

一橋祭 模擬店企画

参加お役立ち情報



一橋祭の模擬店企画の参加に役立つ情報をまとめました。
過去の取り扱い品目やレシピなどが載っています。

模擬店企画 公式LINE →



目次

はじめに	3
過去に取り扱いのあった品目	3
煮物・スープ	3
焼き物	3
蒸し物	3
揚げ物	3
麺類	3
デザート・甘味類	3
飲料	3
レシピ集	4
焼き物レシピ	4
ホットスナックレシピ	6
中華・点心レシピ	7
エスニックレシピ	8
汁物レシピ	9
スイーツレシピ	10
参考情報	11
模擬店の営業時間	11
昨年度の来場者数	11
昨年度の販売数	11
予算試案	12
仕入れ先	15
テント装飾について	16
テント装飾セット	16
過去のテント装飾	16
連絡手段	17

はじめに

本資料には模擬店企画に参加される団体向けに、過去の販売品目や販売数など、参考にしていただける情報を掲載しております。資料に掲載されている情報はあくまでも過去の例であり、変更をお願いする場合があります。

過去に取り扱いのあった品目

🍴 煮物・スープ

芋煮、玉こんにゃく、おでん、豚汁、けんちん汁、さつまいも汁、クラムチャウダー、水餃子、ちゃんこ鍋、どて煮、ポトフ、ミネストローネ、キムチチゲ、トッポギ、ムアンバ

🍴 焼き物

お好み焼き、たこ焼き、モダン焼き、はしまき、牛串、牛タン、サイコロステーキ、焼き鳥、餃子、イカ焼き、いももち、ピザ、フランクフルト、ホットドッグ、ホットサンド、焼き餃子、焼きトウモロコシ、ジンギスカン、チヂミ、トッコチ、ピロシキ、クナーファ、ケバブ、プルコギ

🍴 蒸し物

餃子ドッグ、じゃがバター、焼売、小籠包、中華まん、蒸しまんじゅう

🍴 揚げ物

アメリカンドッグ、唐揚げ、串カツ、チーズドッグ、トルネードポテト、フライドポテト

🍴 麺類

焼きそば、オムそば、焼きうどん、上海焼きそば、パッタイ

🍴 デザート・甘味類

コッペパン、スティックパン、ポップコーン、揚げパン、揚げアイス、大判焼き、おしるこ、クッキー、サターアンダギー、スコーン、スモア、大学いも、たい焼き、団子、チュロス、ドーナツ、ドライフルーツ、どら焼き、バナナチョコパイ、フライドオレオ、ブラウニー、ベビーカステラ、ホットケーキ、焼きマシュマロ、ワッフル

🍴 飲料

紅茶、コーヒー、日本茶、エルダーフラワードリンク、コットンキャンディードリンク、シークワーサージュース、ソーダフロート、タピオカドリンク、レモネード、わらび餅ドリンク

レシピ集

模擬店企画で出店する品目や調理方法に迷った際には、本レシピ集をご参照ください。本レシピ集に掲載されている調理方法は、全て保健所の指導を受けたものとなっております。したがって、基本的にはレシピ通りに調理していただければ、衛生基準を満たすことができます。ただし、参加申し込みの際は、模擬店企画参加ガイダンス資料内の「一橋祭における衛生管理について」(p.20)を必ずご確認ください。なお、掲載されている写真は全てイメージです。

調理方法や使用食材についてご不明な点がございましたら、模擬店企画公式 LINE (<https://lin.ee/Yi24Nis>) までお気軽にお問い合わせください。

🍴 焼き物レシピ

焼きそば&オムそば



弊会からレンタル可能な器具
鉄板焼き機

弊会から購入可能な製品
トレー大、割り箸、水、油

材料

豚肉（カット済み）、焼きそば、カット野菜、もやし、ソース、卵、塩コショウ、紅しょうが、青のり、水、油

調理方法

- ①鉄板に油を引いて豚肉、カット野菜、もやしの順で炒める。
- ②塩コショウを振り、焼きそばを入れて水を加えながら炒める。
- ③火が通ったらソースを入れる。
- ④容器に移したら、紅しょうが、青のりをトッピングする。（焼きそば完成）
- ⑤さらに、鉄板の空いているスペースで卵を薄く延ばして焼き、焼きそばの上にのせるとオムそばが完成。

