



模擬店出展の手引き

第2回企画代表者会議配布資料



目次

1. はじめに

2. 模擬店出展について

概要	4
模擬店出展に必要な申請	4
模擬店出展までの流れ	6
模擬店出展に必要な物品例	7
テント内部の配置例	10
Q & A	11

3. レシピ集

概要	12
レシピ一覧の見方	12
目次	13
レシピ一覧	14

1

はじめに

- 『模擬店出展の手引き』（以下、「本資料」とします）は屋外で飲食物提供を行う企画向けに、当日までの流れを説明した資料です。
 - » 本資料における模擬店とは、屋外での飲食物の提供を行う企画のことを指します。
- 「2. 模擬店出展について」（→[p.4](#)）では、模擬店を出展するために必要な申請や出展の流れについて説明します。
 - » 企画実行や各種登録にあたってのより詳細な注意事項を確認するため、必ず『Almighty vol. 2 for 屋外企画』も参照してください。
- 「3. レシピ集」（→[p.12](#)）では過去に提供された主な品目のレシピを掲載しています。
- 「3. レシピ集」に掲載されている品目を提供する場合、調理方法や仕込みなどの該当項目を参考にすると、「[3] 飲食物取扱申請」など各種申請をスムーズに行うことができます。
 - » 「3. レシピ集」に掲載されている品目はあくまで一例です。その他の品目の提供を制限するものではありません。

2

模擬店出展について

概要

この章では模擬店の出展に必要な手続きについて説明します。企画実行や各種登録にあたってのより詳細な注意事項を確認するため、必ず『Almighty vol. 2 for 屋外企画』も参照してください。

模擬店出展に必要な申請

以下の各種申請の締切は**9月18日(日) 21:00**です。

模擬店を出展する企画に必須の申請

申請	備考
[2] 感染症対策詳細登録	・ 駒場祭当日の入構人数や新型コロナウイルス感染症対策について登録してください。
[3] 飲食物取扱申請	・ 駒場祭当日に提供する飲食物の品目や調理工程、使用する食材について登録してください。
[4] 商行為申請	・ 販売する商品の値段などを登録してください。
[15] ごみ排出申請	・ 使用する食材や購入する物品をもとに、排出するごみを登録してください。
その他必要な申請 » [13] 返金用口座情報登録 » [14] 運営スタッフ派遣日時登録 » [22] 一般広報情報登録 » [23] 取材希望情報登録 » [24] 公式ウェブサイト基本登録 » [26] 入構者申請	・ 左記の申請は飲食物提供には関係ありませんが、企画の出展にあたって必須の申請です。 ・ 「[22] 一般広報情報登録」の登録内容は公式パンフレットと公式ウェブサイトに掲載されます。 ・ 模擬店企画は、企画名・団体名・企画場所・品目のみ公式パンフレットに掲載されます。 » それ以外の広報に関する登録内容はすべて公式ウェブサイトに掲載されます。 ・ 「[26] 入構者申請」のみ締切は9月23日(金) 21:00です。

企画内容によっては必要な申請

申請	備考
[10] 火気器具・電気機器持込申請	<ul style="list-style-type: none"> 委員会が仲介するレンタル品以外に、火気器具や高熱を発生する電気機器、燃料などを持ち込む場合は登録してください。
[12] 屋外構造物設置申請	<ul style="list-style-type: none"> 立看板など、屋外構造物を設置する場合は登録してください。
[16a] 生協レンタル申込 [16b] 山王レンタル申込	<ul style="list-style-type: none"> テント、調理器具、机、椅子など、企画の実行に必要な物品を委員会を通じてレンタルする場合は登録してください。 どちらか一方のみ登録できます。
[18] 食材・物品等購入申込	<ul style="list-style-type: none"> 食材や容器など、企画の実行に必要な物品を委員会を通じて購入する場合は登録してください。
<p>その他企画によっては必要な申請</p> <ul style="list-style-type: none"> » [5] 募金行為申請 » [6] キャンパ行為申請 » [7] 外部団体関連行為申請 » [8] 個人情報収集行為申請 » [9] オンライン企画公開詳細登録 » [11] 車両入構申請 » [17] 配信機材レンタル申込 » [19] 備品貸出申請 » [20] 物品援助申請 » [25] 公式ウェブサイト詳細登録 	<ul style="list-style-type: none"> 企画内容にあわせて、必要な申請を行ってください。

模擬店出展までの流れ

1. 必要な登録・申請・申込を確認

- 企画内容を踏まえて必要な各種登録・申請・申込を確認してください。



2. 提供する品目、数量、調理工程を決定

- 「3. レシピ集」を参考に提供する品目、数量、調理工程などを決めてください。
 - » 「3. レシピ集」に記載されている品目の調理方法は、保健所や委員会による飲食物の取り扱いの基準に則っています。調理方法を定める際の参考にしてください。
 - » 「3. レシピ集」に記載されていない飲食物を提供することも可能ですが、保健所や委員会による飲食物の取り扱いの基準を満たさない場合は提供が認められません。
- 保健所や委員会による飲食物の取り扱い上の注意に基づき、「[3] 飲食物取扱申請」を登録してください。



3. 必要な物品をリストアップし、調達方法を決定

- 「模擬店出展に必要な物品例」([→p.7](#))を参考に必要な物品を決めてください。
- 委員会を通じてレンタルや購入をする場合は「[16a]生協レンタル申込」・「[16b]山王レンタル申込」・「[18]食材・物品等購入申込」を登録してください。
- 委員会が仲介するレンタル品以外の火気器具・高熱を発生する電気機器を持ち込む場合は「[10]火気器具・電気機器持込申請」を登録してください。



4. 販売する飲食物の価格を決定

- 企画実行にかかる費用をもとに、販売する品目の価格を決定し「[4]商行為申請」を登録してください。
- **商行為は必要経費回収のみを目的とする場合のみ認められます。利益を出すことを目的とした商行為は認められません。**



