



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

本資料について	3
---------	---

2.模擬店出展について

概要	5
模擬店出展に必要な登録・申請・申込	5
模擬店出展までの流れ	6
模擬店出展に必要な物品例	8
テント内部の配置例	10
よくあるご質問	11

3.レシピ集

概要	14
レシピ一覧の見方	14
レシピ一覧の目次	15
レシピ一覧	16



1. はじめに

本資料について

- 『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. 13](#)）では過去に提供された主な品目のレシピの一部を掲載しています。
- 「3. レシピ集」に掲載されている品目を提供する場合、食材や調理方法などの各項目を参考にすると、「[2] 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。
 - » 提供品目を決めるときには『Almighty vol. 2 for 屋外企画』の「[飲食物の取り扱いについて](#)」を必ず参照してください。



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については、必ず『[Almighty vol. 2 for 屋外企画](#)』を参照してください。

模擬店出展に必要な登録・申請・申込

- 以下の「各種登録・申請・申込」の締切はすべて **9月17日(日) 21:00** です。

模擬店を出展する際に必須の登録・申請・申込

申請	備考
[2] 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、仕入れ先などについて登録してください。
[6] 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。
[18] ごみ排出申請	・使用する食材や購入する物品をもとに、排出するごみの種類を登録してください。
[19] 返金用口座情報登録	・左記の登録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登録です。 ・模擬店企画は企画名、団体名、企画場所、品目のみが公式パンフレットに掲載される予定です。ご了承ください。 ・公式ウェブサイトでは登録したすべての内容が掲載されます。
[20] 運営スタッフ派遣日時申請	
[21] 一般広報情報登録	
[22] 公式ウェブサイト用情報登録	
[23] 取材希望情報登録	

企画によっては必要な登録・申請・申込

申請	備考
[3] 物品レンタル申込	・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。
[5] 食材・物品等購入申込	・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。
[12] 火気器具・発熱電気機器持込申請	・委員会が仲介するレンタル品以外に、火気器具や発熱電気機器などを持ち込む場合は登録してください。
[14] 屋外構造物設置申請	・立看板やパネルスタンドなど、屋外構造物を設置する場合は登録してください。

2. 模擬店出展について

申請	備考
[4] 配信機材レンタル申込 [7] 募金行為申請 [8] カンパ行為申請 [9] 外部団体関連行為申請 [10] 個人情報収集行為申請 [11] オンライン企画公開申請 [13] 車両入構申請	・企画内容に合わせて必要な登録を行ってください。

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・仕入れ先を決定

- ・提供する品目、数量、食材、調理工程、仕入れ先を決めてください。
 - » 「3. レシピ集」(→ [p.13](#)) も参考にしてください。
 - » 「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、「[2] 飲食物取扱申請」を行ってください。
 - » 申請の際には必ず、『Almighty vol. 2 for 屋外企画』の「[飲食物の取り扱いについて](#)」を参照してください。

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.8](#)) を参考に必要な物品を決めてください。
- ・委員会を通じて物品のレンタルや購入をする場合は「[3] 物品レンタル申込」「[5] 食材・物品等購入申込」を行ってください。
- ・委員会を通じてレンタルせずに各企画で用意した火気器具・発熱電気機器を使用する場合は「[12] 火気器具・発熱電気機器持込申請」を行ってください。

4. 販売する飲食物の価格を決定

- 企画実行に必要な費用をもとに、販売する品目の価格を決定し「[6] 商行為申請」を行ってください。
- 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、「[18] ごみ排出申請」を行ってください。
 - » 油を廃棄する企画はその廃棄量も申請する必要があります。
 - » 飲食物を提供する企画は生ごみの申請が必須となります。
 - » 申請されなかったごみを回収することはできません。申請に漏れのないよう注意してください。

