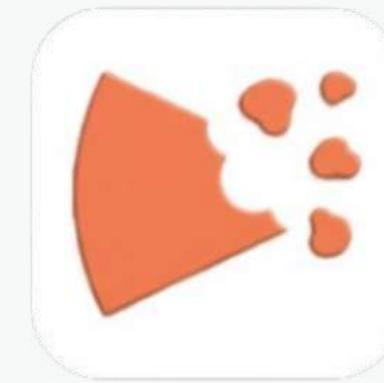


남은 음식을 맛있게 NYAM!



남은 음식을 맛있게 *NYAM!*



SSAFY 광주 1반 3조 "싹 P"

팀장 : 한동인 | 팀원 : 강재민 송호영 신수진 정율

목차

CHAPTER1

기획배경



CHAPTER2

경쟁사 분석



CHAPTER3

기능설명



CHAPTER4

기대효과 & 개선점



기획배경

“냉장고에 남은 자투리 재료들 어떻게 처리해야 할까?”

냉장고에 자투리 재료를 자주 남기는 자취생·1인 가구는
무엇을 만들 수 있는지 몰라 재료를 버리게 된다. 우리는 남은 재료를 기준으로 바로 실행 가능한 레시피를 제시해 낭비를 줄이려 한다.



반복 행동

- 건강을 위해 장을 보지만 며칠만 집밥 유지
- 피로가 쌓이면 요리를 미루고 배달로 전환
- 냉장고에 자투리 재료만 점점 누적

주요 불편

- 자투리 재료가 쌓일수록 스트레스와 자책 증가
- “이걸로 뭘 해 먹지?”라는 고민이 반복
- 결국 재료를 버리며 식비 낭비 + 자기관리 실패감 동시 발생

페르소나

김민정

(25세, 여성)

"식재료를 버리는 건 제 노력을 버리는 것과 같아요."

- 직업 : 신입 마케터
- 주거 환경 : 서울, 1인 가구, 마케터
- 핵심 가치 : 제로 웨이스트(Zero-Waste), 경제적 효율성

핵심 니즈

- 자투리 재료 기준으로 시작하는 관리 방식
- 완벽한 식단이 아닌 “이 정도면 충분”한 기준
- 재료를 쓰는 행위를 작은 성공으로 인정받고 싶음

기대 효과

- 재료를 버리지 않으며 관리 포기 루프 차단
- 작은 행동이 성취로 누적되는 경험
- 의지가 아닌 설계로 지속되는 자기관리

고객 여정 지도

여정	1. 냉장고 앞에서의 인식 단계 (Awareness)	2. 메뉴 탐색 및 판단 (Search)	3. 조리 및 소비 (Action)
세부 행동	<ul style="list-style-type: none"> 운동 후 집 도착, 배고픔 느낌 배달 앱을 켰다가 가격·칼로리 보고 망설임 냉장고를 열어 남은 자투리 재료 확인 (채소 반 봉지, 닭가슴살 1개, 애매한 소스 등) "이걸로 뭘 해 먹지..." 고민 	<ul style="list-style-type: none"> 가진 재료로 레시피를 검색함 재료가 조금 부족하거나 애매해 확신이 없음 레시피 앱/블로그를 여러 개 왔다 갔다 함 자투리 재료를 한 번에 소진할 수 있는 레시피를 검색하는 과정에서 어려움을 겪음 	<ul style="list-style-type: none"> 상황에 맞는 간단한 레시피 선택 냉장고 자투리 재료를 활용해 조리 완성 후 식사 식단/가계부 앱에 기록
감정 곡선			
문제점 (Pain Point)	<ul style="list-style-type: none"> 냉장고에 남은 자투리 재료가 '자기관리를 제대로 못 하고 있다는 증거'로 인식됨 재료는 있지만 한 끼로 성립되지 않아 요리를 시작할 명분을 잃음 배달과 집밥 사이에서 좌절감이 포함된 선택 스트레스 발생 	<ul style="list-style-type: none"> 자투리 재료를 한 번에 소진할 수 있는 레시피가 거의 없음 레시피마다 필요한 추가 재료가 달라 결국 더 사야 한다는 결론에 도달 판단 기준이 없어 "이 정도 노력할 가치가 있나?"라는 자기부정으로 연결 레시피 탐색 과정 자체가 피로를 유발하여 요리를 포기하게 됨 	<ul style="list-style-type: none"> 자투리 재료를 사용해도 이 행동이 '성과'로 인식되지 않음 기록 앱에는 단순 식사/금액만 남아 직접적인 경제적 효과를 체감하기 어려움 남은 재료가 또 생기면서 "어차피 또 남을 텐데"라는 생각이 재발함
개선안 (Opportunity)	<ul style="list-style-type: none"> 냉장고 속 자투리 재료 상태를 관리 대상이 아닌 '진행 중 상태'로 재정의 "이 재료로도 충분히 의미 있는 한 끼"라는 행동 기준 제시 배달을 대체하는 완벽한 식사가 아닌 지금 이 상황에서 가장 덜 후회할 선택'을 바로 제안 	<ul style="list-style-type: none"> 자투리 재료 기준 레시피 탐색 구조 '있는 재료 최대 활용'을 1순위로 정렬 필수 / 선택 / 대체 재료를 명확히 구분하여 시작 진입 장벽 최소화 완벽 조리 ✕ "이 정도면 충분"이라는 승인 메시지 제공 한 번의 요리로 전부 소진이 아니라 '이번에 처리할 수 있는 만큼만'을 성공 기준으로 설정 	<ul style="list-style-type: none"> 자투리 재료를 사용한 행위를 명확한 '작은 성공'으로 시각화 "이번 식사로 버리지 않은 재료"를 관리 성과 지표로 제공 남은 재료를 기준으로 다음 행동(다음 레시피, 보관 가이드)을 자연스럽게 연결 기록을 '판결'이 아닌 회복 피드백으로 전환

