

目 概要

廃棄予定の規格外野菜だけを使った料理を出す非営利飲食店のプロジェクト。

・前提

食糧問題「食品を捨てずに、活用するには？」のアイデアを出すにおいて、廃棄される予定の野菜に焦点を当てて考えた。

・プロジェクトの目的

食糧問題の取り組みを率先して実施し、地域の方々や日本全体に食糧問題を意識してもらう。

①野菜の供給源

→長期契約を結んだ農家から直接購入する。

一定の量が確保できない場合、お店でロス野菜を利用した自家栽培を実施し、その野菜で補充する。

それでも足りない場合、正規品で補充する。お店で栽培している野菜は通常時、店内や卸にて販売する。

②品質保証について

→人が食べられないような状態の野菜は仕入れない。

基準として、サイズや色、形状が規定外になっている野菜に限る。

③運営方法について

→NPO法人として運営し、助成金またはSDGsを推奨している企業をスポンサーにつける。

企業をスポンサーとした場合、その企業の社員が安く利用できる食堂として運営できるようにする。

④メニューについて

→季節野菜のサラダ、焼き野菜のオープン料理、野菜の天ぷら、野菜の炊き込みご飯、焼き野菜

ラタトゥイユ、スープ、野菜カレー、グリル野菜のピザ、グリル野菜サンドイッチ、野菜スティュー等

季節ごとに旬の野菜を楽しめるようメニューは変更する想定。

季節によってメニューのバランスが偏りそうな場合は、新しくメニューを開発する。

⑤このプロジェクトの教育的な要素

→野菜の情報や料理本、ポスターなどを店内に配置する想定。

農家からノウハウを共有してもらい、店内ポスター等（農家の顔写真付き）に反映する。

店内にテレビを設置し、食品ロスにかかわる内容を流す。（SDGs関連、ザ!鉄腕!DASH!!のコーナー0円食堂等）

⑥このプロジェクトのKPI

1, 「農家からの食材取引量を前年同期比で5%増加を目指す」

2, 「来店者数を1か月3000人を目指す」

オーダー端末に人数を入力するようにし、カウントする。

3, 「顧客の意識向上アンケートを実施し、意識向上度5%増加を目指す」

アンケートのフォーマットについては国が実施しているものを参考にする。

意識向上度の測定はアンケート内の質問で測定する。

⑦SNSの活用、知識の共有

→YouTube、X、Instagram、TikTok、Facebook、LINE公式アカウントを利用し、食品ロスを解決するノウハウの共有を実施。

定期的（毎日）に投稿し、特定のイベントやキャンペーンの告知にも利用する。

⑧コミュニティの形成

→月300円のサブスクリプション制度（ターゲティングは特になし）を導入し、

会員限定の特典（一部メニューが特別価格になる、飲み物サービス）を提供する。
だれでも参加可能な料理教室や農家体験（無料）を月1で実施する。

⑨運営人数

→経営者1人、企画経理3人、ホール5人、キッチン4人（ホール、キッチンはバイトを雇う）

※詳細なやり取りはコメントのAI（IDEA GARDEN）を参照

-  解決したい課題：アイデアで解決したい課題は何で、それをどうしたいですか？

-  解決方法：課題をどうやって解決しますか。骨子を記載ください。

-  類似（独創性）：現在、このアイデアと類似する仕組みがあれば記載ください（検索してみてください）

-  有意性：既に存在する類似の仕組みと比べて、どこが優れていますか（存在している場合のみ記載ください）

-  実現方法：どのように実現するか、できるだけ具体的に記載ください（ファイル添付も可）

-  課題・障壁：実現する上で課題となることは何ですか、それをどうやって克服しますか

-  期間・コスト：実現に必要な費用と期間はどれくらいでしょうか。初期リリースとそれ以降など記載ください

-  未来像：実現したとき、人々がどのように恩恵を受けて幸せになれるか、理想像をお書きください