6. その他必要な登録・申請・申込を行う

- 『[Almighty vol. 2 for 屋外企画](#)』や模擬店出展に必要な申請（→ [p.5](#)）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16日（月）に確定した「各種登録・申請・申込」の内容などを「申請結果確認」にて発表します。
- 10月19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23日（月）～10月30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」について異議を申し立てた場合は、委員会から連絡があるまで納入を行わないでください。納入金額が変更となる場合があります。

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・横幕のセットです。
	机	全企画	<ul style="list-style-type: none"> ・受付・調理・食材管理などに必要となります。
	椅子	任意	<ul style="list-style-type: none"> ・受付などに必要となります。
	耐火シート	全企画	<ul style="list-style-type: none"> ・汚れが地面に付着するのを防ぐため、テントの下に敷く必要があります。 ・不燃ごみ扱いとなります。 ・委員会を通じて購入する必要があります。
	吸油シート	油を使用する企画 調理の過程で油が発生する企画	<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置きます。 ・不燃ごみ扱いとなります。 ・委員会を通じて購入する必要があります。
	重石	屋外に構造物を設置する企画	<ul style="list-style-type: none"> ・立看板には合計 54kg 以上、ポスタースタンドには合計 36kg 以上の重石が必要となります。
台車	任意	<ul style="list-style-type: none"> ・レンタル品の運搬に用います。 ・レンタル品の重さやレンタル品の受け取り場所から企画場所まで距離があることを考慮して、レンタルの有無を決定してください。 	
調理用品	調理器具	全企画	<ul style="list-style-type: none"> ・調理に火気器具を使用する企画は、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します。 ・委員会を通じてレンタルせず各企画で用意した火気器具・発熱電気機器を使用する場合は、「[12] 火気器具・発熱電気機器持込申請」が必要となります。

2. 模擬店出展について

種類	名称など	対象	備考
調理用品	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です。 • ただし、食材は常温保存可能かつ未開封であるもの以外を企画場所で翌日に持ち越すことは禁止です。 • クーラーボックス内の温度は適切に管理する必要があります。 • その際クーラーボックス内に温度計を入れることを求める可能性があります。 <ul style="list-style-type: none"> » この場合、温度計は各企画で用意していただく予定です。
	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となります。 • 角氷については、1日目はアイスボックスの容積の5分の1から4分の1程度を購入するようにしてください。 • また、氷がとけにくい季節であることを踏まえ、2日目以降はアイスボックスのサイズによらず、使用するアイスボックス1つにつき1つ程度の購入を推奨します。
火気関連用品	消火器	火気器具を使用する企画	<ul style="list-style-type: none"> • 火気器具を使う場合はレンタルが必須となります。 • 「火気器具セット」には含まれていないため、別途レンタルする必要があります。
	遮熱板	机上で火気器具・発熱電気機器を使用する企画	<ul style="list-style-type: none"> • 火気器具・発熱電気機器を机上で使う場合はレンタルが必須となります。 • 企画が各自で持ち込むことはできません。 • 「火気器具セット」に含まれています。
	プロパンガス	火気器具を使用する企画	<ul style="list-style-type: none"> • 火気器具を使う際に必要となります。 • 企画が各自で用意することはできません。 • 「火気器具セット」に含まれています。
	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です。 • 委員会を通してレンタルできないため、各企画で用意する必要があります。 • 着火器具の持ち込みに関しては「[12] 火気器具・発熱電気機器持込申請」を行う必要はありません。

