

くまもとジビエ「イノシカ肉バル」運営計画

区分	販売品目	内容・提供方法等	単価（税込）	2日間目標	販売体制（人）	ハンズ対応	ハンズスタッフ
マルコーフーズ	猪ブロック炭火焼	肩ロース、ロース、バラ、モモの4部位合計70g程度をワンプレートで提供	500	200	2		
山ねこ軒	薪焼き！イノシカつくね棒	猪鹿ミックスつくねを棒に刺して薪焼きで提供	500	150	2		
和食乃さんるーぷ	鹿ハンバーグ（自家製ジャポネソースとチーズリゾット添え）	120gシカハンバーグに自家製ソースとチーズフォンデュを添えて提供	500	150	1	1	派遣A
(株)みずかみ	鹿肉ソーセージ	Hプレートで焼きながら試食販売	600	100	2		
	鹿肉ソフトジャーキー		400	100			
RKKコラボ肉まん	くまもとジビエ「ふるさとまん」	5段せいろ蒸し1台及びコンビニ肉まんウオーマー3台で加熱調理	200	800		3	10日：湯野A、湯野B、派遣B 11日：湯野A、藤本、派遣B
	くまもとジビエ「フレンチまん」		200	500			
試食アンケートコーナー	（試食）猪汁又は鹿カツ	アンケート回答者に試食サービス	0	200		2	木崎、清田
イートインコーナー	整理・清掃					1	派遣C
全体管理						1	田川
合計					7	8	

【備考】

大田黒浩一さん来場／10日（土）10：00～13：00

RKKミミー号現場生中継／10日（土）10：00～11：00の間で4分程度（出演は??）