>ということでその珍しさから注目されやすい
- 2. 併設された養鶏場からの仕入れ品なので新鮮な卵を提供できる

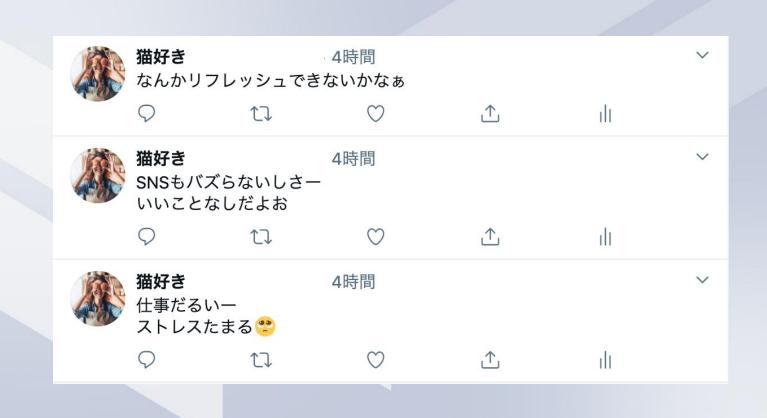
# ターゲット



プロフィールを編集

#### 猫好き

24歳、首都圏住みOLです<mark>②</mark> 趣味はウォーキングとSNS。 火曜サプライズで珍しいものを見つけるとテンション上がります!



### 発見



猫好き

000

なんか面白そうなの流れてきた! 行ってみようかな**⊍** 

**養鶏カフェレストランネモフィラ公式** @PzK7zloCTWMcCqW⋅28分

養鶏施設を併設したカフェレストラン「ネモフィラ」です。 新鮮で美味しい卵を準備しています。 ぜひご来店ください! #養鶏カフェレストランネモフィラ



#### 人気商品







卵かけご飯

ゆで卵

プリン

養鶏場を併設している



### AND .



卵かけご飯

ゆで卵

プリン

養鶏場を併設している カフェレストランです。 新鮮な料理を提供します。 お土産も豊富です。

詳しいことは 公式 Twitter からどうぞ→



# 感情の変化



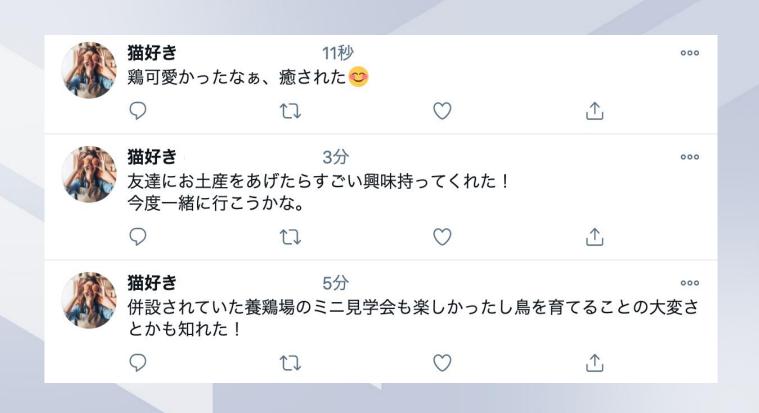
猫好き

000

新鮮卵かけご飯めっちゃ美味しかった! 毎日これが食べれるなら養鶏場で働きたいなー

#### #養鶏力フェレストランネモフィラ







#### 人気商品







ゆで卵

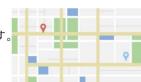


プリン

養鶏場を併設している カフェレストランです。 新鮮な料理を提供します。 お土産も豊富です。

詳しいことは 公式 Twitter からどうぞ→





# プラスで

#### 店内グッズ

養鶏場の鶏とビックリチ キンのコラボグッズ



青い卵の持ち帰り販売



#### レストランの仕様

● 作って欲しい卵料理をリクエストする

#### イベント

- 職業体験
- ≤二見学会

# 関連情報

#### 使用したツール

- Illustrator
- Photoshop
- Twitter



#### 起用した素材

- •ぴよたそ
- photoAC
- SlidesPPT.com