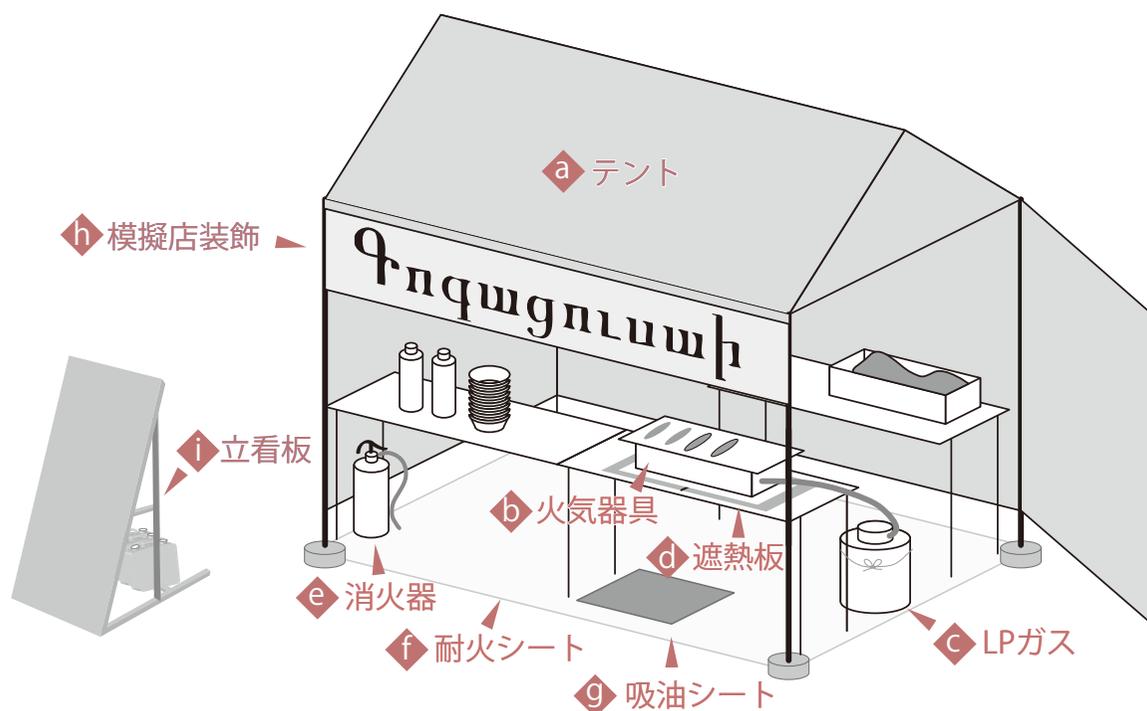
2. 模擬店出展について

種類	名称など	対象	備考
宣伝・装飾用品	テント装飾セット	任意	<ul style="list-style-type: none"> • 購入することを推奨します。 • テントにつける模擬店装飾の材料が入っています。 • 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となっています。
宣伝・装飾用品	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、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。



よくあるご質問

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、ここに載っている品目以外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「[飲食物の取り扱いについて](#)」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を用意してください。水洗場の水は器具などの洗浄にのみ使用し、**調理には使用しないでください**。また、お湯についても、各企画で用意してください。

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。トラブル防止のため、**前売り券の作成・販売は禁止します**。詳細は『Almighty vol.2 for 屋外企画』の「[\[6\] 商行為申請](#)」を参照してください。

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.

- **レンタル品**
 - » 消火器
 - » 火気器具セット
 - » テントセット
 - » 机
- **購入品**
 - » 耐火シート
 - » 吸油シート
- 以上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。
- 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。火気器具を各企画で持ち込むこともできますが、その場合、十分な枚数の遮熱板・十分な量のプロパンガスを別途レンタルする必要があります。
- 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および焼き鳥の提供など調理の過程で油が発生する可能性のある企画は**吸油シート**の購入がそれぞれ必須となります。

Q. 委員会を通じて食材や容器を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、「駒場祭期間中に構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、食材は一部を除いて必ず**当日の朝**仕入れてください。また、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。詳細は『Almighty vol. 2 for 屋外企画』の[「飲食物の取り扱いについて」](#)を確認してください。



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、『Almighty vol. 2 for 屋外企画』の「[飲食物の取り扱いについて](#)」の注意事項に必ず従ってください。
- 本章に掲載されている品目を選択する場合、食材や調理方法などの該当項目を参考にすると、「[2] 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。

