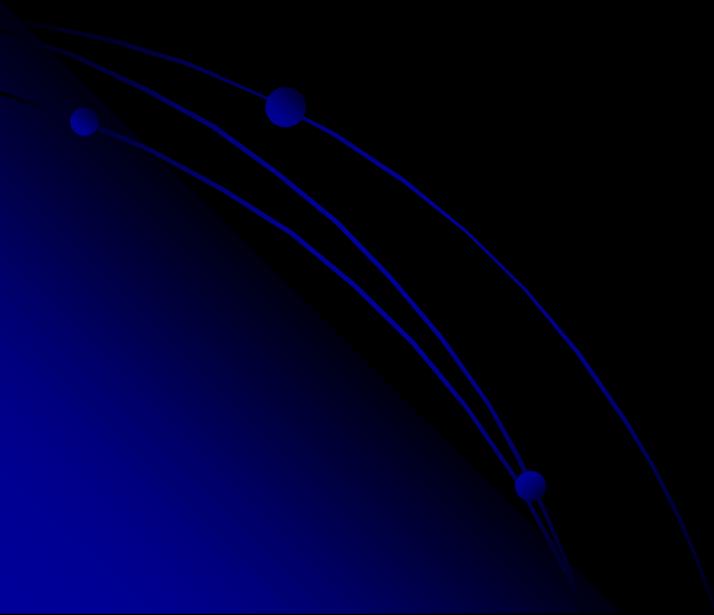


ドクダミ

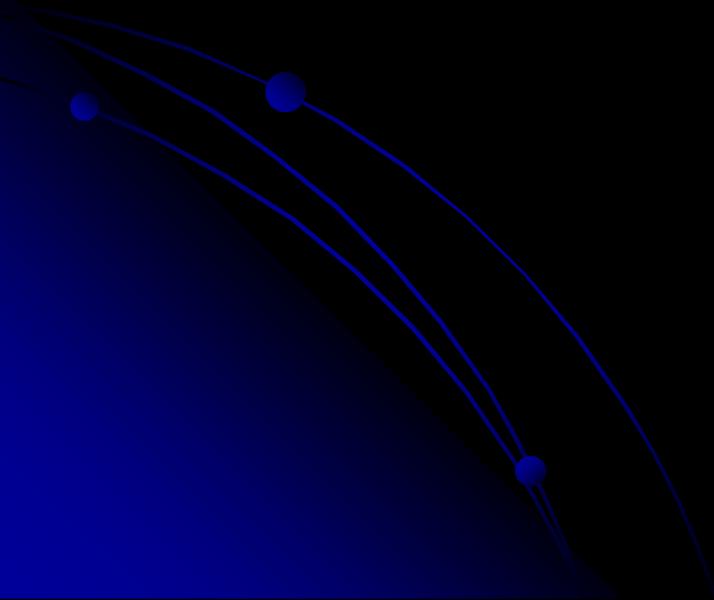
再始動！プロジェクト “D”



今後の課題

- 搾りカスの利用方法
『家畜の餌・肥料(畑・家庭菜園用等)』
- 成分の分析
- 商品化に向けて
- ドクダミの宣伝

僕たちのミッション目標！



ドクダミとはなんなのか？

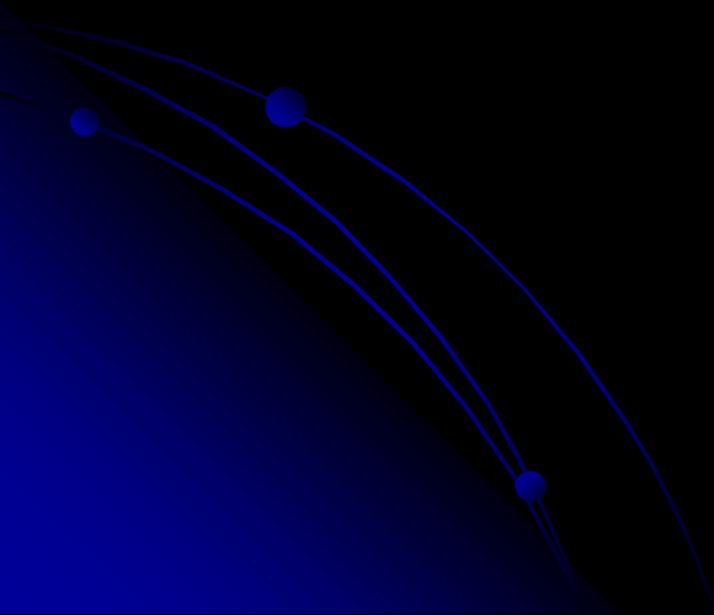
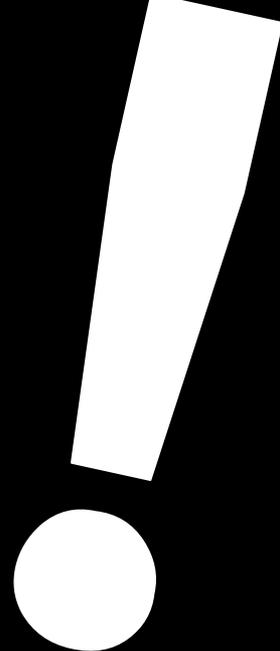


