

大学生と
考えました!

もっと楽しくもっと身近に ジンギスカン!

北海道遺産であり道産子のソウルフードと呼ばれ、栄養も豊富でヘルシーと話題のジンギスカン。次世代への継承が大きな課題となっていて、もっと日常的に食べてほしい、若い世代にも楽しんでほしいとエミナ編集部では考えています。そこで、どうやったらもっと若者にジンギスカンを楽しんでもらえるか、北海学園大学経営学部のマーケティングゼミの皆さんにアイデアを考えもらいました。

アイデアB

学食でジンギスカンを販売し SNS での企画を行う。

Point ・学生が交流する機会の提供
・大学生協の活性化



大学の学食で3種類のタレ付きジンギスカンを期間限定で販売し、SNS企画で盛り上げます。カロリーが低くヘルシーとされるため、健康診断の時期に販売し、ジンギスカンの美味しさと人との繋がりを実感していただきたいです。ジンギスカンの消費促進だけでなく、コロナ禍にて学生が同世代と交流が出来ないという社会問題に取り組む事で、経済的価値も創造できることから CSV (creating share value: 共通価値の創造) 活動の特徴も併せ持っています。

みんなで楽しく食べよう!



B案は私たちが考えました



北海学園大学経営学部マーケティングゼミに所属している3年女子5人グループです。1人ひとりの意見を尊重し、計画的に取り組むことを心掛けながら解決案を考えました。

※感染対策をした上で、撮影時のみマスクを外しています。



ベル食品
福山社長からひと言

若い人にジンギスカンの魅力を伝える機会を増やしたいと思う中で、ヘルシーと言われるジンギスカンを学食で提供することは、素晴らしいと思いました。SNSで、広く知ってもらおうアイデアも大変良いと思いました。

みんなで楽しく食べるイベント 親子ジンギスカンパーティー



ベル食品では、食育活動の一環で親子ジンギスカンパーティーを不定期開催しています。新型コロナ流行後はオンラインでも実施!ぜひチェックしてみてください。また、現在「おうちでベル食品セミナー」の参加も募集中。こちらも楽しいイベントです。詳細は下記をご参照ください。

アイデアA

キッチンカーを利用して商業施設で
アレンジメニューを提供する。

Point ・ベル食品公認のキッチンカー
・ジンギスカンのイメージを新しくして興味を持ってもらう



私たちが最も重視したのは、ジンギスカンを身近なものとして捉えてもらうという点です。「人が集まったりイベントがあったりしたときに食べるもの」から、「一日の何気ない食事の中で食べるもの」というイメージに変えることを目的にしました。そこで着目したのが、若者からの関心も高く、コロナ禍で普及し始めたキッチンカーです。外でも家でも手軽に食べられるようになり、さらにアレンジメニューで新たなジンギスカンの食方を楽しむ事もできると思います。

手軽に食べる身近なものにしよう!



A案は私たちが考えました



私たちは伊藤ゼミに所属している3年生です。マーケティングについて学んだことを活かし、今回のプロジェクトに挑戦しました。私たち自身もジンギスカンを食べたいと思っています。

※感染対策をした上で、撮影時のみマスクを外しています。



ベル食品
福山社長からひと言

ジンギスカンをより身近に感じてもらいたいと思っている中で、ジンギスカン丼やジンギスカン串など家ですぐに食べられるメニューで、道民の皆さんに直接販売できるキッチンカーは大変良いアイデアだと感じました。

ジンギスカンのアレンジメニュー ジンギスカン焼きそば



材料 (分量は適宜)

- ベル食品 成吉思汗たれ
- 生ラム肉 ●蒸し中華麺
- 玉ねぎ、ピーマン、エリンギ、もやし

作り方

- ①ホットプレートにラム肉を入れ、火が通ったら野菜・蒸し麺を入れよく混ぜる。
- ②全体に火が通ったら「ベル食品 成吉思汗たれ」で味付けし、出来上がり!