食材

- 食品を作る際に必要な食材の一例です。
- 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「[\[5\] 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全て、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「[\[3\] 物品レンタル申込](#)」を参照してください。
- 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。
 - » 「遮熱板」は、火気器具と机の接地面を全て覆うのに十分な枚数が付属しています。
- 火気器具を取り扱う際には**消火器のレンタルが必須**です。
- 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。

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「[\[5\] 食材・物品等購入申込](#)」を参照してください。

レシピ一覧の目次

豚汁	16
お好み焼き	17
牛串	17
タコス	18
たこ焼き	18
フランクフルト	19
ホットドック	19
焼き鳥	20
じゃがバター	20
中華まん	21
揚げパン	21
アメリカンドッグ	22
唐揚げ	22
串カツ	23
焼きそば	23
揚げまんじゅう	24
今川焼き	24
たい焼き	25
中華ごま団子	25
チュロス	26
チョコバナナ	26
ベビーカステラ	27
ホットケーキ	27
ポップコーン	28
わたあめ	28

レシピ一覧

豚汁

■ 食材

- 豚肉（カット済み）・大根（カット済み）・ジャガイモ（カット済み）・ニンジン（カット済み）・ダシ汁の素・味噌・ミネラルウォーター

もしくは

- 豚汁（完成品）缶詰

■ レンタル品

- LP ガスコンロ二重セット・寸胴鍋

■ 調理方法

a) 豚汁（完成品）缶詰を使用しないで調理する場合

- 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、アクを取り味噌をとく。
- じっくり煮込む。

b) 豚汁（完成品）缶詰を使用して調理する場合

- 豚汁（完成品）缶詰を鍋に入れて煮込む。

■ おすすめ容器

- お椀

お好み焼き

■ 食材

- 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（カット済み）・ネギ（カット済み）・ミネラルウォーター・油

■ レンタル品

- LP 鉄板焼セット

■ 調理方法

1. 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。
 2. 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。
 3. もう一度ひっくり返して、反対側の面を焼く。
 4. 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り、作り置きは絶対にしないこと。生地の調製に使用したボウルはこまめに洗淨すること。

■ おすすめ容器

- フードパック

牛串

■ 食材

- 牛カルビ串・たれ・油

■ レンタル品

- LP 鉄板焼セット

■ 調理方法

1. 串に刺さった牛串を鉄板で焼く。
2. たれを絡ませる。

■ おすすめ容器

- 角トレー

タコス

■ 食材

- トルティーヤ・牛ひき肉・トマト（カット済み）・玉ねぎ（カット済み）・キャベツ（カット済み）・チリソース・油

■ レンタル品

- LP 鉄板焼セット

■ 調理方法

1. 牛ひき肉とトマトを炒める。
2. 玉ねぎとキャベツを軽く加熱する。
3. トルティーヤを軽く加熱する。
4. 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

■ 食材

- 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・ミネラルウォーター・油

■ レンタル品

- LP たこ焼き機セット

■ 調理方法

1. たこ焼き粉を水で溶いて、生地を作る。
 2. 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。
 3. たこ・あげ玉・紅生姜を入れる。
 4. 裏面が薄く焼けたらひっくり返し、ボール状にする。
 5. 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り、作り置きは絶対にしないこと。生地の調製に使用したボウルはこまめに洗浄すること。

■ おすすめ容器

- フードパック

フランクフルト

■ 食材

- ・ 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・油

■ レンタル品

- ・ LP 鉄板焼セット

■ 調理方法

1. 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。
2. 鉄板に油をひいて熱した後で、フランクフルトを焼く。
3. 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

ホットドック

■ 食材

- ・ 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(カット済み)・トマトケチャップ・イエローマスタード・油

■ レンタル品

- ・ LP 鉄板焼セット

■ 調理方法

1. 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。
2. 鉄板に油をひいて熱した後でフランクフルトを焼く。
3. キャベツとコッペパンを鉄板で軽く加熱する。
4. 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

