

第57回一橋祭 模擬店企画

参加お役立ち情報



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が掲載されています。

[模擬店企画公式LINE](#) ▶



目次

はじめに	3	レシピ集	6
参考情報	3	焼き物	6
模擬店の営業時間.....	3	ホットスナック	8
昨年度の来場者数.....	3	中華・点心.....	9
昨年度の販売数.....	3	エスニック	10
仕入れ先	4	汁物	11
過去に取扱いのあった品目	5	スイーツ	12
焼き物	5	予算試案	13
麺類.....	5	焼きそば.....	13
揚げ物	5	小籠包.....	14
蒸し物	5	おしるこ	15
煮物・スープ.....	5	テント装飾セットについて	16
デザート・甘味類.....	5	テント装飾セット	16
飲料.....	5	連絡手段.....	17

この資料の使い方

スマートフォン・パソコンでご覧の方

- 目次の項目をタップまたはクリックすると該当箇所へ移動できます。
- ページ左下の「目次に戻る」からいつでも目次ページに戻れます。

パソコンでご覧の方

- Ctrl + F (Macの場合: Command + F) で関連するキーワードを入力することで資料内検索ができます。
- 左上のボタンから、目次を常時表示できます。

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等、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。

参考情報

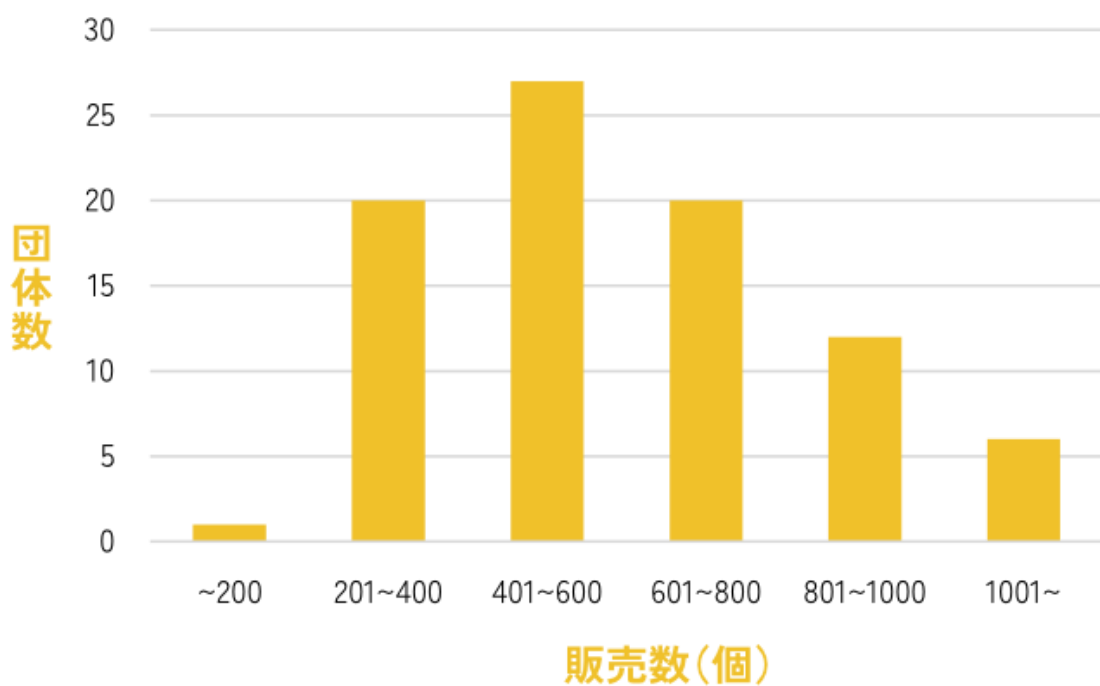
模擬店の営業時間

11月21日(土)	10:00～17:00
11月22日(日)	10:00～17:00
11月23日(月・祝)	10:00～15:30 (雨天時は15:00終了)