- 日陰や湿った場所に分布
- 葉はハート型
- 独特な臭い
- 生命力と繁殖力が強い
- 古来より民間薬として利用されてきた。

薬効・効能

- 煎じて飲料することにより 数え切れないほどの効果を発揮
- 1. 利尿作用
- 2. 毛細血管を強化する作用
- 3. 体内の老廃物除去作用
- 4. 便秘症、高血圧、動脈硬化、冷え性など
- 5. 神経細胞や筋肉組織を活性化する働き

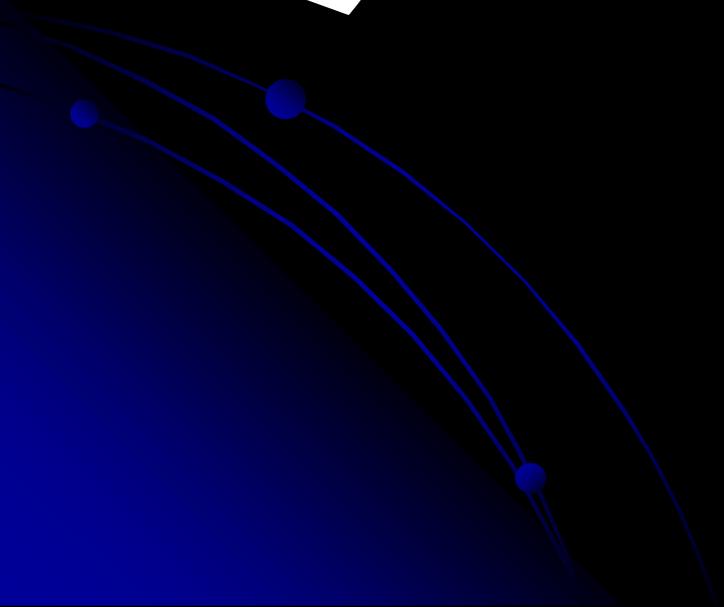
專家



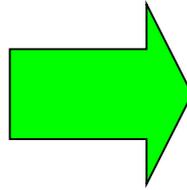
現在ある商品

- お茶
 - 入浴剤
 - ドクダミ酒
 - ドクダミ茶
 - ドクダミ水
 - ドクダミウォーター
 - ドクダミ林檎酢
 - ドクダミ黒酢
 - ドクダミドリンク
- 

多轉換！



とりあえずやってみました♪



実験案！！

ホットケーキ

ふりかけ

ドクダミチョコ

ドクダミクッキー

ドクダミケーキ

ドクダミ八味

ドクダミ牛乳

お茶漬け

コーンスープ(ドクダミ入り)

ドクダミドレッシング

ドクダミ餃子

ドクダミシューマイ

ドクダミ八宝菜

ドクダミ青海苔の代わり(お好み焼きなどetc・・・)

ドクダミピザ

とりあえずやってみました♪



とりあえずやってみました♪



英雄！

失敗したこと

- 牛乳・コーンスープ⇒口に違和感が残る。
- ホットケーキ⇒ドクダミ入れすぎた・・・
- 餃子は焼きすぎで焦げました
- ピザは野菜は生焼けだった

成功！！

試食してもらいました



課題付...

今回の実験で発覚した課題

- 餃子は焼きすぎに注意
- ピザはもう少し焼いたほうがいい
- 逆に味がなさ過ぎるかも(臭いや味などを考えるべき)
- 餃子は焦げたりするからシューマイにしてみる

改善

- 餃子は焦げないようにする
- ピザは時間を延ばして焼く



搾りかすの効能

- にきびが消えた
- 朝の目覚めがよかった
- 効能は少ないが...

効果はある！！

たとえば～！！

おからは食物センイが有って体にいい

絞るかすにも食物センイがあるので体にいいはず！！

今後の課題！！

- 粉末状のドクダミを何に入れても効果が出る商品に
- 搾りカスの新しい使い方
- 宣伝をする
- 年齢層を絞って商品に

僕たちの真のミッションは…

ドグダニ、目黒を狙え！！

終

ではあひませんよこ！

前回中間発表で実行を表明したお香プロジェクト、その発表がまだすんでないです！！

ここからはそのお香プロジェクトの全貌を明らかにしちゃいたいと思います。

準備はいいかな！？



ここからは・・・実物



これで本当に

究