焼き鳥

■ 食材

- ・ 鶏もも串 / 皮串 / ねぎ間串・やきとりのたれ / 塩

■ レンタル品

- ・ LP 焼き鳥機セット

■ 調理方法

1. 焼き鳥を焼いて、たれか塩をつける。

■ おすすめ容器

- ・ 角トレイ

じゃがバター

■ 食材

- ・ 冷凍ボイルポテト・マーガリン・塩コショウ・ミネラルウォーター

■ レンタル品

- ・ LP セイロセット

■ 調理方法

1. 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。
 2. 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こと。

■ おすすめ容器

- ・ 丸皿

中華まん

■ 食材

- 肉まん・ミネラルウォーター

■ レンタル品

- LP セイロセット

■ 調理方法

1. セイロにクッキングシートを敷く。
2. 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こと。

■ おすすめ容器

- バーガー袋

揚げパン

■ 食材

- コッペパン・きな粉・砂糖・塩・油

■ レンタル品

- LP 卓上フライヤーセット

■ 調理方法

1. 油を熱して、コッペパンを揚げる。
2. きつね色になったら取り出し、きな粉・砂糖・塩をまぶす。

■ おすすめ容器

- バーガー袋

アメリカンドッグ

■ 食材

- アメリカンドッグ・トマトケチャップ・油

■ レンタル品

- LP 卓上フライヤーセット

■ 調理方法

1. 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。
2. 油を熱してアメリカンドッグを揚げる。
3. 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

■ 食材

- 鶏肉（加熱処理済み）・唐揚げ粉・ミネラルウォーター・油

■ レンタル品

- LP 卓上フライヤーセット

■ 調理方法

1. 唐揚げ粉を水で溶かし、それに鶏肉をつける。
2. 油を熱して、鶏肉に十分に火が通るまで揚げる。

■ おすすめ容器

- 角トレー

串カツ

■ 食材

- ・ 串カツ・たれ・油

■ レンタル品

- ・ LP 卓上フライヤーセット

■ 調理方法

1. 串カツを冷凍状態のまま揚げる。
2. たれをかける。

■ おすすめ容器

- ・ 角トレー

焼きそば

■ 食材

- ・ 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（カット済み）・ニンジン（カット済み）・もやし・油

■ レンタル品

- ・ LP 鉄板焼セット

■ 調理方法

1. 油をひいた鉄板に豚肉を入れて炒める。
 2. 豚肉に十分に火が通ったら、野菜を加えて炒める。
 3. 焼きそばをほぐしてから入れて炒める。
 4. ソースの粉末を加え、麺にソースを絡める。
- ※ 焼きそばをほぐす際に水を使用する場合には、必ずミネラルウォーターを使用すること。

■ おすすめ容器

- ・ フードパック

揚げまんじゅう

■ 食材

- ・ まんじゅう（酒 / 抹茶 / 黒糖）・小麦粉・ミネラルウォーター・油

■ レンタル品

- ・ LP 卓上フライヤーセット

■ 調理方法

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

※ バットに用意した溶き粉はすぐに使い切ること。粉を溶いたバットは使用の度に洗浄すること。

■ おすすめ容器

- ・ バーガー袋

今川焼き

■ 食材

- ・ ホットケーキミックス・こしあん / つぶあん・卵・牛乳・油

もしくは

- ・ 今川焼き（冷凍）

■ レンタル品

- ・ LP 大判焼きセット

■ 調理方法

a) 今川焼（冷凍）を使用しないで調理する場合

1. 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。
2. 大判焼き機に生地を流し込み、焼く。
3. 表面にブツブツと穴が空いて来たら、あんをのせる。
4. 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り、作り置きは絶対にしないこと。生地の調製に使用したボウルはこまめに洗浄すること。