モダン焼き



弊会からレンタル可能な器具
鉄板焼き機

弊会から購入可能な製品
トレー大、割り箸、水、油

材料

豚バラ肉（カット済み）、千切りキャベツ、焼きそば、お好み焼き粉、卵、天かす、焼きそばソース、お好み焼きソース、マヨネーズ、鰹節、紅しょうが、青のり、水、油

調理方法

- ①卵、水、お好み焼き粉、千切りキャベツ、紅しょうが、天かすをボウルに入れて混ぜ、生地を作る。
- ②油を引いた鉄板で豚バラ肉を焼き、生地を混ぜてさらに焼く。
- ③焼きそばを入れ、焼きそばソースと絡めて炒める。
- ④お好み焼きと焼きそばを重ね、上からお好み焼きソース、マヨネーズ、鰹節、紅しょうが、青のりをトッピングする。

はしまき（お好み焼き串）



弊会からレンタル可能な器具
鉄板焼き機

弊会から購入可能な製品
トレー大、割り箸、水、油

材料

お好み焼き粉、卵、千切りキャベツ、天かす、お好み焼きソース、マヨネーズ、鰹節、紅しょうが、青のり、水、油

調理方法

- ①お好み焼き粉、卵、千切りキャベツ、天かすをボウルに入れて水を少しずつ足しながら混ぜて、生地を作る。
- ②鉄板に油を引いて生地を薄く広げて焼く。
- ③焼けた生地を適切な大きさに切り分け、割り箸を挟んで巻き付け、さらに両面を焼く。
- ④容器に移したらお好み焼きソース、マヨネーズ、鰹節、紅しょうが、青のりをトッピングする。

たこ焼き



弊会からレンタル可能な器具
たこ焼き機

弊会から購入可能な製品
トレー小、割り箸、水、油

材料

たこ焼きミックス粉、卵、たこ（冷凍・カット済み）、ねぎ（冷凍・カット済み）、天かす、たこ焼きソース、マヨネーズ、鰹節、紅しょうが、青のり、水、油

調理方法

- ①たこ焼きミックス粉、卵、水をボウルに入れて混ぜ、生地を作る。
- ②油を引いた鉄板に生地を流し込む。
- ③たこ、ねぎ、天かす、紅しょうがを生地に投入する。
- ④具材が隠れるまで再度生地を流し込み、油を追加して生地を回転させながら焼く。
- ⑤容器に移したらたこ焼きソース、マヨネーズ、鰹節、青のりをトッピングする。