경쟁사 분석- SUPERCOOK

The screenshot shows the SuperCook website's search interface. On the left, there are ingredient filters for various categories like Meats, Poultry, and Fish. The main area displays a list of 445 recipes that can be made with the available ingredients. Each recipe card includes a thumbnail image, the name, and a brief description.

Category	Ingredients	Recipe Examples
Meats	almond milk, almond flour, almond butter, vegan butter, non-dairy milk, dairy, coconut cream, soy milk, cashew milk, olive oil, coconut butter, keto almond milk, organic non-dairy, egg replacer, coconut butter, whole milk, water, eggs	Mango & Bacon Cheese Chips, Low Carb Bacon Cheddar Cheese Chips, Bacon Butter, Extra Browned Butter, Burnt Butter (MAKES 1 CUP), Butter Tea Recipe, Bacon Roulade
Poultry	chicken breast, chicken thighs, chicken wings, boneless skinless chicken thighs, ground turkey, whole chicken, chicken wings, whole turkey, chicken leg, ground chicken, boneless chicken, turkey breast, chicken tenders, turkey sausage, chicken sausage, olive oil	How to Make a Heavy Whipping Cream Substitute, 2 Ingredient Heavy Cream Substitute Recipe, Heavy Whipping Cream Substitute
Fish		

- 원하는 재료를 선택하여 레시피 추천

★ 양을 검색하지는 못함

- 개인화 안됨, 추천은 있음
- 트렌드 관련 없음
- 모든 재료, 레시피 DB로 관리하는 것 같음(추가 불가)

