1. 事務手続き

トッピングやレシピ関連の手続きは6月に大体の書類を提出。

10月にも保健所への提出がある

1. ワッフル材料（ワッフル5枚分）

|  |  |
| --- | --- |
| 卵 | 5コ |
| 牛乳 | 500ml |
| 小麦粉 | 500g |
| ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ | 25g |
| 砂糖 | 150g |
| 無塩バター | 150g |
| はちみつ | 50g目分量ＯＫ |
| 油 |  |

1. トッピング

アイス・粉砂糖・生クリーム・メープルシロップ・イチゴジャム・黒蜜・小豆・きなこ・チョコ・バナナetc

＊事前の申請（夏休み前）に申請さえすればOK

＊2012年のメニューは下

＊バターを湯煎するため、先生の研究室にあったケトルを使用。

いちいち水をくみに行くのはめんどうなので2Ｌのペットボトルなどに水を入れ、使用。

＊生地を作るときに使用するボールはなるべくたくさん用意する。

いちいち洗うのは大変なので、できるだけ持ち寄る。あればあるほどいい。

泡だて器も同様。

1. 作り方

生地作り！

1. バターを湯煎する
2. 小麦粉、ベーキングパウダーを合わせてふるいにかける
3. ふるった粉と砂糖を合わせる→粉Ａ
4. 卵5コといて、牛乳を加えてよく混ぜる。その中にはちみつをいれる。→Ｂ
5. 粉Ａの中に、2.3回に分けてＢをよく加えてよく混ぜる。
6. だまがなくなるまでよく混ぜる。
7. なめらかになったら湯煎でとかしておいたバターを加えてよくまぜる。生地完成！

焼く！

1. あったまってるワッフルメーカーに油ひきを使って油をぬる
2. 生地をお玉に１杯すくって流し入れる。
3. ふつふつしてきたらフタをしめて様子を見ながら１分半~2分半こげ目がつくまで焼く

＊生地によってはすぐふくらんだり、なかなかふくらまなかったりするので注意する。

＊さいばしを使うとワッフルの様子が見やすい

ワッフルが完成したら、ナイフでカットしてお皿にのせてトッピング

＊一皿当たり2011年は4/3、2012年は5/8にしました。

1. ポイント

・作り置きは大量に！

・粉は前日（または当日の朝）に大量にふるいにかけて[粉Ａ]の状態にして1つ1つビニー・ルに入れておく

・研究室で焼けると早い。外だと数倍の時間がかかります。2012では実行委員に掛け合って1日目の途中で研究室に移って焼きました。

・営業前に大量に焼く。（2011の資料にエンドは2時間て書いてあった）

焼いて切ったワッフルはタッパーにつめて保存。フタにガムテープを貼って時間を記入。

提供する前にホットプレートであたためる。

あたためれば、へにょへにょの状態でもカリカリに戻ります。

・いっぱい焼いてもすぐにストックはなくなります。オーダーがあるないに関係なくずっと焼き続けた方がいい。

・どうしても待ち時間が出来てしまうので、お客さんの待ち時間対策は考えておくべき。

・アイスはすごく溶けやすいので、面倒だけど冷凍庫に入れてグラウンドに置くストックは２つくらいで十分。ドライアイスいっぱいで、アイスボックスを借りる。

・保冷剤（大量）、ウエットティッシュ、キッチンペーパー、お金保管する缶

・テントを立てる際に手袋と雑巾があったほうがいい。

1. 販売方法

* オーダー表を作る

オーダー表

トッピング

　　　　　　　　　　　　　　　引き替え券

1

1

オーダー表はトッピングする所に置く

お客さんには引き替券を渡す

出来上がったら番号を呼ぶ

＊トッピングをする所にオーダー表を置くときにおもしやガムテープなどで神がとばないようにする

＊順番の管理はしっかりと。

1. 必要なもの

* 調理

ケトル

保温ポット（HOT飲み物用）

粉ふるい

ボール　たくさん

泡だて器　たくさん

油引き

お玉

さいばし

お皿

ビニール（粉の保存用）

タッパー

ガムテープ

マジック

ドライアイス

保冷剤　大量

ウエットティッシュ

キッチンペーパー

* 販売

お金保管用の缶

手袋・雑巾（テントたてる際）

オーダー表

オーダー表を押さえる重し・保管用の缶

販売用のお皿

フォークor 割りばし？

コップ

* その他

ゴミ袋

1. メニュー

2012年のメニューは1日目、2日目が別のメニューでした。理由は保健所へ未加工品である生クリームと冷凍ベリーを提出していなかったことにより日曜は使用が禁止されたからです。以降保健所への提出には間に合うように手続きを忘れずに。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| メニュー | トッピング内容　土曜 | 日曜 |
| キャラメルバナナ | 生クリーム・キャラメルソース・バナナ | キャラメルソース・バナナ・コーンフレークを砕いたもの |
| ベリーベリー | 生クリーム・ベリーソース・冷凍ベリー | ベリーソース・コーンフレークを砕いたもの |
| 黒蜜きなこ | 生クリーム・黒蜜ソース・きなこ | 黒蜜ソース・バナナ・きなこ |
| チョコバナナ | 生クリーム・チョコソース・バナナ | チョコソース・バナナ・チョコクランキー |

1. 反省点

【準備期】

あるべき役割

監督×２人

連絡委員×１or2人

残りは食品関連：トッピングや必要なものを決めた

or宣伝：宣伝方法を考えた。今年はfacebookやtwitter、知人へ個別にメールをした。

・実行委員(連絡委員)は毎週ミーティングがある。2012は固定の2人が出席していたけれど、情報共有を毎回のゼミできちんと行い、ミーティングの出席をローテーションにしてもいいかもしれない。

・食品部と宣伝部を2012は直前2、3週間前に決めたけれど、もっと早く活動したほうがいい。特に宣伝は早めに動いた方が効果的。

【事務】

・ワッフルじゃなくてもいいよ。正直2012年生は5年連続ワッフルで模擬店コンテスト1位にしてほしいけど。(2012年は4年目でした)

・名前はやまさわーくるでもやまさわっふるでもいいよね。

・ワッフル機は2台必要だけれど、電力的には外でワッフル機を使うのであれば1台分の電力しか使えない。

・保健所への提出とか大事。トッピングでオリジナリティ出したいなら6月の書類提出も大事。

【当日の装飾】

・文化祭ならではのオリジナリティが欲しい

・装飾は力を入れるべき。文字を大きく、遠くからでも目立つように。分かりやすいコンセプトで飾り付けると吉(2011年はハロウィン、2012はクリスマスでした)

・コスプレは少人数でも目立つ（2012ではマスコットガール的な立ち位置で宣伝に特化した子もいました）

・おそろいのものを使うならTシャツは寒いのでパーカーが吉。