

多摩うどん “ぼんぼこ”プロジェクト

プロジェクトメンバー

橋本まな美 藤原 保弘
影山健太 中村貴秀
石山奨 大熊啓朗
小川名亮佑 戸島史貴
益田大地 加藤拓哉
佐藤靖典 白土正洋
中川 健人 前岡 諒

〔事業運営支援型〕



梅澤ゼミ2年（14名）



店構え

店内の様子

“ぼんぼこ”のこだわりと特長

- ☆多摩の郷土食“つけうどん”を再現
- ☆高齢者、子どもたちにやさしい店
- ☆お財布にやさしい価格。ワン・コイン（=500円）
- ☆地粉を使用するなど地産地消
- ☆地元農業の活性化
- ☆障がい者の自立支援

暮らしの活性化
農業の活性化
地域の活性化
みんなの活性化！



“ぼんぼこ”特製たぬきうどん

量が選べます！（同価格）
200g・300g・400g
小鉢がついています！
クッキーのおまけ！

温かいうどん・冷たいうどん

ぼんぼこ（たぬき）うどん……500円



一番だしのみを使用した
薄味のつゆがベースの
「関西風」。
オリジナルの揚げ玉を
使用しております

つけうどん肉……630円
つけうどんきのこ……630円



多摩の伝統。
つけうどんのつゆは、
多摩の音を再現する
味付けとなっております。

プロジェクトの流れ

- “ぼんぼこ”責任者岡崎さんの意向を伺う:ヒアリング
- SWOT分析などで解決すべき問題を分析、メンバーで共有。
- テーマ：情報発信ツール制作と与えられた問題の解決
- チームに分かれて作業
- 岡崎さんへのプレゼンを交え軌道修正
- 制作物の提示

看板・外装

担当：橋本・藤原

看板とは、店舗や商品の人々に注目させるもの

●写真右下のショーウィンドウが気になる！



活用案

まずはメニューの位置を変える。
お持ち帰り用打うどん
クッキー販売



紙のメニューを外すことにより、
見栄えがよくなる。
クッキーを買いに来たお客様が、
店内で食べるというパターンも狙う。

※マグネット式の写真を使って
さまざまな着せ替えを作り、発表した。

提案内容

●メニューの位置

現在のショーウィンドウの位置から扉の左上へ設置

●メニューの見せ方

板（黒板など）に商品名と値段を書き、目線の高さへ
下に台を置き、商品サンプル写真がのったメニューを設置
※パンフレット・リーフレットを置くのも良い

●電飾スタンド

電飾スタンドにそのままメニューを載せ、店の前に設置
※費用は、10万円弱かかる

●営業中をはっきりさせる

店の周りにライトの数を増やし、明るさではっきりと
のれんの横に提灯を設置、点灯で営業中をアピール
営業中の看板を見やすく大きい物にする

店内アンケート

担当 影山・中村

●目的

どのような方が利用しているのか。
提供する商品やサービス、
店舗への満足度や感想などの情報収集

●今後の作業

収集したデータの読み取り：データマイニング

お客様の声をお聞かせください
本日は、ご来店頂きまして誠にありがとうございます。
当店では、お客様の貴重なご意見をいただき、今後のより良い店づくりに
役立てて参りたいと思っておりますので、ご意見をお聞かせください。

多摩うどん「ぼんぼこ」

- 本日お召し上りの商品の味
1. 非常においしい 2. おいしい 3. 普通 4. まずい 5. 非常にまずい
- 商品の提供時間はいかがですか
1. 非常に早い 2. 早い 3. 普通 4. 遅い 5. 非常に遅い
- 従業員のサービス（接客態度）はいかがでしたか
1. 非常に良い 2. 良い 3. 普通 4. 悪い 5. 非常に悪い
- 店の雰囲気はいかがですか
1. 非常に良い 2. 良い 3. 普通 4. 悪い 5. 非常に悪い
- 当店のご利用頻度は
1. 週1回以上 2. 月に数回 3. たまに 4. 初めて
- どちらからいらっしゃいましたか
1. 聖ヶ丘 2. 永山 3. 連光寺 4. その他