昨年度の来場者数

5万人以上

昨年度の販売数



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

大容量かつ低価格な業務用食材を中心に扱うスーパーです。豊富な冷凍食品や調味料を取りそろえており、模擬店で使用する食材の大量かつ安価な仕入れに最適です。

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

国立駅付近に位置する総合スーパーです。食品パックや紙コップといった模擬店運営に欠かせない資材類も幅広く取り扱っており、近場でまとめて買い出しを行う際に便利です。

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

主に飲料や菓子類を取り扱うディスカウントストアです。各種ペットボトル飲料などを安価にまとめ買いできるため、飲料販売企画の仕入れ先として適しています。

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/>

大東京総合卸売りセンター（府中市場）

食肉・青果等、多数の専門店が軒を連ねる総合卸売市場です。一般的なスーパーでは入手が難しい食材や香辛料なども取り扱っており、個性的な品目を考えている方におすすめです。

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

多種多様な生活雑貨や消耗品を取り扱う100円ショップです。模擬店に施す装飾用品、看板作成用の文具、当日の衛生管理備品等を、低予算で一式そろえることができます。

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/>

過去に取扱いのあった品目

焼き物

お好み焼き、モダン焼き、はしまき、たこ焼き、イカ焼き、焼きトウモロコシ、いももち、焼き鳥、牛串、牛タン、サイコロステーキ、焼き餃子、チヂミ、プルコギ、ケバブ、ホットサンド、ホットドッグ、フランクフルト

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

揚げ物

揚げ餃子、唐揚げ、串カツ、トルネードポテト、フライドポテト、アメリカンドッグ、チーズドッグ、揚げパン、ピロシキ

蒸し物

焼売、小籠包、中華まん、蒸しまんじゅう、餃子ドッグ

煮物・スープ

芋煮、どて煮、玉こんにゃく、おでん、けんちん汁、さつま汁、豚汁、ポトフ、クラムチャウダー、コーンポタージュ、ミネストローネ、グヤーシュ、キムチチゲ、トッポギ、水餃子

デザート・甘味類

団子、白玉ぜんざい、おしるこ、大学いも、たい焼き、大判焼き、どら焼き、鈴カステラ、ベビーカステラ、ホットケーキ、ワッフル、クロッフル、クレープ、スコーン、ブラウニー、クッキー、スモア、焼きマシュマロ、ポップコーン、チュロス、ドーナツ、サターアングー、コッペパン、スティックパン、フライドオレオ、ドライフルーツ

飲料

日本茶、紅茶、コーヒー、ココア、ホットレモン、レモネード、シークワサージュース、わらび餅ドリンク

レシピ集

品目や調理方法の参考にご利用ください。なお、掲載している内容はあくまで一例です。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.23)を必ずご確認ください。また、掲載している写真は全てイメージです。ご不明な点は、模擬店企画公式LINE (<https://lin.ee/OfJcVFt>) までお気軽にお問い合わせください。

焼き物

モダン焼き



一括購入制度で調達可能なもの

鉄板焼き器、トレー大、割り箸、水、油 ボトル

材料

豚バラ肉(カット済み)、千切りキャベツ、麺、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

- ①千切りキャベツ、お好み焼き粉、卵、天かす、紅しょうが、水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焼きそばの上にお好み焼きを重ね、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



一括購入制度で調達可能なもの

鉄板焼き器、トレー大、割り箸、水、油 ボトル

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



一括購入制度で調達可能なもの

たこ焼き器、トレー小、割り箸、水、油 ボトル

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。

焼き餃子



一括購入制度で調達可能なもの

鉄板焼き器、トレー小、割り箸、水、油 ボトル

材料

餃子（冷凍）、ラー油、醤油、酢、水、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。

焼きそば



一括購入制度で調達可能なもの

鉄板焼き器、トレー大、割り箸、水、油 ボトル

材料

豚肉（カット済み）、麺、カット野菜、ソース、紅しょうが、水、油

調理方法

- ①鉄板に油を引いて豚肉、カット野菜の順で炒める。
- ②麺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、紅しょうがをトッピングする。