※ 卵を使用する際には『Almighty vo. 2 for 屋外企画』の「[飲食物の取り扱いについて](#)」に記載された注意事項を遵守すること。

b) 今川焼き（冷凍）を使用して調理する場合

1. 冷凍状態のまま、大判焼き機に乗せ加熱する。

■ おすすめ容器

- ・ 丸皿 / バーガー袋

たい焼き

■ 食材

・ たい焼き粉・こしあん / つぶあん・ミネラルウォーター・油
もしくは

- ・ たい焼き（冷凍）

■ レンタル品

- ・ LP 鯛焼き機セット

■ 調理方法

a) たい焼き（冷凍）を使用しないで調理する場合

1. たい焼き粉を水で溶いて生地を作る。
2. たい焼き機に油をひいて熱した後で生地を流し込む。
3. 生地が少し固まったらあんを入れる。
4. 両方の生地を合わせる。
5. 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り、作り置きは絶対にしないこと。生地の調製に使用したボウルはこまめに洗淨すること。

b) たい焼き（冷凍）を使用して調理する場合

1. 冷凍状態のまま、鯛焼き機に乗せ加熱する。

■ おすすめ容器

- ・ バーガー袋

中華ごま団子

■ 食材

- ・ 中華ごま団子・油

■ レンタル品

- ・ LP 卓上フライヤーセット

■ 調理方法

1. 中華ごま団子を冷凍状態のまま揚げる。

■ おすすめ容器

- ・ 角トレイ

チュロス

■ 食材

- ・ 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・油

■ レンタル品

- ・ LP 卓上フライヤーセット

■ 調理方法

1. 加熱した油の中にチュロスを入れる。
2. きつね色になるまで揚げる。
3. 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

■ 食材

- ・ 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

- ・ LP ガスコンロ二重セット・アルマイト鍋・寸胴鍋 46L

■ 調理方法

1. バナナを剥いて割り箸に刺す。
2. 大きめの鍋に水を入れて温める。
3. 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。
4. 溶けたチョコレートにバナナを絡ませる。

■ おすすめ容器

- ・ 角トレー・割り箸

ベビーカステラ

■ 食材

- ホットケーキミックス・砂糖・はちみつ・ミネラルウォーター・油

■ レンタル品

- LP たこ焼き機セット

■ 調理方法

1. 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。
2. たこ焼き機に油をひいて熱した後で、生地を流し込む。
3. 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り、作り置きは絶対にしないこと。生地の調製に使用したボウルはこまめに洗浄すること。

※ はちみつ摂食によるボツリヌス菌感染のリスクが高いため、1才未満の乳児にはちみつを絶対に与えないこと。

■ おすすめ容器

- 紙コップ

ホットケーキ

■ 食材

- ホットケーキミックス・牛乳・バター

■ レンタル品

- LP 鉄板焼セット

■ 調理方法

1. ボウルでホットケーキミックスに牛乳を加えて混ぜる。
2. 鉄板に薄くバターを塗って熱する。
3. 生地を流し込んで加熱する。
4. 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り、作り置きは絶対にしないこと。生地の調製に使用したボウルはこまめに洗浄すること。

※ 牛乳・バターを使用する際には『Almighty vo. 2 for 屋外企画』の「[飲食物の取り扱いについて](#)」に記載された注意事項を遵守すること。

■ おすすめ容器

- 丸皿

ポップコーン

■ 食材

- ポップコーン用豆・油

■ レンタル品

- ポップコーン機（電気機器）

■ 調理方法

1. ヒーターに油を均一にひく。
 2. ポップコーン用の豆を入れる。
 3. 電源を入れ、ポップコーンが弾け終わるまで加熱する。
- ※ ポップコーン機は1日終わるごとに洗浄すること。

■ おすすめ容器

- 紙コップ

わたあめ

■ 食材

- 綿あめ用ザラメ

■ レンタル品

- 綿菓子機（電気機器）

■ 調理方法

1. 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。
 2. 中心部から出て来た綿菓子を割り箸に引っ掛ける。
 3. 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こと。

■ おすすめ容器

- 割り箸

模擬店出展の手引き

2023年8月29日(火) 発行

編集・発行

第74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