5. 排出するごみを申請

- 使用する食材や購入する物品をもとに、「[15]ごみ排出申請」を登録してください。
 - » 油を使用する企画はその廃棄量も登録する必要があります。



6. その他必要な各種申請を登録

- 『Almighty vol. 2 for 屋外企画』や「模擬店出展に必要な申請」([→p.4](#))に基づき必要な登録・申請・申込を行ってください。



7. 申請結果を確認

- 10月17日(月)に、確定した各種登録・申請・申込などを「申請結果確認」にて公開します。
- 10月20日(木) 21:00 までに「申請結果確認」の内容に対する異議の有無を登録してください。



8. 必要な費用を委員会に納入

- 10月24日(月)～10月31日(月) 15:00の納入期間のうちに、「申請結果確認」にて発表された金額を確認し、納入してください。
- » 「申請結果確認」にて異議を申し立てた場合、納入金額が変更となる場合があります。委員会から連絡があるまでは納入を行わないでください。

模擬店出展に必要な物品例

種類	名称など	対象	備考
材料・容器	食材・飲料・調味料	全企画	
	容器	全企画	
設営関連用品	テントセット	全企画	<ul style="list-style-type: none"> • テント・テントウェイト・横幕のセット
	机・椅子	任意	<ul style="list-style-type: none"> • 受付・調理・食材管理などに必要。 • 食材やクーラーボックスは地面から60cm以上離して保存する必要があるため、机はレンタルを推奨。
	重石	屋外に構造物を設置する企画	<ul style="list-style-type: none"> • 屋外構造物の設置に必要。 • 立看板には54kg以上、ポスタースタンドには36kg以上が必要。

2. 模擬店出展について

種類	名称など	対象	備考
設営管理用品	台車	任意	<ul style="list-style-type: none"> ・ レンタル品の運搬に用いる。 ・ レンタル品受け取り場所が企画場所から離れており、道中に坂があるため、レンタルを強く推奨。
	耐火シート	全企画	<ul style="list-style-type: none"> ・ 油汚れが地面に付着するのを防ぐため、テントの下に敷く。 ・ 埋め立てごみ扱いとなる。 ・ 委員会を通じて購入が必要。
	吸油シート	油を使用する企画	<ul style="list-style-type: none"> ・ 火気器具から落ちる油を吸い取るため、火気器具の真下に耐火シートの上からおく。 ・ 埋め立てごみ扱いとなる。 ・ 委員会を通じて購入が必要。
調理用品	調理器具	全企画	<ul style="list-style-type: none"> ・ 必要な物品をまとめてレンタル可能なため、「火気器具セット」のレンタルを強く推奨。 ・ 火気器具・高熱を発する電気機器を持ち込む場合は「[10]火気器具・電気機器持込申請」が必要。
	遮熱板	机上で調理器具を使用する企画	<ul style="list-style-type: none"> ・ 火気器具・高熱を発する電気機器を机上で使う場合は必須。持込不可。 ・ 「火気器具セット」内に含まれている。

