

プロジェクト概要

龍谷大学農学部では、2020年8月から12月にかけて、牛丼で有名な「すき家」を全国・海外に展開する株式会社ゼンショーホールディングス・株式会社すき家(東京都港区)の協力を得て、製品開発プロジェクト「DONBURI! ザ・ワールドプロジェクト」を実施しました。

本プロジェクトは、どんぶりをテーマに、学生の自由で斬新なアイデアで新たな「DONBURI(どんぶり)」を考える正課外活動です。学科を問わず、農学部1年生から農学研究科に所属する学生が22チーム(約70名)にわかれて活動を開始。コロナ禍で大学での対面活動が困難な状況の中、自由な発想でアイデアをまとめました。

企画	内容
キノコの豆乳シチュー牛丼	豆乳とキノコを使用。ヘルシーとは「自分の身体に合った栄養をとること」と定義して活動。
梨キムチ牛丼	フルーツの梨と夏バテ防止のキムチを掛け合わせた夏限定商品。
ねぎ塩牛丼 農学研究科長賞	塩だれとレモンでさっぱり。栄養と見た目を重視した罪悪感なし牛丼。
きのこもち麦の天津牛丼飯	龍大生100人にアンケートした結果から生まれた健康面とテイクアウトを重視したメニュー。
ボルシチ×牛丼 学長賞	「世界の食文化」と「女性」をキーワードに開発。ちょっとした海外旅行気分になれる一品。
三献茶丼	①牛丼②出汁牛丼③その上に薬味。3度楽しめる出汁で食べるどんぶり。
台湾まぜそば風牛丼	糖質制限に着目して、白米をこんにやくライスに。食欲をかき立てる味に相性抜群。
柿とほうれん草のフラワー牛丼	器も食べれるようにトルティーヤを使用。柿とほうれん草で花のような盛り付け。
デミグラスシチュー 瀬田教学部長賞	牛丼のつゆとシチューの相性の良さに着目。たくさんの野菜を入れてさらにおいしく。
ピリ辛和風混ぜ牛丼 農学部長賞	セルフで白米の上に具材のをせる形式。注文から提供までの時間を短縮でき、実現性を考慮。
アボカド丼 すき家賞	アボカド半身に卵黄のをせるインパクトのある見た目。トッピングやソースで自分好みに。
キーマカレー×牛丼	カレーに着目。キーマカレーにすることで汁気が少なく、食べやすさをUP。
梅の和風しゃぶしゃぶ丼	高齢者の利用率向上を目指したさっぱりかつ食欲増進を狙った牛丼。
世界の旨味を使ったひつまぶし	和洋中のひつまぶしを考案。海外になじむ日本メニューの中に、出汁を使った商品展開を見据える。
キンパ風牛丼 REC長賞	最近話題の「キンパ」を手軽に。見た目を色鮮やかにした女性も目を引くガッツリメニュー。
ゲン担ぎ牛丼	受験生を応援したメニュー。食材に縁起の良いものを使用。
梅シソ牛丼、カプレーゼ風牛丼	女性・高齢者をターゲットに梅とシソを使用。和と洋を合わせたカプレーゼ風にも挑戦。
高タンパク・低カロリーの牛丼	白米を豆腐とカリフラワーでカロリーを抑え、牛肉でタンパク質担保。
トマト・キャロット丼	トマトとニンジンベースに煮込んだ牛丼。赤ワインをアクセントに味付けにこだわったメニュー。
ジャポネソースの牛丼	福岡県で人気のタマネギを主としたジャポネソースを使用。バターも乗せ、幸福度を向上。
郷土料理×牛丼	茨城県の郷土料理「ピーナッツ味噌」を使用。ご当地メニューの第1弾に。
湯葉チーズ抹茶丼	抹茶をごはんを混ぜ、湯葉チーズをトッピング。観光客をターゲットに。



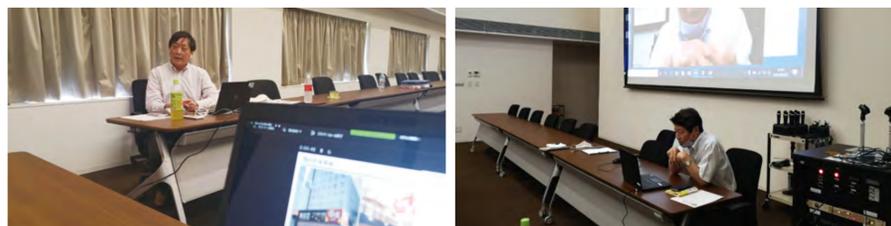
活動期間・参加学生数

2020年8月～2020年12月 正課外活動
農学部・農学研究科生 約70名

活動内容

①オンライン実施説明会(2020年8月5日)

株式会社ゼンショーホールディングス ゼンショー中央技術研究所長 永井 元 氏に、ゼンショーホールディングスの事業や外食産業にける思い、商品開発の流れや秘話についてご講演いただきました。学生・教職員約100名がオンラインで視聴しました。



②進捗報告会(2020年10月6日)

チームを4部に分け、進捗報告会を実施しました。8月からスタートした活動の様子やこれから取り組む活動を披露し、チームが抱える課題や今後の方向性について株式会社ゼンショーホールディングスおよび株式会社すき家様からご講評いただきました。



③最終報告会(2020年12月24日)

プロジェクトの集大成として、最終報告会を開催しました。誰もがイメージする「牛丼」の固定観念を打ち破るべく、意外な材料を組み合せたりカロリーや値段を考慮したりしながら、新たなどんぶりを考案。最終報告会はポスターセッション形式で行い、各ブースを訪れた審査員7名に、学生たちがアイデアを懸命に伝えました。上位チームには、すき家賞・学長賞などが表彰されました。