🍴 ホットスナックレシピ

唐揚げ



弊会からレンタル可能な器具
卓上フライヤー

弊会から購入可能な製品
紙コップ大、割り箸、油

材料

唐揚げ（冷凍）、塩コショウ、油

調理方法

- ①唐揚げをクーラーボックス内で冷蔵解凍する。
- ②卓上フライヤーに油を入れて揚げる。
- ③塩コショウで味付けする。

揚げパン



弊会からレンタル可能な器具
卓上フライヤー

弊会から購入可能な製品
耐油袋 縦長、油

材料

コッペパン、グラニュー糖、きなこ、シナモン、油

調理方法

- ①卓上フライヤーに油を入れてコッペパンを揚げる。
- ②上記の調味料で味付けする。

じゃがバター



弊会からレンタル可能な器具
角蒸し器、鋳物コンロ（特大）

弊会から購入可能な製品
どんぶり小、フォーク、水

材料

ジャガイモ、塩コショウ、バター、水

調理方法

- ①事前にジャガイモを水で洗う。
- ②角蒸し器に水を入れてジャガイモを蒸す。
- ③容器に移したら、バターを乗せ、塩コショウで味付けする。

🍴 中華・点心レシピ

小籠包



弊会からレンタル可能な器具
角蒸し器、鋳物コンロ（特大）

弊会から購入可能な製品
トレー小、スプーン、水

材料

小籠包（冷凍）、ラー油、醤油、水

調理方法

- ①角蒸し器に水を入れて小籠包を蒸す。
- ②上記の調味料で味付けする。

肉まん・あんまん



弊会からレンタル可能な器具
角蒸し器、鋳物コンロ（特大）

弊会から購入可能な製品
バーガー袋、水

材料

肉まん（冷凍）、あんまん（冷凍）、水

調理方法

- ①角蒸し器に水を入れて肉まん・あんまんを蒸す。

餃子



弊会からレンタル可能な器具
鉄板焼き機

弊会から購入可能な製品
トレー小、割り箸、油

材料

餃子（冷凍）、ラー油、醤油、酢、油

調理方法

- ①鉄板に油を引いて餃子を焼く。
- ②水を入れて蒸す。
- ③上記の調味料で味付けする。

🍴 エスニックレシピ

ケバブ



弊会からレンタル可能な器具
鉄板焼き機

弊会から購入可能な製品
トレー小、バーガー袋、油

材料

牛肉（カット済み）、ピタパン、
千切りキャベツ（カット済み）、チリソース、油

調理方法

- ①鉄板に油を引いて牛肉、千切りキャベツをそれぞれ炒める。
- ②具材をピタパンに挟み、チリソースで味付けする。

チヂミ



弊会からレンタル可能な器具
鉄板焼き機

弊会から購入可能な製品
トレー大、割り箸、水、油

材料

ニラ（カット済み）、小麦粉、片栗粉、卵、酢、塩、水、油

調理方法

- ①小麦粉、片栗粉、卵、塩をボウルに入れ、水を少しずつ足しながら混ぜて生地を作る。
- ②ニラを加えてよく混ぜる。
- ③鉄板に油を引いて生地を焼く。
- ④両面をよく焼き、容器に載せてポン酢で味付けをする。

フォー



弊会からレンタル可能な器具
寸胴鍋、鋳物コンロ（特大）

弊会から購入可能な製品
どんぶり中、割り箸、水、油

材料

フォー、鶏むね肉（カット済み）、白ネギ（カット済み）、
パクチー（カット済み）、だしの素、水、油

調理方法

- ①油を鍋に引いて、鶏むね肉、白ネギを順番に炒める。
 - ②鍋に水を入れて沸騰したら、フォーを入れて煮込む。
 - ③だしの素を入れてよくかき混ぜ、パクチーを入れる。
- ※常に加熱し、よくかき混ぜること

🍴 汁物レシピ

豚汁



弊会からレンタル可能な器具
寸胴鍋、鋳物コンロ（特大）

弊会から購入可能な製品
どんぶり中、割り箸、水

材料

豚バラ薄切り肉（カット済み）、
豚汁用野菜ミックス（カット済み）、味噌、だしの素、水

調理方法

- ①寸胴鍋に肉、野菜、水、だしの素を入れ、よく火が通りやわらかくなるまで煮る。
 - ②灰汁を取って蓋をする。
 - ③鍋に味噌を加え、ひと煮立ちさせる。
- ※常に加熱し、よくかき混ぜること

おでん



弊会からレンタル可能な器具
おでん鍋

弊会から購入可能な製品
どんぶり中、割り箸、水

材料

煮卵、大根、はんぺん、こんにゃく、ちくわ、つくね、牛すじ、
厚揚げ、ちくわぶ、昆布、出汁、水
※具材はすべてカット済みのもの

調理方法

- ①寸胴鍋に出汁を入れて煮る。
 - ②具材を入れてよく煮込む。
- ※常に加熱し、よくかき混ぜること

おしるこ



弊会からレンタル可能な器具
寸胴鍋、鋳物コンロ（特大）

弊会から購入可能な製品
どんぶり中、スプーン、水

材料

あんこ、白玉（冷凍）、塩、水

調理方法

- ①寸胴鍋にあんこ、塩、水を投入し、溶けるまで煮込む。
 - ②白玉をクーラーボックス内で冷蔵解凍する。
 - ③火を弱めて煮続ける。
 - ④白玉を投入する。
- ※常に加熱し、よくかき混ぜること

🍴 スイーツレシピ

チュロス



弊会からレンタル可能な器具
卓上フライヤー

弊会から購入可能な製品
耐油袋 縦長、油

材料

チュロス（冷凍）、グラニュー糖、シナモン、ココアパウダー、油

調理方法

- ①卓上フライヤーに油を入れて、きつね色になるまでチュロスを揚げる。
- ②上記の調味料で味付けする。

クロッフル



弊会からレンタル可能な器具
ワッフル焼き機、鋳物コンロ（大）

弊会から購入可能な製品
トレイ大、油

材料

冷凍クロワッサン生地、メープルシロップ、チョコソース、ココアパウダー、砂糖、油

調理方法

- ①冷凍クロワッサン生地をクーラーボックス内で冷蔵解凍し、油を引いたワッフル機で焼く。
- ②上記の調味料で味付けする。

ベビーカステラ



弊会からレンタル可能な器具
たこ焼き機

弊会から購入可能な製品
カップ、デザートフォーク、油

材料

ホットケーキミックス、卵、牛乳、マーガリン、砂糖、はちみつ、メープルシロップ、油

調理方法

- ①ホットケーキミックス、卵、牛乳、マーガリン、砂糖、はちみつをボウルに入れて混ぜ、生地を作る。
- ②油を引いた鉄板に生地を流し込む。
- ③生地を回転させながら焼く。
- ④容器に移したら、上記の調味料で味付けする。