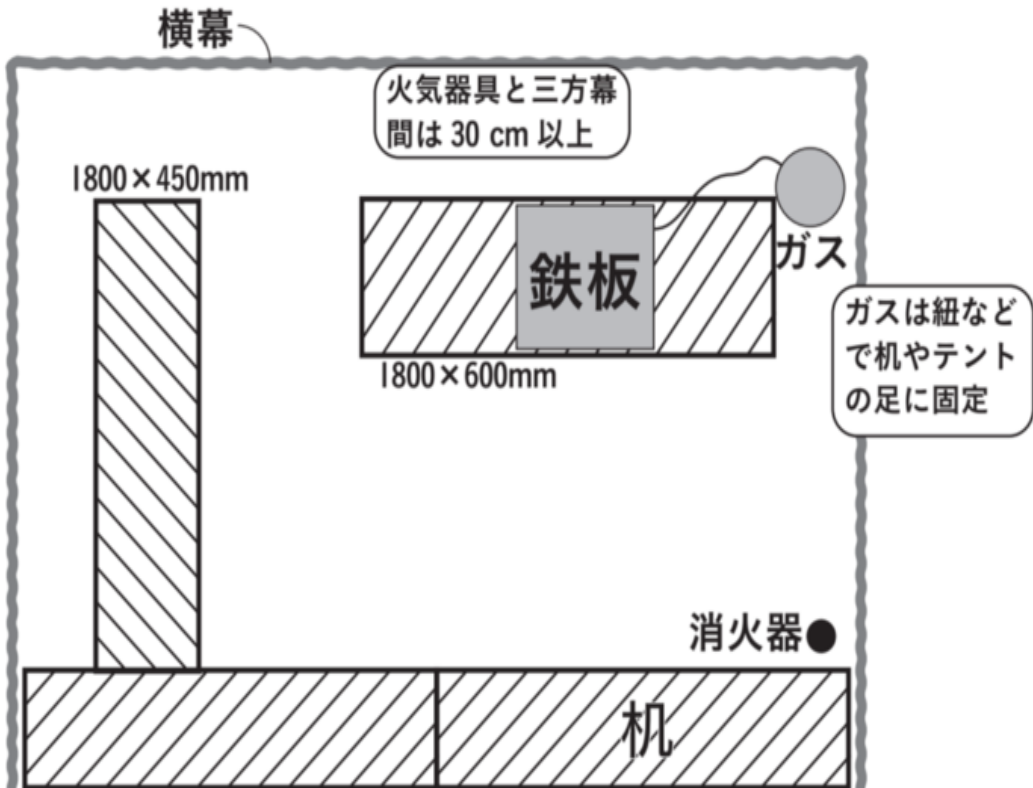
2. 模擬店出展について

種類	名称など	対象	備考
調理用品	プロパンガス	火気器具を使用する企画	<ul style="list-style-type: none"> 一部の火気器具を使う際に必要。 「火気器具セット」内に含まれている。持込不可。
	消火器	火気器具・高熱を発生する電気機器を使用する企画	<ul style="list-style-type: none"> 火気器具・高熱を発生する電気機器を使う場合はレンタル必須。 「火気器具セット」には含まれていない。
	着火器具	火気器具を使用する企画	<ul style="list-style-type: none"> 火気器具に着火する際に必要。 委員会レンタルでは取り扱っていないため、各企画で用意する必要あり。
	クーラーボックス	保冷が必要な飲食物を扱う企画	<ul style="list-style-type: none"> 食材を保管するために必要。 ただし、食材を企画場所で翌日に持ち越すことは禁止。
	氷・保冷剤	保冷が必要な飲食物を扱う企画	<ul style="list-style-type: none"> クーラーボックスを低温に保つために必要。 1日あたり、角氷であれば、使用するクーラーボックスの容積の3分の1から2分の1の量が必要。
宣伝・装飾用品	模擬店装飾セット	任意	<ul style="list-style-type: none"> 購入推奨。 テントにつける模擬店の看板の材料。 ダンボールパネル1枚、透明テープ、ビニール紐、雨天対策用のビニールカバーのセット。
	ポスタースタンド	任意	
	ダンボールパネル	任意	

※ その他必要となる物品（清掃用具など）については第3回企画代表者会議で連絡する場合があります。

テント内部の配置例

- 以下の図は、鉄板を用いる模擬店のテント内部の配置図となります。テント内の配置や必要な物品を考える際に参考にしてください。



Q & A

Q. レシピ集に掲載されていない品目を取り扱うことはできますか？

A. レシピ集に掲載されている品目はあくまで一例であり、ここに掲載されていない品目の提供を制限するものではありません。ただし、駒場祭では保健所の指導に従い食品の衛生基準を独自に定めている関係上、提供を許可できない品目もあります。詳細は『Almighty vol.2 for 屋外企画』の「[3] 飲食物取扱申請」を確認してください。

Q. 調理用の水やお湯はもらえますか？

A. 調理用の水は各企画でミネラルウォーターなどを用意してください。水汲場の水は器具などの洗浄にのみ使用してください。調理用の水として使用することはできません。また、委員会はお湯を提供しませんので、企画場所で用意する必要があります。

Q. 「前売り券」とは何ですか？

A. 駒場祭当日に商品との引き換えを行う目的で、企画が事前に販売する券を指します。委員会では**前売り券の作成・販売は行わないことを強く推奨**します。詳細は『Almighty vol. 2 for 屋外企画』の「[4] 商行為申請」を参照してください。なお、前売り券に関して発生したトラブルについて委員会は一切の責任を負いかねます。

Q. 模擬店を出展するにあたって必要不可欠な物品は何ですか？

A. 以下の物品を委員会を通じてレンタル・購入することで、必要な物品を揃えることができます。

レンタル品

- 消火器
- 火気器具セット
- テントセット
- 机・椅子(任意)

火気器具の使用に必要な物品を一括でレンタルできる「火気器具セット」のレンタルを推奨します。火気器具を単品でレンタルすることも可能ですが、その場合、遮熱板・プロパンガスを別途レンタルする必要があります。

購入品

- 耐火シート
- 吸油シート

屋外で飲食物を取り扱う企画は耐火シートの購入が、加えて屋外で油を扱う企画は吸油シートの購入が、それぞれ必須となります。

Q. 食材や容器は委員会を通じて購入する必要はありますか？

A. 委員会を通じて販売する食材や容器には、「駒場祭期間中にキャンパス内で受け取ることができる」という利点があります。委員会以外で食材や容器を調達することも可能ですが、食材は必ず**当日の朝仕入れてください**。衛生上の観点から容器は**必ず使い捨てのもの**を使用してください。

3

レシピ集

概要

- 本章に掲載された品目・レシピはあくまで一例です。他の品目の提供や調理方法を制限するものではありません。
- ただし、本章に掲載されているレシピとは異なる調理方法を行う場合も、「[3] 飲食物取扱申請」の注意事項に必ず従ってください。
- 「レシピ集」に掲載されている品目を選択する場合、調理方法や仕込みなどの該当項目を参考にすると、「[3] 飲食物取扱申請」などの各種申請をスムーズに行うことができます。

レシピ一覧の見方

- 以下はレシピ一覧の各項目の見方について説明しています。

材料

- 食品を作る際に必要な材料の一例です。基本的に調味料は省略しています。
- 太字で表示されている食材は、委員会を通じて購入することができます。詳しくは『Almighty vol. 2 for 屋外企画』の「[18] 食材・物品等購入申込」を参照してください。

レンタル品

- 調理の際に必要なレンタル品です。
- この項目に掲載されているレンタル品はすべて、委員会を通じてレンタル可能です。詳しくは『Almighty vol. 2 for 屋外企画』の「[16] 物品レンタル申込」を参照してください。
- 生協レンタルの火気器具には、付属品はありません。別途レンタルが必要です。
- 山王レンタルの火気器具のうち、火気器具セットには、「プロパンガス」「遮熱板」が付属しています。
- レンタル品の内容をよく確認し、必要な調理器具などは各企画で用意してください。

仕込み

- 仕入れる際の注意点や、当日の朝に行う必要のある工程を掲載しています。この欄に記述のある行為は当日企画場所では行わず、衛生的な仕込み場所(企画構成員の自宅の台所など)で行ってください。

調理方法

- 食品の調理法の一例です。

おすすめ容器

- 食品を入れるのにおすすめの容器です。
- この項目に掲載されている容器はすべて、委員会を通じて購入が可能です。詳しくは『Almighty vol. 2 for 屋外企画』の「[18] 食材・物品等購入申込」を参照してください。

目次

煮物・スープ

お雑煮	14
おでん	14
クラムチャウダー	15
コーンスープ	15
スープカレー	16
トッポギ	16
豚汁	17
ボルシチ	17
ワンタンスープ	18

焼き物

揚げ餅	18
関西風お好み焼き	19
牛串	20
ケバブ	20
ジンギスカン	21
タコス	21
たこ焼き	22
たません	22
チヂミ	23
フランクフルト	23
ホットドッグ	24
焼きいも	24
焼き餃子	25
焼き鳥	26