차별성

-정량 기반 요리 지원

남은 재료의 '양' 기준으로 레시피 추천
-기대 효과
자투리 재료 완전 소진
애매하게 남는 재료 최소화

- 사용자 중심 개인화

개인 영양 상태, 요리 성향 등 맞춤형 솔루션 제시
-기대 효과
"나한테 맞는다"는 체감 상승
추천 이탈률 감소

-경제적 성취 시각화 기반 동기 설계

재료를 활용할수록 절약된 금액과 누적 성과를
시각적으로 보여줘, 사용자가 경제적 성취를
체감하며 행동을 지속하도록 유도

- 다양한 레시피 소스 통합 기반 추천

여러 레시피 사이트에서 정보를 수집·분석하여
통합 제공
블로그, 커뮤니티, 전문 레시피 플랫폼 등 다양한
출처 반영

서비스 설계 과정

1 요리 숙련도와 자투리 재료 소진을 함께 고려한 문제 재정의

사용자의 요리 숙련도를 기준으로 레시피 난이도를 조정하면서도, 자투리 재료를 우선적으로 소진할 수 있는 방향으로 추천 구조를 함께 설계

2 자취생의 실제 선택 흐름을 기준으로 구조 설계

서비스 흐름을
냉장고 상태 확인 → 숙련도에 맞는 선택 제시 → 자투리 재료 우선 소진
이라는 실제 행동 순서를 기준으로 설계

3 핵심 구조를 기반으로 부가적 가치 확장

재료 사용 결과를 기반으로
영양 균형을 분석하고 보완 방향 제시

자투리 재료 활용 여부에 따라
절약된 식비를 계산하여 경제적 효과로 환산

4 선택 결과를 인식할 수 있는 서비스 흐름으로 구현

위 요소들을 사용자의 실제 사용 흐름 안에서 자연스럽게 이어지도록 구현하는 것을 목표로 함

주요 서비스 정리



현재 보유한 재료와 요리 숙련도에 맞춘 개인화 레시피 추천

- 식재료 구매시 발행된 영수증 스캔 및 냉장고 사진 촬영을 통해 정보 수집
- 보유 재료와 요리 숙련도를 고려해 지금 가능한 레시피를 추천



재료 사용·절약 금액 시각화 기능

- 사용자가 레시피를 선택하면 해당 식사를 배달·외식으로 대체했을 경우의 평균 비용을 비교 기준으로 설정
- 버려질 가능성이 있던 재료를 활용했다는 점을 강조



개인 영양 상태, 요리 성향 등 맞춤형 솔루션 제시

- 온보딩 단계에서 입력된 정보를 바탕으로 개인 맞춤 레시피 추천과 분석 기능이 제공



재료 구매 연계 및 보관 솔루션 제공

- 소량 단위 위주의 최저가 재료 구매 가이드, 남은 재료를 다음 식사로 연결하는 재료 조합·보관 안내

남은 음식을 맛있게 NYAM!

온보딩 UI

기본 정보 파악



나이
25 살

키 (cm)
162 cm

몸무게 (kg)
60 kg

기저 질환

- 당뇨
- 골다공증
- 소화기질환

알러지

- 견과류
- 갑각류
- 우유

간편로그인

- 구글
- 애플
- 네이버
- 카카오톡

이메일로 회원가입

다음 단계 >



남은 음식을 맛있게 NYAM!

레시피 추천 UI

김알뜰님, 안녕하세요! 오늘도 알뜰한 주방 생활을 시작해볼까요?

유통기한 임박 재료 ③

- 양파 1.5개 | D-1 남음
- 감자 3개 | D-2 남음
- 우유 0.3L | D-3 남음

알뜰님의 식재료 기반 추천 레시피
냉장고에 있는 재료로 만들 수 있어요!

식사 15분 완성 닭가슴살 양배추 토마토 스튜
남은 재료 6개 활용 가능

건강식 오이 토마토
남은 재료 5개 활용 가능

이번주 리포트
“지난주보다 두푼ку 5개 더 아꼈어요!”

이번주 아낀 비용이 **38,000원**
상위 17% 알뜰족이에요!

추천 식재료 보기 > +

나의 냉장고 관리하기 레시피 추천

나의 냉장고 레시피 검색 최저가 마켓 마이페이지

남은 재료 활용 레시피 추천

나의 냉장고

양파	양배추	당근
1.5개	0.5통	2개
감자	토마토	오이
3개	2개	1개
양송이버섯	달걀	닭가슴살
0.5개	4개	2팩
슬라이스…	우유	마늘
6장	0.3L	10쪽

냉장고 관리하기 레시피 추천

남은 재료 활용 레시피 추천

김알뜰님의 냉장고를 분석했어요~

1순위 닭가슴살 양배추 토마토 스튜

2순위 오이 토마토 양배추 건강 샐러드

1 닭가슴살은 한 입 크기로 깍뚝썰기하고, 양배추와 토마토는 깨끗이 씻어 적당한 크기로 잘라주세요.

추천 레시피 ←

1순위 닭가슴살 양배추 토마토 스튜

1 유통기한 7일 이내 재료의 56%를 소진해요.
냉장고 정리에 딱 맞는 레시피입니다.

