

インナー大会 プレゼン部門 2019 専用企画シート

※電話番号や住所などの個人情報は記載しないでください。

大学名 (フリガナ)	学部名 (フリガナ)	所属ゼミナール名 (フリガナ)
フリガナ) コクシカンダイガク	フリガナ) ケイエイガクブ	フリガナ) タナカゼミナール
国土館大学	経営学部	田中ゼミナール

※大会申込書に記入したチーム名から変更することはできません。

※パワーポイント内に動画を使用している場合は「有・無」を記入し、「有」の場合は使用するスライド番号も記載してください。

チーム名 (フリガナ)	代表者名 (フリガナ)	チーム人数 (代表者含む)	PPT 内動画 (有・無)	動画使用 スライドページ
フリガナ) コクシカンダイガク プランチーム	フリガナ) アライ ホクト	4	無	無
国土館大学 プランチーム	新井 北斗			

※当日使用する PC、マイク、レーザーポインター機能付きワイヤレスプレゼンターは会場に準備しております。

これらは個別にご用意いただいても大学施設・設備の関係上ご利用いただけませんのであらかじめご了承ください。

発表時に使用する成果物 (例: 商品化した●●、店舗で配布したパンフレット、調査時に使用したアンケート)

※成果物の配布は、『禁止』とさせていただきます。

研究テーマ (発表タイトル)

"Food Professor"

訪日外国人、ヴィーガン・ベジタリアン、イスラム教徒の方でも安心して食事を楽しめる場を！

※必ず<企画シート作成上の注意>を確認してから、ご記入をお願いいたします。

1. 研究概要 (目的・狙いなど)

私たちの研究目的は、訪日外国人、ヴィーガン・ベジタリアン、イスラム教徒の方でも安心して食事を楽しめる場を提供することです。

私たちの周りにはベジタリアンの友人がいます。ご飯に行くとき、いつもその友人がこう言います。

「この料理に、お肉入っていると思う？」と。

そう、その子はベジタリアンでお肉が食べられません。

そこで、わたしたちはこう思いました。メニューを選ぶ際にこのようなことを気にしながらではないと、安心して料理を頼めない人が世の中にどれくらいいるのだろうか。

だから、わたしたちはヴィーガンやベジタリアン、アレルギー患者やイスラム教徒、そして訪日外国人などの食に関して、些細な不便や不安がある少数の方々の問題を解決するために **Food Professor** を提案します。

2. 研究テーマの現状分析（歴史的背景、マーケット環境など）

現在の日本では、ヴィーガンやベジタリアン、アレルギー患者やイスラム教徒、そして訪日外国人などの少数の方たちが安心してスムーズに食を楽しめる場が整備されていません。

このテーマに関しては近年、大フードチェーンがアレルギーに対応したサービスを始めたくらいであり、そのサービス内容も薄く、少数の方たちの抱える問題を根本的に解決しているとは言えません。アレルギー患者や日本のヴィーガン率も低く、日本人はこのようなことに関しての知識が少なく関心も低いのが現状です。

そして、このような食に問題を抱えている人の数は年々増加傾向にあります。

3. 研究テーマの課題

本研究テーマの課題は、ヴィーガンやベジタリアン、アレルギー患者やイスラム教徒、そして訪日外国人などの「少数の方に対応した個人経営飲食店の不足」である。実際、私たちのベジタリアンの友人もカフェやレストランなどで食事をする際に、料理に含まれているお肉や魚などの動物性食品を確認することに苦労している。それに加え、料理の詳細を把握していないお店側のアルバイトやスタッフの方も多いのが今日の個人経営飲食店の現状である。これらの要因により、少数の方たちにも対応した店舗の不足が問題点として挙げられる。そこで、このようなヴィーガンやベジタリアン、アレルギー患者やイスラム教徒、そして訪日外国人などの少数の方に対応した個人経営飲食店を増やすことで、より安全にスムーズに食を楽しめるようになる考えた。

しかし、お店側の観点から従業員にそのように細かな指導をするには費用がかかり、少数の方たちにも対応したお店にするには手間がかかるなどの理由があり、実際に実現させるにはハードルが高すぎてどの店舗も足を踏み出せない状況にあるのが現実である。

これらの理由から、少数の方たちにも対応した個人飲食店を実現させるには、**①「費用の最小化」、②「お店側の手間の省略」**が必要であると分かった。

4. 課題解決策（新たなビジネスモデル・理論など）

上記の問題を解決するために、Food professor が効果的であるとする。

Food Professor とは、お店のメニュー表のカテゴリーごとに記載された QR コードを読み取ると、**①料理の写真**、**②料理の説明**、**③アレルギー情報**、**④原材料・栄養素情報**をスマホ上で確認することができるサービスです。



料理名：料理名です。

①料理の写真：

個人経営などのお店ではメニュー作りに時間をかけられないなどの理由から、文字だけのメニュー表が多い傾向にあります。しかし、Food Professor ではきちんと料理が想像しやすいように実際の写真を載せています。