蒸し物

じゃがバター	26
中華まん	27

揚げ物

揚げパン	27
------	----

アメリカンドッグ	28
唐揚げ	28
串カツ	29
ピロシキ	29
ぼてもち	30

炒め物

オムそば	30
プルコギ	31
焼きそば	31

デザート・スナック

揚げアイス	32
揚げパスタ	32
揚げまんじゅう	33
甘酒	33
今川焼き	34
おしるこ	34
大学いも	35
たい焼き	35
団子	36
中華ごま団子	36
チュロス	37
チョコバナナ	38
ドーナツ	38
ベビーカステラ	39
ホットケーキ	39
ホットサンド	40
ポップコーン	41
モッフル	41
わたあめ	42

レシピ一覧

お雑煮

材料

- 餅・豚肉(カット済み)・大根・人参・三つ葉・ダシ汁の素

レンタル品

- 山王：LPガスコンロ二重セット・寸胴鍋

仕込み

- 大根・人参はイチヨウ切りにする。

調理方法

- 鍋に水とダシ汁の素を入れて加熱する。
- ダシ汁が熱くなったら、餅と大根と人参と三つ葉を入れて沸騰させないように煮込む。
- 大根が透き通ってきたら、豚肉を入れる。

おすすめ容器

- お椀

おでん

材料

- 大根・こんにゃく・練り物(既製品)・ウィンナー・もち巾着(既製品)・結び昆布・がんもどき・ダシ汁の素

レンタル品

- 生協：LPおでん鍋
- 山王：LPおでん鍋セット

仕込み

- 大根は輪切りにして、こんにゃくは両面に切り込みを入れる。

調理方法

- 鍋にダシ汁の素と水、調味料を加えてひと煮立ちさせる。
- おでんの具材を加えて、さらに煮込む。

おすすめ容器

- お椀

クラムチャウダー

材料

- あさり(水煮缶か加熱済み冷凍品)・玉ねぎ・人参・じゃがいも・牛乳・バター・小麦粉

レンタル品

- 山王：LPガスコンロ二重セット・寸胴鍋

仕込み

- 玉ねぎをみじん切りにする。
- 人参とじゃがいもを小さく角切りにする。

調理方法

- 鍋で玉ねぎを炒める。
- バターと小麦粉を加えて炒める。
- 牛乳を加えてダマにならないように加熱する。
- あさりと野菜類を加えて煮た後、調味料で味付けして煮る。

おすすめ容器

- お椀

コーンスープ

材料

- コーンクリーム缶・クルトン・乾燥パセリ・牛乳・固形チキンスープの素

レンタル品

- 山王：LPガスコンロ二重セット・寸胴鍋

仕込み

- 特に仕込みはありません。

調理方法

- 鍋に水と固形チキンスープの素を入れて火にかけ、コーンクリーム缶の中身を入れて温める。
- 乾燥パセリを入れて、さらに温める。
- クルトンを入れる。

おすすめ容器

- お椀

スープカレー

材料

- じゃがいも・玉ねぎ・人参・豚肉(カット済み)・スープカレーのルー

レンタル品

- 山王：LP ガスコンロ二重セット・寸胴鍋

仕込み

- じゃがいもは角切り、玉ねぎは粗みじん切り、人参はイチョウ切りにする。

調理方法

- 油をひいた鍋に豚肉、人参、玉ねぎ、じゃがいもの順で具材を入れて炒める。
- 鍋に水を入れて沸騰させ、炒めた材料を煮る。
- 火を止めてスープカレーのルーを溶き入れてひと煮立ちさせる。

おすすめ容器

- お椀

トッポギ

材料

- トック(既製品)・コチュジャン・牛肉(カット済み)・玉ねぎ・人参

レンタル品

- 山王：LP ガスコンロ二重セット・寸胴鍋

仕込み

- 玉ねぎは薄切り、人参は短冊切りにする。

調理方法

- ・ 鍋に水・調味料・コチュジャンを入れて煮る。
- ・ 味をある程度整えたら野菜・肉・トックを入れる。
- ・ しっかり火が通るまで煮込んでから味を整える。

おすすめ容器

- ・ お椀

豚汁

材料

- ・ 豚肉(カット済み)・大根・じゃがいも・人参・ダシ汁の素・味噌もしくは豚汁(完成品)缶詰

レンタル品

- ・ 山王：LP ガスコンロ二重セット・寸胴鍋

仕込み

- ・ 大根・人参はイチヨウ切り、じゃがいもは乱切りにする。

調理方法

- ・ 鍋にダシ汁の素・水・野菜を加えて煮込む。
- ・ 野菜が柔らかくなったら、豚肉を入れる。豚肉の色が変わったら、アクを取り味噌を溶く。
- ・ ひと煮立ちさせる。
- ・ 豚汁(完成品)缶詰を使う場合は鍋に入れて煮込む。

おすすめ容器

- ・ お椀

ボルシチ

材料

- ・ 牛肉(カット済み)・じゃがいも・キャベツ・玉ねぎ・人参・トマト・ビーツ・固形チキンスープの素

レンタル品

- ・ 山王：LP ガスコンロ二重セット・寸胴鍋

仕込み

- キャベツは角切り、玉ねぎは薄切り、人参とビーツは千切りにする。じゃがいもは皮をむいて角切りにする。
- トマトはヘタと種を取り除いて角切りにする。

調理方法

- 油をひいた鍋に牛肉・人参・玉ねぎ・キャベツの順に食材を加えて火が通るまで炒め、トマトを加えてさらにサッと炒める。
- 鍋に水を入れて沸騰させ、固形チキンスープの素とビーツ、じゃがいもを加えて煮込み、調味料で味付けする。

おすすめ容器

- お椀

ワンタンスープ

材料

- ワンタン(既製品)・人参・玉ねぎ・青ネギ・固形チキンスープの素

レンタル品

- 山王：LP ガスコンロ二重セット・寸胴鍋

仕込み

- 人参は短冊切り、青ネギは斜め切り、玉ねぎはくし切りにする。

調理方法

- 鍋に水と固形チキンスープの素を入れ、よく加熱する。
- 人参と玉ねぎを加えて煮込む。アクを取りつつ、調味料で味を整える。
- ワンタンを入れ、再度煮込む。
- ワンタンが浮き上がってきたら、青ネギを加えて煮込む。

