

上天草の特産物のフルコース～真心を添えて～

◇概要

マリーゴールド経営のレストランで、上天草の特産物を使ったフルコースを限定販売する。

◇きっかけ・目的

マリーゴールドの経営しているレストランでランチメニューを展開していると聞き、上天草の食材を使ったランチメニューを付きのメニューに加え、限定販売で提供し、より上天草について知ってもらいたいと思ったため。

◇商品・サービス

■Entrée

アジの生ハムとデコポンのサラダ

■Soup

車海老のビスク

■Poisson

桜ダイのムニエルベシャメルソース

■Viande

梅肉ポークソテー（肉に合うジャム）

■dessert

天草南蛮ティーゼリー

◇既存の商品

肉に合うジャム

完熟パール柑 加温天草

河内晩柑 不知火

使用している柑橘によりお肉を 柔らかくしたり、臭みを消す。

アジの生ハム

天草のシマアジを生ハムに加工したもの。

天草南蛮ティー

バタフライティーをベースにカモ ミールや天草で栽培したモリンガ やオリーブをブレンドしたお茶。

◇広告方法

マリーゴールドのホームページに掲載する。

◇経営資源

・店舗・スタッフ・シェフ・材料

◇既存の商品との違い

- ・上天草の食材を使うことで、今まで食べられてこなかった特産物を知ってもらえること。
- ・食べたことのないような上天草の特産物を使っていること。

◇提供方法・販売方法

- ・上天草で採れた食材をお店で調理し、お客様に提供する。
- ・1日に提供する品数を限定する。

◇収支計画

	1年後	3年後
売上高	924万円	924万円
売上原価	386万円	386万円
経費	300万円	300万円