ホットスナック

ホットドッグ



一括購入制度で調達可能なもの

鉄板焼き器、パントリー、油 ボトル

材料

コッペパン（切れ込み入り）、ソーセージ、ケチャップ、マスタード、油

調理方法

- ①鉄板に油を引いてソーセージを焼く。
- ②ソーセージをパンに挟む。
- ③容器に移したらケチャップとマスタードをトッピングする。

唐揚げ



一括購入制度で調達可能なもの

卓上フライヤー、トレー小、割り箸、油 一斗缶

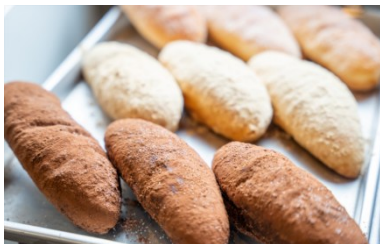
材料

唐揚げ（冷凍）、塩コショウ、油

調理方法

- ①卓上フライヤーに油を入れ、唐揚げを揚げる。
- ②塩コショウで味付けする。

揚げパン



一括購入制度で調達可能なもの

卓上フライヤー、耐油袋 縦長、油 一斗缶

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。

中華・点心

小籠包



一括購入制度で調達可能なもの

角蒸し器、トレー小、割り箸、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



一括購入制度で調達可能なもの

角蒸し器、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。

水餃子



一括購入制度で調達可能なもの

寸胴鍋、どんぶり中、割り箸、水

材料

水餃子（冷凍）、鶏ガラスープの素、醤油、水

調理方法

- ①寸胴鍋に鶏ガラスープの素、醤油、水を入れて煮る。
- ②水餃子を入れてよく煮込む。

エスニック

チヂミ



一括購入制度で調達可能なもの

鉄板焼き器、トレー大、割り箸、水、油 ボトル

材料

ニラ（カット済み）、小麦粉、片栗粉、卵、ポン酢、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、容器に乗せてポン酢で味付けをする。

ケバブ



一括購入制度で調達可能なもの

鉄板焼き器、バーガー袋、油 ボトル

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。

フォー



一括購入制度で調達可能なもの

寸胴鍋、どんぶり中、割り箸、水

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

調理方法

- ①鍋に水を入れて沸騰したら、鶏むね肉を入れてよく煮込む。
- ②白ネギ、フォーを入れてさらに煮込む。
- ③だしの素を入れてよくかき混ぜ、パクチーを入れて火にかける。

汁物

おでん



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
※具材は全てカット済みのもの

一括購入制度で調達可能なもの

おでん鍋、どんぶり中、割り箸、水

調理方法

- ①おでん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

豚汁



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

一括購入制度で調達可能なもの

寸胴鍋、どんぶり中、割り箸、水

調理方法

- ①寸胴鍋に豚肉、野菜、だしの素、水を入れ、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

おしるこ



材料

あんこ、白玉（冷凍）、塩、水

一括購入制度で調達可能なもの

寸胴鍋、どんぶり中、割り箸、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

チュロス



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

一括購入制度で調達可能なもの

卓上フライヤー、耐油袋（縦長）、油 斗缶

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。

ベビーカステラ



材料

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

一括購入制度で調達可能なもの

たこ焼き器、カップ、ミニフォーク、油 ボトル

調理方法

- ①ホットケーキミックス、卵、豆乳、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、メープルシロップをトッピングする。

クレープ



材料

クレープミックス、豆乳、ホイップクリーム（植物性で泡立てず絞るのもの）、チョコソース、油

一括購入制度で調達可能なもの

クレープ焼き器、パットレー、ミニスプーン、油 ボトル

調理方法

- ①クレープミックス、豆乳をボウルに入れて混ぜ、生地を作る。
- ②クレープ焼き器に油を引いて熱してから、生地を広げて焼く。
- ③生地をひっくり返して両面を焼く。
- ④ホイップクリーム、チョコソースをトッピングし、全体を巻く。

予算試案

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案です。なお、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、利益を保証するものではありません。