おすすめ容器

- お椀

揚げ餅

材料

- あげもち(醤油味)

レンタル品

- ・ 生協：台付鉄板焼機
- ・ 山王：LP 鉄板焼セット

仕込み

- ・ 特に仕込みはありません。

調理方法

- ・ クーラーボックス内で解凍させる。
- ・ 鉄板の上で4～5分程度温める。

おすすめ容器

- ・ 角トレー

関西風お好み焼き

材料

- ・ お好み焼きミックス・青のり・削り節・お好み焼きソース・豚肉(カット済み)・キャベツ・ネギ

レンタル品

- ・ 生協：台付鉄板焼機
- ・ 山王：LP 鉄板焼セット

仕込み

- ・ キャベツを千切り、ネギを輪切りにする。

調理方法

- ・ お好み焼きミックスを水で溶いて生地を作る。生地にキャベツとネギを混ぜる。
- ・ 鉄板に油をひいて熱した後で、生地を円盤状に広げる。豚肉を上に乗せてひっくり返し、裏面を焼く。
- ・ もう一度ひっくり返して、反対側の面を焼く。
- ・ ソースを塗って、削り節と青のりをふりかける。
※ 生地は作ったらすぐに使い切る。ボウルはこまめに洗浄する。

おすすめ容器

- ・ フードパック

牛串

材料

- ・ 牛カルビ串・たれ

レンタル品

- ・ 生協：台付鉄板焼機
- ・ 山王：LP 鉄板焼セット

仕込み

- ・ 特に仕込みはありません。

調理方法

- ・ 串に刺さった牛串を鉄板で焼いて、たれを絡ませる。

おすすめ容器

- ・ 角トレー

ケバブ

材料

- ・ トルティーヤ・牛肉薄切り・レタス・ヨーグルト・にんにく・トマトソース・オリーブ油

レンタル品

- ・ 生協：台付鉄板焼機
- ・ 山王：LP 鉄板焼セット

仕込み

- ・ にんにくをみじん切りにする。

調理方法

- ・ ボウルにヨーグルト・にんにく・塩コショウを入れてよく混ぜ、肉も加えてよく混ぜる。
※ ボウルで肉とヨーグルトを混ぜる際はビニール手袋を着用すること。ボウルはこまめに洗浄すること。
- ・ ボウルの中身をオリーブ油で炒める。
- ・ トルティーヤとレタスを軽く加熱する。
- ・ 軽く焼いたトルティーヤでトマトソース・炒めた牛肉・火を通したレタスを巻く。

おすすめ容器

- ・ バーガー袋

ジンギスカン

材料

- ラムのロール肉（カット済み）・もやし・キャベツ・ピーマン・玉ねぎ・エリンギ・牛脂・たれ

レンタル品

- 生協：台付鉄板焼機
- 山王：LP 鉄板焼セット

仕込み

- キャベツは1cm幅のザク切りに、ピーマンは種を取って8分の1程度の大きさに、玉ねぎは1cm幅の輪切りに、エリンギは1cm幅の厚さに切る。

調理方法

- 鉄板に牛脂を塗り、野菜とエリンギを炒める。
- 野菜にすべて火が通り切る前に肉を入れる。
- 最後にたれをかけて、少し火を通す。

おすすめ容器

- フードパック

タコス

材料

- トルティーヤ・牛ひき肉・トマト・玉ねぎ・キャベツ・チリソース

レンタル品

- 生協：台付鉄板焼機
- 山王：LP 鉄板焼セット

仕込み

- トマトを粗みじん切り、玉ねぎをみじん切り、キャベツを千切りにする。

調理方法

- 牛ひき肉とトマトを炒める。
- 玉ねぎとキャベツを軽く加熱する。
- トルティーヤを軽く加熱する。
- トルティーヤにチリソースと具を盛り付ける。

おすすめ容器

- ・ フードパック

たこ焼き

材料

- ・ たこ焼き粉・冷凍カットたこ・紅生姜・青のり・削り節・あげ玉・たこ焼きソース

レンタル品

- ・ 生協：たこ焼き機
- ・ 山王：LP たこ焼き機セット

仕込み

- ・ 紅しょうがをみじん切りにする。

調理方法

- ・ たこ焼き粉を水で溶いて、生地を作る。
 - ・ たこ焼き用の鉄板に油をひいて熱した後で、生地を流し込む。
 - ・ たこ・あげ玉・紅生姜を入れる。
 - ・ 裏面が薄く焼けたらピックでひっくり返す。
 - ・ 反対側が薄く焼けたらひっくり返し、ボール状にする。
 - ・ ソースを塗って、削り節・青のりをふりかける。
- ※ 生地は作ったらすぐに使い切る。ボウルはこまめに洗浄する。

おすすめ容器

- ・ フードパック

たません

材料

- ・ たこせんべい・卵・お好み焼きソース・マヨネーズ・青のり

レンタル品

- ・ 山王：LP ガスコンロ二重セット・北京鍋

仕込み

- ・ 仕込みはありません

調理方法

- 鍋に直接卵を落とし、薄焼き卵を作る。薄焼き卵をたこせんべいのにせ、ソース・マヨネーズ・青のりをかける。
- ※ 卵は使用する直前まで必ずクーラーボックスなどで冷蔵保存する。

おすすめ容器

- バーガー袋

チヂミ

材料

- 小麦粉・白菜キムチ・ニラ

レンタル品

- 生協：台付鉄板焼機
- 山王：LP 鉄板焼セット

仕込み

- 白菜キムチを細かく、ニラを適当な大きさに刻む。

調理方法

- 小麦粉を水で溶いて生地を作る。ニラと白菜キムチを生地に混ぜる。
- 鉄板に油をひいて熱した後で、生地を流し込む。
- 片面が焼けたらひっくり返す。
- 反対側の面も焼く。
- ※ 生地は作ったらすぐに使い切る。ボウルはこまめに洗浄する。

