

廃棄食品を利用した環境に優しい ミールキットの開発



Gチーム

| | |
|----|----|
| 伊藤 | 管 |
| 木村 | 佐藤 |
| 杉山 | 山本 |
| 吉田 | 渡邊 |

フードロス問題

FOOD
COMMUNICATION

解決課題「フードロス」

本来食べられるにも関わらず、捨てられてしまう食品



- ・食べ残し
- ・直接廃棄
- ・過剰除去

- ・規格外品
- ・不可食部
- ・返品
- ・売れ残り

- ・規格外品
- ・不可食部



家庭系
247万トン
(47%)

事業系
275万トン
(53%)

「見えないフードロス」

【令和2年度推計値:環境省公表データ】

フードロスにより生じる問題

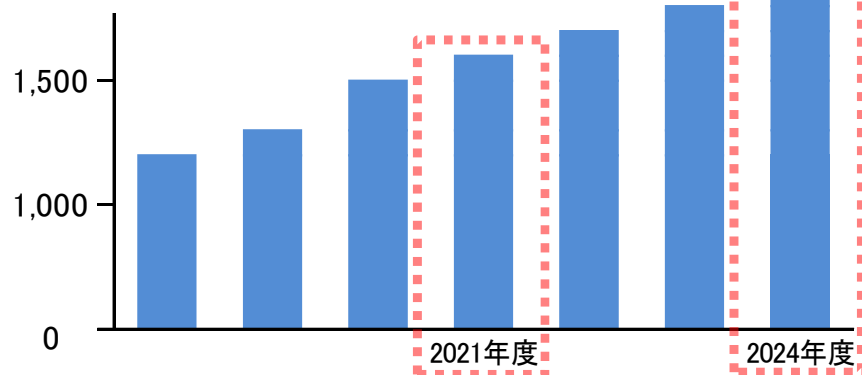
焼却時のCO₂発生、埋立地不足、食料問題 など



フードロス問題を解決するために

➤ ミールキットの市場規模（見込み）

1,600 ⇒ 1,900億円



需要増加・拡大の傾向

- ・ 調理時間短縮の意向
- ・ ユーザー利用頻度の増加
- ・ 新規ユーザーの獲得増加
- ・ 販売チャネルの充実化



- 家庭から出る廃棄量を減らしたい
- 不揃い品・不可食部を自分で調理してもらう
- 様々な食材のフードロス問題に対応可能
- 食材として消費者に届けたい



環境に優しいミールキットの開発





「見えないフードロスを減らす！」

- 不揃い品・不可食部分を原料として安く仕入れる
- 生産者の廃棄料の削減⇒収入UP
- 不揃い品・不可食部分の発生をリアルタイムで共有できるようなシステム開発
- 収穫量や漁獲量が少ない品種・産地の良さを
知ることができる



- ・生産数量の調整
→ 会員制(サブスク)の定期購入を生かして販売数量を安定させる
- ・冷凍技術等を活用し長期保存を可能。栄養価の長期維持も可能。



- ・加工専門業者が原料を集め、
個別の事業者が加工できない技術を用いて
ミールキットの材料とする



流通面：ミールキット注文アプリ

➤ 専用アプリで便利に注文

【会員登録時】家族構成、アレルギーの有無等を登録

【注文時】直近の食事内容を撮影・送信



AIがおすすめのキットを提案



タンパク質

エネルギー

塩分

➤ 環境に配慮した配送

【配送方法】一括配送 or 個別配送

一括配送・・・小売店等に設置した集約型冷凍庫へ配送

環境負荷軽減!!



24時間受取OK!!



集客・売上UP!!



【ポイントの付与】



購入時



アンケート回答
(完食報告)

→余分な配送を防ぐ



包装返却
(配送時回収)

【ポイントの使用方法】

- ・マイナポイントに
- ・アプリ内購入で使用(お得に使用可能)

