エースコック

あなたがどのような人なのかを客観的に教えてください。

私はやろうと持ったことをやり遂げる人です。

その理由としてアルバイト先での業務改善に取り組んだということがあります。

私のアルバイト先では店の需給予測が完全ではなかったため、製品の廃棄率が高いという無駄が店のコストを圧迫する一因となっていました。

店長がその事を課題としていることもあり、私はそのことに何か対策が無いかを考えました。そう考えた時に私はゴミの量を減らすこと、仕事中のミスを減らすことを考えました。

私はゴミの対策として店の需給予測の精度を高めることにしました。大量の注文が来る中でも5分ごとに出た注文の種類を把握し、当日使えるクーポンの対象や割引額、前の週や前の日の注文の傾向を把握し参考にしました

また作業効率を高めるため、仲間同士でのコミュニケーションの強化、仕事の手順の再確認を行うように促し改善を図りました。その結果無駄を削減し原価率を0.6%改善することに成功しました。

今、もっとも興味のある食は何ですか？

誰に聞いても想像しやすく、しかも　すぐに食べたい！と思わせるように表現して下さい。

※「食」は、食べ物・料理など食に関するものなら何でも構いません。

私が今最も興味のある食べ物はラーメンです。私が興味を持つ理由はラーメンの魅力が持つ幅広い進化の可能性です。ラーメンの魅力として私は大きく分けて二つあると考えます。一つ目は短時間で安く、さっと食べることができる点でしょう。二つ目が店によって味がガラッと変わってくるところです。醤油ベースのじんわりと来る深みある醤油ラーメン、透き通るスープにしっかりとしたうまみがガツンとくる塩ラーメン、もやしやきゃべつなどの野菜と濃厚な味噌スープのハーモニーのみそラーメン、豚骨でしっかり出しをとったコクのあるとんこつラーメン、鶏がらを限界まで煮込んで乳化させるまろやかな鳥白湯、どこか甘味のあるスープの牛骨ラーメンなどと本当に多様です。麺によってもラーメンはのど越しの良さの細麺、もちもちとした触感の太麺、スープとよく絡む縮れ麺とその表情を大きく変えます。具材もそうです。とろけるような口当たりの煮豚、ガッツリとした肉のうまみを伝える叉焼、スープの味を引き立てるネギ、言わずと知れた名脇役、メンマと海苔。スープ、麺、具材、これらの組み合わせを考えたらとんでもない数になるでしょう。そんなラーメンはどんどん進化しています。近年人気のつけめんも元々はラーメン屋の賄いが始めです。和食やフランス料理の技法を取り入れたラーメンが続々と誕生しています。それだけでなくラーメンは海外に進出しそこでベジタブルラーメンといった進化を遂げ日本に戻ってきています。安く、早く、おいしいそんな3拍子揃った料理はほかにはなかなか見つからないと思います。そしてそのおいしさはどんどん進化している、私は次はどんな味のラーメンに出会えるのか、本当に興味が尽きません。

あなたは、ある食品会社の商品企画チームに所属しています。

あなた独自の商品を企画して、社長プレゼンに挑んでください。

商品のコンセプトやターゲット層を設定し、商品の魅力を語ってください。

※新商品は、即席麺に限る必要はありません。 400 文字以上 800 文字以内

私の企画するカップラーメンの案はカップラーメン「濃厚鳥白湯味」です。

コンセプトは「スープをもっとおいしく」ということでスープに重点を置いたカップラーメンです。ターゲット層は女性をターゲットに据えています。麺にはスープとよく合う中細のストレート麺を使用します。具材は糸唐辛子、鳥チャーシュー、小口切りのねぎとなります。サイズは女性をターゲットにしているため小さめのお湯の目安量が250mlのサイズ。値段が一つ税込189円での販売を考えています。この商品の魅力は何と言ってもそのスープにあります。スープには水をうまみが出やすいよう中硬水を使い、鶏がら(廃鶏７、若鶏３の比率)、もみじ、手羽先をベースに、にんにく、しょうが、ねぎ、にんじんを10時間炊き出したものにジャガイモのすりおろしペースト、軟水で鰹節、サバ節、昆布を煮出したスープを加えていることです。鳥のみで抽出したスープですと鳥の臭みが気になる方もいらっしゃるので多めの香味野菜とジャガイモペーストで味をまろやかにします。また鰹、鯖、昆布からとった出汁を加えることで鳥からでる単調な上手く表現できない味の深みを出したいと思います。最後にコラーゲンをスープに配合することで女性の目を引き付けたいと考えています。