参考情報

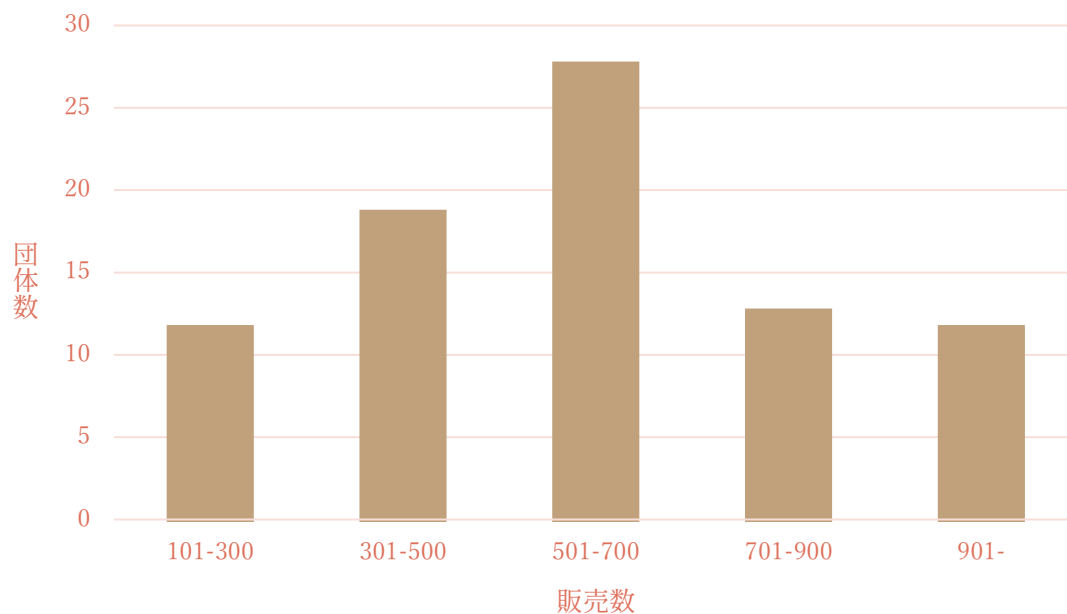
🍴 模擬店の営業時間

11月22日(土) 10:00~17:00
11月23日(日) 10:00~17:00
11月24日(月・祝) 10:00~15:30 (雨天時は15:00終了)

🍴 昨年度の来場者数

約4万人
(今年度は3日間休日開催のためより多くの来場者数が見込まれます。)

🍴 昨年度の販売数



※販売数は天気や団体数、品目などにより変動するので目安としてご参照ください。特に、今年度は来場者数の増加が見込まれるため昨年度の販売数から大きく変動する可能性があります。

🍴 予算試算

模擬店を出すのに合計でどれくらいの費用がかかるのか、利益はどれくらい出せるのか、昨年度のデータをもとにした予算試算です。各項目の数値はさまざまな要因で変化する可能性があります。

☆：一括購入制度/★：代替購入制度を利用

焼きそば

支出項目	単価	個数	合計
保証金	10,000	1	10,000
参加金・模擬店運営費	19,000	1	19,000
☆鉄板焼き機	13,200	1	13,200
☆ガスボンベ 20kg	9,900	1	9,900
☆クーラーボックス	4,950	2	9,900
☆ガス器具レンタルに関する諸費用(団体数に応じて変動)	12,500	1	12,500
☆トレイ大 蓋なし 1セット (100枚)	900	8	7,200
☆割りばし 1セット (100本)	250	8	2,000
☆油 1.5kg ボトル	650	5	3,250
☆水 2L ボトル 1セット (6本)	400	2	800
麺 1kg	200	80	16,000
カット野菜 1kg	300	40	12,000
肉カット済み 1kg	2,000	40	80,000
紅しょうが 1kg	1,000	2	2,000
ソース 2.2L ボトル	1,350	21	28,350
★テント装飾セット	840	1	840
総計			226,940