性別 1. 男 2. 女 年齢 () 代
その他、お気づきの点についてお書きください。

多摩大学 梅澤ゼミ4期生

パンフレット

担当：中川・前岡

〔目的〕

- お店の存在を知ってもらう
- 「ぼんぼこ」に食べに行ってみたい! という意欲を
湧かせ、行動をおこさせる

〔制作への工夫〕

- 地域の方々に愛される紹介
- 誰にでも見やすく、わかりやすいパンフレットにする

2種類のパンフレットづくり

●三つ折りパンフレット

公共のスペース（駅、公民館、学校、スポーツ施設等）に置いてもらうことを目的。多摩うどんの歴史、お店の紹介、おすすめメニュー、お持ち帰り商品の紹介を簡潔に記した。

●四つ折りパンフレット

お持ち帰り商品に添えて、お店の存在を知って頂くことが目的。

うどんのパッケージに入れやすい四つ折り版。

内容は上記の紹介を更に詳しく記載。

多摩うどんの歴史

昔、多摩村では、うどんをそばと呼ぶ習慣がありました。祭事や寄り合いなど、人が集まる時には、最後に必ずうどんが振る舞われました。その「多摩そば」は、濃い目の出し。具材は、現在は入手が難しい多摩産の香り高い苜蓿など季節の食材です。今となっては幻の苜蓿は、たいへん美味しい出しが出たそうです。地域の食材が入った濃い目の出しに付けて食べる付けうどんが「多摩そば」です。



多摩うどん「ぼんぼこ」

営業時間:11:00~19:00
休日:日曜日・木曜日
(ラストオーダー:18:30)
多摩市聖ヶ丘2-21-3-7
聖ヶ丘商店街
電話/Fax:042-319-6441

多摩うどん「ぼんぼこ」



お店の紹介



当店のうどんは、多摩の地粉を使用し、昔ながらの多摩の味と食べ方を再現することにこだわりました。また地域の方に気軽にお立ち寄りいただき、交流の場としていただけるよう努力してまいります。当店は社会福祉法人「時の会」が障害者の自立支援を目的に運営しております。皆さまのご理解とご協力をお願い申し上げます。

おすすめメニュー



ぼんぼこうどん・・・¥500
オリジナル揚げ玉が特徴。当店一押しのおうどんです。
きつねうどん・・・¥500
選りすぐりの揚げを母特製のかけだてで煮込んでおります。
付けうどん・・・¥630
多摩の伝統的なうどんの食べ方と味を再現。是非ご賞味下さい。

※うどんは、温と冷、麺の量がお選び頂けます。
※その他、季節限定のうどんの他、甘味やお飲み物も多数あります。喫茶としてもご利用ください。

お持ち帰り商品



多摩うどん・・・¥350
こだわりのぼんぼこうどんの味がご家庭でも楽しめます
300g/1パック



ベジタブルクッキー・・・¥120
地元の有機野菜を使用したクッキーです。

チラシ班

担当 加藤・佐藤・白土

● チラシの制作を検討した結果



- 住宅へのポスティング
- チラシのサイズはA4
- モノクロ印刷で表面のみ

多摩うどん

ぼんぼこ

メニュー

- ぼんぼこ(太ぬき)うどん・・・500円
- きつねうどん・・・500円
- 付けうどん内・・・630円
- 付けうどんきのこ・・・630円
- カレーうどん・・・630円

「地元食材」へのこだわり
ぼんぼこは、地産地消を目指し、うどんに多摩の地粉を10%混ぜて使用しております。

「つけゆ」へのこだわり
「だし」へのこだわり
「ぼんぼこうどん」は、一番だしのみを使用した薄味の「関西風」。

多摩の伝統「付けうどん」のつけは、多摩の昔を再現する味付けとなっております。

● 休業日: 水曜日・日曜日
● 営業時間: 午前11時~午後7時
※ご注文は午後6時30分までとさせていただきます
● 住所: 東京都多摩市聖ヶ丘2-21-3-7 聖ヶ丘商店街
● 電話番号: 042-319-6441
● 最寄りのバス停: 聖ヶ丘センター

多摩うどん「ぼんぼこ」

メニュー

- ぼんぼこ(太ぬき)うどん・・・500円
- きつねうどん・・・500円
- 付けうどん内・・・630円
- 付けうどんきのこ・・・630円
- カレーうどん・・・630円

*温かいうどん、冷たいうどんをお選びいただけます。
*お飲み物、甘味も取り扱っております。
*季節限定のおたしメニューもございます。



地元食材へのこだわり
ぼんぼこは、地産地消を目指し、うどんに多摩の地粉を10%混ぜて使用しております。

「つけゆ」へのこだわり、「だし」へのこだわり
「ぼんぼこうどん」は、一番だしのみを使用した薄味のつけゆがベースの「関西風」。

多摩の伝統「付けうどん」のつけは、多摩の昔を再現する味付けとなっております。

● 休業日: 水曜日・日曜日
● 営業時間: 午前11時~午後7時
※ご注文は午後6時30分までとさせていただきます
● 住所: 東京都多摩市聖ヶ丘2-21-3-7 聖ヶ丘商店街
● 電話番号: 042-319-6441
● 最寄りのバス停: 聖ヶ丘センター