☆：一括購入制度/★：代替購入制度を利用

焼きそば

支出

支出項目	単価 (円)	個数	合計 (円)
参加金・保証金・模擬店運営費	30,000	1	30,000
☆鉄板焼き器	15,400	1	15,400
☆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経費 (団体数に応じて変動)	12,500	1	12,500
☆トレー大 蓋なし 1セット (100枚)	900	8	7,200
☆割り箸 1セット (100膳)	240	8	1,920
☆油 1.5kgボトル	650	5	3,250
☆水 2Lボトル 1セット (6本)	400	2	800
豚肉 (カット済み) 800g	1,200	40	48,000
麺 1kg	200	105	21,000
カット野菜 500g	300	110	33,000
ソース 1.8Lボトル	800	15	12,000
紅しょうが 1kg	500	2	1,000
★テント装飾セット	790	1	790
総計			206,660

収入

収入項目	単価 (円)	個数	合計 (円)
売上	400	700	280,000
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			291,500

利益

収入から支出を差し引いた金額	84,840
----------------	--------

小籠包

支出

支出項目	単価 (円)	個数	合計 (円)
参加金・保証金・模擬店運営費	30,000	1	30,000
☆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経費 (団体数に応じて変動)	12,500	1	12,500
☆トレー小 蓋なし 1セット (100枚)	900	8	7,200
☆割り箸 1セット (100膳)	240	8	1,920
☆水 2Lボトル 1セット (6本)	400	6	2,400
小籠包 (冷凍) 500g	800	105	84,000
ラー油 920g	1,200	1	1,200
醤油 1.8L	500	1	500
★テント装飾セット	790	1	790
総計			174,610

収入

収入項目	単価 (円)	個数	合計 (円)
売上	350	700	245,000
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			256,500

利益

収入から支出を差し引いた金額	81,890
----------------	--------

おしるこ

支出

支出項目	単価 (円)	個数	合計 (円)
参加金・保証金・模擬店運営費	30,000	1	30,000
☆寸胴鍋+鋳物コンロ (特大)	8,800	1	8,800
☆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経費 (団体数に応じて変動)	12,500	1	12,500
☆どんぶり中 1セット (100枚)	450	16	7,200
☆割り箸 1セット (100膳)	240	8	1,920
☆水 2Lボトル 1セット (6本)	400	6	2,400
あんこ 800g	500	50	25,000
白玉 750g	500	50	25,000
塩 100g	150	1	150
★テント装飾セット	790	1	790
総計			133,560

収入

収入項目	単価 (円)	個数	合計 (円)
売上	300	700	210,000
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			221,500

利益

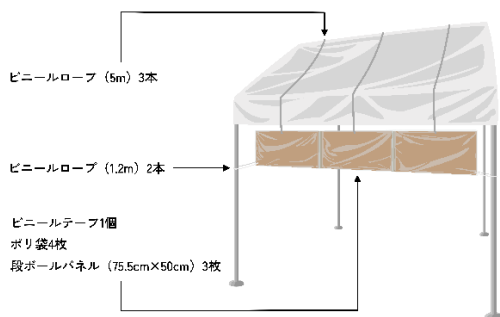
収入から支出を差し引いた金額	87,940
----------------	--------

テント装飾セットについて

テント装飾セット

弊会では、屋外のテント使用企画を華やかに彩る「テント装飾セット」をご用意しております。本セットを利用することで、安価で簡単に見栄えの良い装飾を施すことが可能です。各団体の個性を存分に活かしたダイナミックな装飾は、来場者の目を引き、集客力の向上にもつながります。

内容



- 段ボールパネル (75.5cm×50cm) 3枚
- ポリ袋 4枚
- ビニールテープ 1個
- ビニールロープ (1.2m) 2本
- ビニールロープ (5m) 3本
- ビニールロープ予備 (10m) 1本

過去のテント装飾

テント装飾は模擬店の第一印象を左右する大切な要素であり、そのデザインが模擬店の雰囲気作りや集客のきっかけになることもあります。来場者の目を引くような、個性あふれるデザインを制作するのがおすすめです。詳しくは一括購入カタログ (https://ikkyosai.com/participate/57/pdf/catalog_ikkatsu.pdf) をご覧ください。



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お気軽に模擬店企画公式LINE (<https://lin.ee/OfJcVFt>) までお問い合わせください。