②料理の説明：

どのような料理なのか、自分の好みの味なのか想像しやすいように、細かく丁寧に説明しています。

③アレルギー情報：

食物性アレルギーをお持ちの方は、アレルギー食材の確認や、アレルギー事故の予防ができます。

カロリー：1980cal ※1 切 200cal

栄養情報：たんぱく質：39.73g
脂質：35.72g
炭水化物：97.9g

原材料情報：

小麦粉・チーズ・食塩・パン粉・バター・ワイン

お勧め：ビール

冷やしトマト
フライドチキン
カルッパッチョ
ミネストローネ



④原材料・栄養素情報：

カロリー、タンパク質、脂質量を確認することができます。

ヴィーガンやベジタリアン、イスラム教徒の方は動物性の食材が料理に含まれていないか確認することができます。

又、これらの機能は英語・中国語・韓国語に切り替えて使用することが出来るので、日本語が分からない訪日外国人の方にも対応しています。

以上の機能やコンテンツから、**Food professor** はヴィーガンやベジタリアン、アレルギー患者やイスラム教徒、そして訪日外国人などが食事の際に抱える問題や不安を解決いたします。

5. 研究・活動内容（アンケート調査、商品開発など）

これらのことを踏まえ、私たちが提案した Food professor について世田谷区商店街連合会の藤崎様、世田谷区産業振興公社の本田様、世田谷観光物産の渡辺様、三軒茶屋銀座商店街振興組合の小山様にご相談させていただき、このプランについてのメリット・デメリットや販促方法など貴重なアドバイスを戴いた。東京商工会議所の畔上様からも資金繰りや収支計画について細かくご相談させていただき今日のプランまで仕上げた。

6. 結果や今後の取り組み

今後の取り組みについては大きく4つあります。

- ① Food professor についての市場調査の取り組み、
- ② 資金調達
- ③ Food professor の開発
- ④ 実店舗での Food professor プロトタイプの実験

7. 参考文献

◎TKYO VEGAN ビーガン人口が6倍に増加？ベジタリアンなどの世界菜食トレンド推

<http://tokyovegan.net/ever-increasing-vegan-population/>

（最終閲覧日：2019年9月23日）

◎食物アレルギーがある乳児は10人に1人！原因になる食べ物を知っておこう

<https://.com/49347>

（最終閲覧日：2019年9月23日）

◎こそだてハック By NINARU アレルギー-I 食物アレルギーはどんな症状が出るの？

<https://www.allergy-i.jp/kayumi/food-allergy/allergy-book/basic-03.html>

（最終閲覧日：2019年9月23日）

◎LAMP 日本は観光立国？外国人観光客が増加し続ける5つの理由

https://inbound.lamp.jp/foreign-tourists_the-reason/

（最終閲覧日：2019年9月23日）

◎JTБ 総合研究所 インバウンド 訪日外国人動向

<https://www.tourism.jp/tourism-database/stats/inbound/>

(最終閲覧日 : 2019 年 9 月 23 日)

◎厚生労働省 リウマチ・アレルギー対策

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/kenkou/ryumachi/index.html

(最終閲覧日 : 2019 年 9 月 23 日)

◎ <シンポジウム 10—2> ミトコンドリア病治療の現況と将来 MELAS に対する L-アルギニン療法

https://www.neurology-jp.org/Journal/public_pdf/048111010.pdf

(最終閲覧日 : 2019 年 9 月 23 日)

<企画シート作成上の注意>

※本企画シートは審査の対象となり、予選会・本選の前に、実行委員会から審査員(ビジネスパーソン・大学教員)の方々に事前にお渡しいたします。

※本企画シートは、「日本語」で書かれたものとし、1 チーム・1 点提出してください。また、インナー大会終了後、プレゼン部門にご協力いただいている日経ビジネス様(株式会社日経 BP マーケティング)に大会結果ページを作成いただいております。大会結果ページにはチーム名やご提出いただいた本企画シートが掲載されます。

※本企画シートの項目に沿って、ご記入をお願いいたします。各項目に文字数制限はありませんが、1~7 以外の項目を追加することは「不可」とさせていただきます。

※本企画シートは、インナー大会プレゼン部門実行委員会への連絡事項と企画シート作成上の注意を含め、4 ページ以内に収めてください。実行委員会から審査員に渡す際は、A4 サイズでプリントし、4 ページ目までをお渡しします。

※大会参加申込み時点から、チーム編成の変更(チームの人数・交代など)は、「不可」とさせていただきます。ただし、チームメンバーの留学等やむを得ない事情でチーム編成に変更が生じる場合は、実行委員会(プレゼン局)にご連絡ください。実行委員会側で協議のうえ、ご返答いたします。なお、参加申込書提出時からのチーム名変更は「不可」とさせていただきます。

※商品写真、人物写真、音楽などを掲載・利用する場合、必ず著作権、版権の使用許諾を得てください。日本学生経済ゼミナール関東部会・日経 BP 社・株式会社日経 BP マーケティングは一切の責任を負いません。

※書籍や新聞等の文献から引用した場合は、出典先(使用した文献のタイトル・著者名・発行所名・発行年月など)を明記してください。統計・図表・文書等を引用した場合も同様に明記してください。また、Web サイト上の資料を利用した場合は、URL とアクセスした日付を明記してください。

※電話番号や住所などの個人情報は記載しないでください。

※パワーポイント内で動画を使用する場合は、必ず「有」とご記入ください。「有」の場合は使用するスライド番号も明記してください。動画を使用する際の注意事項は参加要項に記載しております。

※成果物を使用する場合は、必ず企画シートにご記入ください。企画シートにご記入が無い場合、発表当日のご使用を「不可」とさせていただきます。あらかじめご了承ください。

↑ **ここまでを 4 ページ以内におさめて、ご提出ください**