おすすめ容器

- フードパック

フランクフルト

材料

- 串付フランクフルト・トマトケチャップ・イエローマスタード

レンタル品

- 生協：台付鉄板焼機
- 山王：LP 鉄板焼セット

仕込み

- 特に仕込みはありません。

調理方法

- クーラーボックスの中でフランクフルトをゆっくり解凍する。
- 鉄板に油をひいて熱した後で、フランクフルトを焼く。
- ケチャップとマスタードをかける。

おすすめ容器

- 角トレー

ホットドッグ

材料

- フランクフルト・コッペパン（切れ込みの入ったもの）・キャベツ・トマトケチャップ・イエローマスタード

レンタル品

- 生協：台付鉄板焼機
- 山王：LP 鉄板焼セット

仕込み

- 特に仕込みはありません。

調理方法

- クーラーボックスの中でフランクフルトをゆっくり解凍する。
- 鉄板に油をひいて熱した後で、フランクフルトを焼く。
- キャベツとコッペパンを鉄板で軽く加熱する。
- コッペパンにキャベツ・フランクフルトを挟み、ケチャップとマスタードをかける。

おすすめ容器

- 角トレー

焼きいも

材料

- さつまいも

レンタル品

- 山王：LP ガスコンロ二重セット・アルマイト鍋

仕込み

- 特に仕込みはありません。

調理方法

- 鍋に水を少量張り、アルミホイルに包んださつまいもを入れる。
- ふたをしてアルミホイルに焦げ目がつくまで火にかける。

おすすめ容器

- バーガー袋

焼き餃子

材料

- 肉ぎょうざ・サラダ油・ごま油・餃子のたれ

レンタル品

- 山王：LP ガスコンロ二重セット

仕込み

- 特に仕込みはありません。

調理方法

- フライパン（持ち込み）にサラダ油を入れて中火で熱し、餃子を並べて底がこんがりと焼けるまで焼く。
- 餃子が4分の1つかるくらいまで水を入れ、強めの中火にかける。
- 蓋をして弱めの中火で約3～4分蒸し焼きにする。
- 蓋を取り、強火で底の水気を完全に飛ばす。
- ごま油を少量、縁から流し入れ、カリッと焼き、焼き面を上にして盛り、餃子のたれをかける。

おすすめ容器

- フードパック

焼き鳥

材料

- ・ 鳥もも串 / 皮串 / ねぎ間串・やきとりのたれ / 塩

レンタル品

- ・ 生協：焼き鳥機
- ・ 山王：LP 焼き鳥機セット

仕込み

- ・ 特に仕込みはありません。

調理方法

- ・ 焼き鳥を焼いてたれか塩をつける。

おすすめ容器

- ・ 角トレー

じゃがバター

材料

- ・ 冷凍ボイルポテト・マーガリン・塩コショウ

レンタル品

- ・ 山王：LP セイロセット

仕込み

- ・ 特に仕込みはありません。

調理方法

- ・ ボイルポテトをセイロで、竹串が簡単に刺さるようになるまで蒸す。
- ・ マーガリンをのせて、塩コショウで味を調える。
※ セイロにはこまめに水を補給する。

おすすめ容器

- ・ 丸皿

中華まん

材料

- 肉まん

レンタル品

- 山王：LP セイロセット

仕込み

- 特に仕込みはありません。

調理方法

- セイロにクッキングシートを敷く。
- 中華まんを冷凍状態のままセイロに入れて蒸す。
※ セイロにはこまめに水を補給する。

おすすめ容器

- バーガー袋

揚げパン

材料

- コッペパン・きな粉・砂糖・塩

レンタル品

- 生協：フライヤーセット
- 山王：LP 卓上フライヤーセット

仕込み

- 特に仕込みはありません。

調理方法

- きな粉・砂糖・塩を混ぜる。油を熱して、コッペパンを揚げる。
- きつね色になったら取り出し、きな粉・砂糖・塩を混ぜたものをまぶす。

おすすめ容器

- バーガー袋

アメリカンドッグ

材料

- アメリカンドッグ・トマトケチャップ

レンタル品

- 生協：フライヤーセット
- 山王：LP 卓上フライヤーセット

仕込み

- 特に仕込みはありません。

調理方法

- クーラーボックスの中でアメリカンドッグをゆっくり解凍する。
- 油を熱してアメリカンドッグを揚げる。
- きつね色になったら取り出し、ケチャップをつける。

おすすめ容器

- 角トレー

唐揚げ

材料

- 鶏肉(加熱処理済み)・唐揚げ粉

レンタル品

- 生協：フライヤーセット
- 山王：LP 卓上フライヤーセット

仕込み

- 特に仕込みはありません。

調理方法

- 唐揚げ粉を水で溶かし、それに鶏肉をつける。
- 油を熱して、鶏肉をきつね色になるまで揚げる。

おすすめ容器

- 角トレー

串カツ

材料

- 串カツ・たれ

レンタル品

- 生協：フライヤーセット
- 山王：LP 卓上フライヤーセット

仕込み

- 特に仕込みはありません。

調理方法

- 串カツを冷凍状態のまま揚げる。
- たれをつける。

おすすめ容器

- 角トレー

ピロシキ

材料

- ピロシキ(衣がついた状態の半既製品)

レンタル品

- 生協：フライヤーセット
- 山王：LP 卓上フライヤーセット

仕込み

- 特に仕込みはありません。

調理方法

- 油を熱してピロシキを揚げる。
- きつね色になったら、油を切る。

おすすめ容器

- フードパック

ぼてともち

材料

- ぼてともち(カマンベールチーズ入り)