소진하는 재료 옆으로 넘겨보세요

- 닭가슴살 D-2
- 양배추 D-4
- 토마토 D-5
- 양파 D-7

레시피 (1인분 기준)

1 닭가슴살은 한 입 크기로 깍뚝썰기하고, 양배추와 토마토는 깨끗이 씻어 적당한 크기로 잘라주세요.

남은 음식을 맛있게 NYAM!

레시피 / 마켓 / 식단 기록 UI

레시피 검색

어떤 요리를 찾으시나요?

인기 검색어 15분 완성 저칼로리

냉장고 털기 추천 레시피
보유 식재료 매칭률이 높은 순서입니다

닭가슴살 양배추 토마토 스튜
남은 재료 6개 활용 가능

95% 식재료 매칭 ① 15분 320kcal

건강식 5분 완성 오이 토마토 샐러드
남은 재료 5개 활용 가능

88% 식재료 매칭 ① 5분 150kcal

구운 채소와 치킨 스테이크
남은 재료 5개 활용 가능

최저가 마켓

알뜰님이 항상 쟁이시는 상품이 특별 할인중이에요

더보기

30% 동물복지 유정란 ... 9,800원 6,860원

15% 서울우유 1L (2개...) 5,900원 5,010원

20% 켈로그 7,500원 6,000원

알뜰님의 보유 식재료 기반 추천 상품들이에요 Q

냉장고 속 계란, 잉파와 함께 요리해보세요!

필수재료 손질 대파 300g 2,500원

파개용 국산콩 두부 300g 3,200원

나의 레시피 북

레시피를 검색해보세요

+ 풀더 만들기

초간단 야식 8개 레시피

주말 홈파티 15개 레시피

다이어트 식단 12개 레시피

디저트/간식 5개 레시피

분류되지 않은 레시피

전체보기

식단 달력

2023년 10월

일	월	화	수	목	금	토
29	30	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15				

기록완료 일부기록

10월 14일 토요일

오늘의 식단 기록을 관리해보세요 ✨

아침 그릭 요거트와 과일
블루베리, 바나나, 철 조금 추가해서...
320 kcal | 탄 40g

점심 점심 식단을 기록해주세요

기록하기

저녁

기대 효과 및 한계점

생활 페인포인트 해소

- 식비 절감 및 가계 최적화, 중복 구매를 방지하여 식재료를 버릴 때의 '**죄책감**' 과 '**금전적 부담**' 을 해소



개인화된 데이터 자산

- 향후 더 정교한 맞춤형 상품 추천과 더 나은 사용자 경험을 위한 **사용자 식단 데이터 확보**

지속가능성 실현

- '제로 웨이스트' 실천을 통해 탄소 배출량 감소, **환경 보호 직접적 기여**



① 외부 데이터 의존성

- 데이터 최신성·연동 범위에 따라 품질에 영향

② 사용자의 직접적 개입 불가피

- 임의로 사용자가 섭취한 경우 / 스캔 실패 시 수기 입력 필요

③ 사용이 반복될수록 품질이 점진적으로 개선되는 구조

- 초기 개인화 추천의 정밀도가 제한적

서비스 확장 가능성



개인화 데이터 고도화를 통한 의료, 건강 관리 영역 확장

- 질환·연령별 식단 관리(당뇨, 고혈압, 임산부 등)로 자연스럽게 확장 가능
 - 기능 추가 없이 기존 개인화 로직 정밀화만으로 확장 가능
-



생활 패턴 관리 서비스로의 확장

- 자주 남기는 재료, 과잉 구매 패턴 등 소비 성향을 분석하여 생활비 관리/소비 습관개선 서비스로의 확장
 - 요리 앱이 아닌 '생활 소비 패턴 분석 앱'으로 포지셔닝 가능
-



커뮤니티 확장을 통한 흥미 유도

- 요리 실력 경쟁이 아닌 재료 활용 중심 커뮤니티로 차별화 및 공유를 통한 공감 기반 참여 유도
 - 인플루언서 중심 요리 커뮤니티와 명확한 차별성 확보
-



IoT 기반 주방 생태계 확장

- 앱이 단독 서비스가 아니라 주방 가전의 중앙 허브 역할 수행
스마트 저울, 인덕션 및 오븐 활용
 - 사용자는 의식적으로 관리하지 않아도 데이터가 자연스럽게 축적
-

남은 음식을 맛있게 NYAM!

Thank you