収入項目	単価	個数	合計
売上	400	750	300,000
保証金返却	10,000	1	10,000
キャッシュバック (エコ容器購入のため)	1,500	1	1,500
総計			311,500

利益：84,560 円

おしるこ

支出項目	単価	個数	合計
保証金	10,000	1	10,000
参加金・模擬店運営費	19,000	1	19,000
☆焼き物機	13,200	1	13,200
☆寸胴鍋＋鋳物コンロ（特大）	8,800	1	8,800
☆ガスボンベ 10kg	5,500	1	5,500
☆ガスボンベ 20kg	9,900	1	9,900
☆クーラーボックス	4,950	2	9,900
☆ガス器具レンタルに関する諸費用（団体数に応じて変動）	12,500	1	12,500
☆どんぶり中 1セット（50枚）	450	16	7,200
☆割りばし 1セット（100本）	250	8	2,000
☆水 2L ボトル 1セット（6本）	400	6	2,400
白玉（1kg）	1,000	21	21,000
つぶあん（1kg）	360	80	28,800
塩	150	1	150
★テント装飾セット	840	1	840
総計			151,190

収入項目	単価	個数	合計
売上	300	750	225,000
保証金返却	10,000	1	10,000
キャッシュバック（エコ容器購入のため）	1,500	1	1,500
総計			236,500

利益：85,310 円

小籠包

支出項目	単価	個数	合計
保証金	10,000	1	10,000
参加金・模擬店運営費	19,000	1	19,000
☆角蒸し器＋鋳物コンロ（特大）	14,300	1	14,300
☆ガスボンベ 20kg	9,900	1	9,900
☆クーラーボックス	4,950	2	9,900
☆ガス器具レンタルに関する諸費用（団体数に応じて変動）	12,500	1	12,500
☆トレイ小 蓋なし 1セット（100枚）	900	8	7,200
☆割りばし 1セット（100本）	250	8	2,000
☆水 2L ボトル 1セット（6本）	400	6	2,400
冷凍小籠包（20個入り）	600	100	60,000
醤油	130	3	390
ラー油	300	2	600
ネギ塩だれ	800	2	1,600
★テント装飾セット	840	1	840
総計			150,630

収入項目	単価	個数	合計
売上	300	750	225,000
保証金返却	10,000	1	10,000
キャッシュバック（エコ容器購入のため）	1,500	1	1,500
総計			236,500

利益：85,870 円

仕入れ先

例年多くの団体が仕入れ先として利用している店舗の一部をご紹介します。

業務スーパー 国立弁天通り店

冷凍食品の品揃えが豊富です。また、業務用サイズの調味料も多く取り揃えています。

場所：〒185-0035 東京都国分寺市西町3丁目29-23

サイト：<https://www.gyomusuper.jp/>

西友 国立店

大学の近くにあるスーパーです。食品のほか、模擬店運営に必要な資材も購入できます。

場所：〒186-0004 東京都国立市中1丁目9-30

サイト：<https://www.seiyu.co.jp>

ジェーソン 西国分寺店

飲料やお菓子などをお手頃な価格で取り扱っています。

場所：〒185-0033 東京都国分寺市内藤1丁目7-12

サイト：<https://jason.co.jp/>

大東京綜合卸売りセンター（府中市場）

専門店が多数並び、外国産食材を含む多様な品目が購入できます。

場所：〒183-0025 東京都府中市矢崎町4丁目1

サイト：<https://www.fuchu-doc.co.jp/>

DAISO 国立駅前店

模擬店の装飾や消耗品などをお手軽に購入することができます。

場所：〒186-0004 東京都国立市中1丁目8-4

サイト：<https://www.daiso-sangyo.co.jp/>

テント装飾について

🍴 テント装飾セット

代替購入制度にて「テント装飾セット」を販売いたします。ぜひご活用ください。詳しくは消耗品カタログ (https://ikkyosai.com/participate/56/pdf/catalog_enjo.pdf) をご覧ください。

内容

- ダンボールパネル
- 透明ポリ袋
- OPP テープ
- ビニールロープ

🍴 過去のテント装飾

魅力的な看板は売上に影響します。ぜひ来場者を惹きつけるデザインを作成してください。



連絡手段

何かお困りの際や、気になること、知りたい情報がある場合は模擬店企画公式 LINE (<https://line.ee/Yi24Nis>) までお気軽にお問い合わせください。