レンタル品

- 生協：フライヤーセット
- 山王：LP 卓上フライヤーセット

仕込み

- 特に仕込みはありません。

調理方法

- ぼてともちを冷凍状態のまま揚げる。

おすすめ容器

- 角トレー

オムそば

材料

- 蒸し焼きそば・豚肉(カット済み)・キャベツ・人参・もやし・粉末ソース・卵

レンタル品

- 生協：台付鉄板焼機
- 山王：LP 鉄板焼セット

仕込み

- キャベツ・人参を細切りにする。
- 卵を使用する直前まで必ずクーラーボックスや冷蔵庫で冷蔵保存する。

調理方法

- 油をひいた鉄板に豚肉を入れて炒め、肉の色が変わったら、野菜を加えて炒める。
- 焼きそばをほぐしてから入れて炒め、ソースの粉末を加えて、麺にソースを絡める。
- 鉄板に油をひき、卵を直接鉄板の上に割り落として薄焼き卵を作る。この際、卵はしっかりと加熱し、焼きそばの上に薄焼き卵をのせる。

おすすめ容器

- フードパック

プルコギ

材料

- ・ 牛肉(カット済み)・玉ねぎ・人参・ピーマン・にんにく

レンタル品

- ・ 山王：LP ガスコンロ二重セット・北京鍋

仕込み

- ・ 玉ねぎを薄切り、人参を半月切り、ピーマンを細切りにする。にんにくをスライスする。

調理方法

- ・ 鍋に牛肉・スライスしたにんにく・調味料を入れて炒める。
- ・ 野菜を玉ねぎ・人参・ピーマンの順に入れて炒める。
- ・ 調味料で味を調える。

おすすめ容器

- ・ フードパック

焼きそば

材料

- ・ 蒸し焼きそば・焼きそばソース・粉末ソース・豚肉(カット済み)・キャベツ・人参・もやし

レンタル品

- ・ 生協：台付鉄板焼機
- ・ 山王：LP 鉄板焼セット

仕込み

- ・ キャベツ・人参を細切りにする。

調理方法

- ・ 油をひいた鉄板に豚肉を入れて炒める。
- ・ 肉の色が変わったら、野菜を加えて炒める。
- ・ 焼きそばをほぐしてから入れて炒める。
- ・ ソースの粉末を加え、麺にソースを絡める。

おすすめ容器

- ・ フードパック

揚げアイス

材料

- ・ シューアイス・コーンフレーク・小麦粉

レンタル品

- ・ 生協：フライヤーセット
- ・ 山王：LP 卓上フライヤーセット

仕込み

- ・ 特に仕込みはありません。

調理方法

- ・ バットに水と小麦粉を入れて溶く。
- ・ コーンフレークを砕き、もう一方のバットに入れる。
- ・ 水に溶いた小麦粉をシューアイスにつける。
- ・ 砕いたコーンフレークをシューアイスにつける。加熱した油で10秒程度揚げる。

おすすめ容器

- ・ バーガー袋

揚げパスタ

材料

- ・ パスタ(乾麺)・砂糖

レンタル品

- ・ 生協：フライヤーセット
- ・ 山王：LP 卓上フライヤーセット

仕込み

- ・ 特に仕込みはありません。

調理方法

- 油を熱して、パスタを茹でずに揚げる。
- きつね色になったら取り出して油を切る。
- 砂糖をまぶす。

おすすめ容器

- 紙コップ

揚げまんじゅう

材料

- まんじゅう(酒/抹茶/黒糖)・小麦粉

レンタル品

- 生協：フライヤーセット
- 山王：LP卓上フライヤーセット

仕込み

- 特に仕込みはありません。

調理方法

- バットに水と小麦粉を入れて溶く。
- 水に溶いた小麦粉をまんじゅうにつける。
- 加熱した油で2分程度揚げる。

おすすめ容器

- バーガー袋

甘酒

材料

- 甘酒の素

レンタル品

- 山王：LPガスコンロ二重セット・寸胴鍋

仕込み

- 特に仕込みはありません。

調理方法

- 鍋に甘酒の素と水を1対1の割合で入れる。
- 鍋でかきまぜながら温める。

おすすめ容器

- 紙コップ

今川焼き

材料

- ホットケーキミックス・こしあん/つぶあん・卵・牛乳

レンタル品

- 山王：LP 大判焼きセット

仕込み

- 卵は使用する直前まで必ずクーラーボックスや冷蔵庫で冷蔵保存する。

調理方法

- ボウルにホットケーキミックス・卵・牛乳を加え、ダマにならないようによく混ぜる。
- 大判焼機に生地を流し込み、焼く。
- 表面にブツブツと穴が空いて来たら、あんをのせる。
- 火が通ったら、あんをのせていない方の生地をひっくり返してあんを挟む。
※ 生地は作ったらすぐに使い切る。ボウルはこまめに洗浄する。

おすすめ容器

- 丸皿、バーガー袋

おしるこ

材料

- 小豆・冷凍白玉(既製品)・砂糖・塩

レンタル品

- 山王：LP ガスコンロ二重セット・寸胴鍋

仕込み

- 特に仕込みはありません。

調理方法

- 鍋に小豆と大量の水を入れて沸騰させる。
- アクを取る。
- 煮立ったら弱火にして小豆が柔らかくなるまで煮る。
- 白玉と砂糖、塩を加えてとろみがつくまで煮る。

おすすめ容器

- お椀

大学いも

材料

- さつまいも・メイプルシロップ / はちみつ・黒ごま

レンタル品

- 生協：フライヤーセット
- 山王：LP 卓上フライヤーセット

仕込み

- さつまいもを乱切りにする。

調理方法

- ペーパータオルで水気を拭き取る。
- 油でさつまいもに焼き色がつくまで揚げる。
- 揚げたさつまいもにメイプルシロップもしくははちみつを絡めて、黒ごまをふる。

おすすめ容器

- 紙コップ

たい焼き

材料

- たい焼き粉・こしあん / つぶあん

レンタル品

- 山王：LP 鯛焼き機セット

仕込み

- ・ 特に仕込みはありません。

調理方法

- ・ たい焼き粉を水で溶いて生地を作る。
- ・ たい焼き機に油をひいて熱した後で生地を流し込む。
- ・ 生地が少し固まったらあんを入れる。
- ・ 両方の生地を合わせる。
- ・ 両側がきつね色になるまで焼く。
※ 生地は作ったらすぐに使い切る。ボウルはこまめに洗浄する。

