

たまご^はスタミナのもと 「たまご漬物」^を まちの特産品に

地域社会における共生の実現に向けて
～障がい者の雇用の場づくり～

まちづくりとしての考え

日本の伝統食ではないもの
中国で大繁盛
毎日の食卓に欠かせない物
それは卵の漬物です

日本でも**卵の漬物**の良さを
知ってもらい売れたら・・

卵の漬物で米沢を豊かにでき
ると考えました。

忘れられない話

施設で障がい児が何かお父さんにプレゼントをしたいと思い、1年間働いて二千円のネクタイをお父さんに買いました！

もし、自分の事業所があれば、障がい者の雇用が可能です。

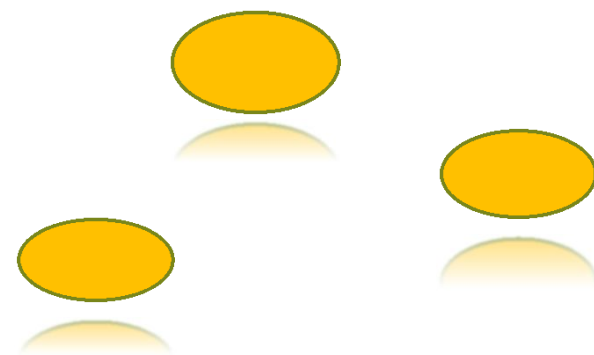
普通のたまごじゃないです

- たまごの漬物です。
- たまごの漬物 ? ? ? ?

- 日本にはたまごの
漬物はない！
- 中国秘伝の作り方
をもとに作ります

商品名

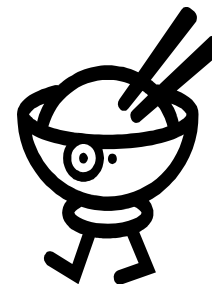
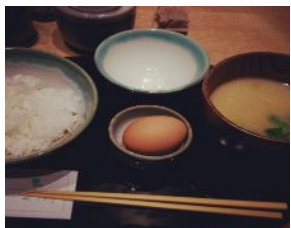
幸運漬け卵



たまご今までの食べ方

- ゆでたまご
- 味付けたまご
- 生たまご、温泉たまご（たまごかけご飯等）
- たまご焼き
- たまごと肉野菜料理（たまご丼、親子丼等）
- たまご入りラーメン
- 他色々食べ方
- 新食べ方挑戦したい

たまごの漬物として
一つだけ
ご飯一杯を食べられますよ



特徴

- 皮剥いたらすぐ食べられます
- とても便利です
- 節約、貯金できる
- 安い値段提供できる
(一つ60円くらい)。

公益的効果

- 障がい者働いて貰う
- 米沢活性化につながる
(税金がまちを良くする)
- 米沢の名物として日本中知ってもらおう
いいね!

目標

- まず、米沢の方食べて貰う
- 山形の方食べて貰う
- **日本中の方食べて貰う！**

毎日一人一つ食べて貰う

たまごの栄養価値

- たまごは元気の素。
- 脳を活性化！アルツハイマー病予防にも期待されます。
- 生活習慣病の予防
- 優れた抗酸化作用
- 風邪予防

資金計画

補助金：50万円

自己資金：65万円

支出：材料代50万円（中古販売車購入費含む）

自宅空き部屋改造にとして利用する

保温工事費：10万円

水道工事費：20万円

電気工事費：10万円

空き部屋まで道路整備費：5万円

宣伝費：15万円

保健所手続費：5万円

是非ご支援よろしく願いします。

ご清聴

ありがとうございました