多摩うどん

ぼんぼこ

~多摩うどんを食べに行こう~

多摩でうどんを食べる習慣

多摩では昔から、人が集まること、最後にうどんを振る舞う習慣がありました。その「多摩のうどん」に由来したのが、多摩うどん「ぼんぼこ」です。

「地元食材」へのこだわり
多摩うどん「ぼんぼこ」は、多摩の農産物を使用した地産地消を目指しております。うどんに、貴重な多摩の地粉を10%混ぜて使用しております。

温かいうどん、冷たいうどん

- きつねうどん・・・500円
- カレーうどん・・・630円
- ※季節限定のおたしメニューもご用意しております。

ぼんぼこ(太ぬき)うどん・・・500円

一番だしのみを使用した薄味のつけゆがベースの「関西風」。

多摩の伝統「付けうどん」のつけは、多摩の昔を再現する味付けとなっております。

● 休業日: 水曜日・日曜日
● 営業時間: 午前11時~午後7時
※ご注文は午後6時30分までとさせていただきます
● 住所: 東京都多摩市聖ヶ丘2-21-3-7 聖ヶ丘商店街
● 電話番号: 042-319-6441
● 最寄りのバス停: 聖ヶ丘センター

多摩うどん ぼんぼこ

温かいうどん・冷たいうどん

ぼんぼこ(たぬき)うどん
 ……500円
 一番だしのみを使用した薄味のつゆがベースの「関西風」。オリジナルの揚げ玉を使用しております。

付けうどん肉 ……630円
 付けうどんきのこ ……630円

多摩の伝統。付けうどんのつゆは、多摩の昔を再現するよう香味付けとなっております。

きつねうどん ……500円
 カレーうどん ……630円
 *季節限定のおたのしみメニューもございます。

地元食材へのこだわり

多摩うどん“ぼんぼこ”は、多摩の農産物を使用して、地産地消を目指しております。うどんには、貴重な多摩の地粉を10パーセント混ぜ合わせしております。

*ぼんぼこうどんの生麺の販売も行っております。
 *ぐりんびーナ工房特製のクッキーを販売しております。
 *うどんのテイクアウト販売も行っております。(一部メニューのみ)
 *御茶処としてもご利用いただけます。

・定休日:木曜日・日曜日
 ・営業時間:午前11時~午後7時
 ・※ご注文は午後6時30分までとさせていただきます
 ・住所:東京都多摩市聖ヶ丘2-21-3-7 聖ヶ丘商店街
 ・電話番号:042-319-6441
 ・最寄りのバス停:聖ヶ丘センター

お飲み物・デザート

オレンジジュース	250円
アイスコーヒー	300円
アイスクリームコンビ	300円
どうぶつゼリー	300円
あんみつ	300円
クリームあんみつ	400円
ゼリーいろいろ	300円
焼き込みご飯	120円



企画:デザイン:多摩大学梅澤ゼミ4期生「多摩うどん」ぼんぼこプロジェクト

ホームページ

担当石山・大熊

【HP制作にあたって】

遠方の人も近場の人も誰もが閲覧可能なので、できるだけぼんぼこの情報を盛り込む。

「普通のうどん屋」ではなく、時の会が関わっている事や、多摩の地粉を使っている所が主なHPの内容

【主な活動】

HPを製作することで多摩うどんぼんぼこの弱みである宣伝活動に力をいれる。

HPに掲載した内容

- ・多摩市におけるうどん文化
- ・ぼんぼこの取り組み
- ・ぼんぼこの歴史
- ・ぼんぼこのこだわり
- ・商品メニュー
- ・店内の様子
- ・アクセス



URI <http://tamaudonponpoko.nomaki.jp/top.htm>

情報収集役割

多摩のうどん、食文化に関する情報を収集し記録。

- ・岡崎和子さんのもつ情報を見える化。
- ・プロジェクトに関する必要な情報の収集。
- ・集めた情報を各グループに提供及び共有。
- ・メンバーが同じ情報を共有し制作にあたるよう後方支援。



【調査内容】

- ・多摩のうどんの歴史&食文化
- ・ぼんぼこと多摩市の農家とのつながり
- ・(社)時の会の活動
- ・ぼんぼこの活動
- ・ぼんぼこ周辺のヒアリング調査

本日の昼食は、多摩うどん“ぼんぼこ”へ！
 ご来店をお待ちしています



“ぼんぼこ”のキャラクター