おすすめ容器

- ・ バーガー袋

団子

材料

- ・ 5ツ玉串だんご・みたらしだんごのたれ・トッピング

レンタル品

- ・ 山王：LP ガスコンロ二重セット・寸胴鍋

仕込み

- ・ 特に仕込みはありません。

調理方法

- ・ 冷凍のままだんごを4～5分間ゆでる。
- ・ 水分を切ったれ、トッピングをつける。

おすすめ容器

- ・ 角トレー

中華ごま団子

材料

- ・ 中華ごま団子

レンタル品

- ・ 生協：フライヤーセット
- ・ 山王：LP 卓上フライヤーセット

仕込み

- ・ 特に仕込みはありません。

調理方法

- ・ 中華ごま団子を冷凍状態のまま揚げる。

おすすめ容器

- ・ 角トレー

チュロス

材料

- ・ チュロス（シナモン/チョコレート/ミルク）・パウダーシュガー/シナモン&シュガーセット

レンタル品

- ・ 生協：フライヤーセット
- ・ 山王：LP 卓上フライヤーセット

仕込み

- ・ 特に仕込みはありません。

調理方法

- ・ 加熱した油の中にチュロスを入れる。
- ・ きつね色になるまで揚げる。
- ・ パウダーシュガーかシナモンシュガーをかける。

おすすめ容器

- ・ チュロス袋

チョコバナナ

材料

- バナナ・チョコバナナ用コーティングチョコレート

レンタル品

- 山王：LP ガスコンロ二重セット・アルマイト鍋・寸胴鍋(46L)

仕込み

- 特に仕込みはありません。

調理方法

- バナナを剥いて割り箸に刺す。
- 大きめの鍋に水を入れて温める。
- 小さめの鍋にチョコレートを入れ、大きめの鍋で湯煎する。
- 溶けたチョコレートにバナナを絡ませる。
- チョコレートが固まるまで冷やす。

おすすめ容器

- 角トレー

ドーナツ

材料

- ホットケーキミックス・卵・牛乳・強力粉

レンタル品

- 生協：フライヤーセット
- 山王：LP 卓上フライヤーセット

仕込み

- 卵は使用する直前まで必ずクーラーボックスや冷蔵庫で冷蔵保存する。

調理方法

- ボウルに卵と牛乳を入れてよく混ぜる。
- これにホットケーキミックスを加えて混ぜる。
- のし板に打ち粉(強力粉)を少しふって生地をのし棒で伸ばし、ドーナツ型で抜く。
- 生地がきつね色になるまで油で揚げる。

※ 生地は作ったらすぐに使い切る。ボウルはこまめに洗浄する。

おすすめ容器

- バーガー袋

ベビーカステラ

材料

- ホットケーキミックス・砂糖・はちみつ

レンタル品

- 生協：たこ焼き機
- 山王：LP たこ焼き機セット

仕込み

- 特に仕込みはありません。

調理方法

- ボウルでホットケーキミックスとはちみつ・砂糖・水を混ぜて生地を作る。
- たこ焼き機に油をひいて熱した後で、生地を流し込む。
- 生地が膨らんできたらひっくり返して中に火が通るまで焼く。

※ 生地は作ったらすぐに使い切る。ボウルはこまめに洗浄する。

おすすめ容器

- 紙コップ

ホットケーキ

材料

- ホットケーキミックス・牛乳・バター

レンタル品

- 生協：台付鉄板焼機
- 山王：LP 鉄板焼セット

仕込み

- 特に仕込みはありません。

調理方法

- ボウルでホットケーキミックスに牛乳を加えて混ぜる。
- 鉄板に薄くバターを塗って熱する。
- 生地を流し込んで加熱する。
- ブツブツと穴が開き始めたらひっくり返す。逆側にし、竹串を刺して何もつかなくなるまで焼く。

※ 生地は作ったらすぐに使い切る。ボウルはこまめに洗浄する。

おすすめ容器

- 丸皿

ホットサンド

材料

- 食パン・ハム・チーズ・バター

レンタル品

- 生協：台付鉄板焼機
- 山王：LP 鉄板焼セット

仕込み

- 食パンの耳をとる。

調理方法

- 食パンの焼く面にバターを少量塗る。
- ハム・チーズを食パンで挟む。
- 鉄板で具材を挟んだ食パンを焼く。

おすすめ容器

- バーガー袋

ポップコーン

材料

- ポップコーン用豆

レンタル品

- 生協：ポップコーン機(電気機器)
- 山王：ポップコーン機(電気機器)

仕込み

- 特に仕込みはありません。

調理方法

- ヒーターに油を均一にひく。
- ポップコーン用の豆を入れる。
- 電源を入れ、ポップコーンが弾け終わるまで加熱する。

おすすめ容器

- 紙コップ

モッフル

材料

- 餅・フルーツソース

レンタル品

- 山王：電気ワッフル機(電気機器)

仕込み

- 特に仕込みはありません。

調理方法

- 電気ワッフル機の電源を入れて温めておく。
- 餅を電気ワッフル機に挟んで加熱する。
- 電気ワッフル機から出しフルーツソースをかける。

おすすめ容器

- 丸皿

わたあめ

材料

- 綿あめ用ザラメ

レンタル品

- 生協：綿菓子機(電気機器)
- 山王：綿菓子機(電気機器)

仕込み

- 特に仕込みはありません。

調理方法

- 綿菓子機にザラメを入れて、綿菓子機のスイッチを入れる。
- 中心部から出て来た綿菓子を割り箸に引っ掛ける。
- 形を整えながら巻き取る。
※ 綿菓子機は1日終わるごとに洗浄する。

おすすめ容器

- 割り箸

模擬店出展の手引き

2022年9月2日(金)発行

発行：第73期駒場祭委員会

〒153-8902 東京都目黒区駒場3-8-1

東京大学構内 キャンパスプラザA棟1階103号室

TEL: 03-5454-4349 FAX: 03-3466-1865

Email: committee@komabasai.net