食材コンシェルジュ

nntto

課題

料理初中級者には こだわりの食材を入手するハードルが高い.

すんごく美味しい ビーフシチューを 自分で作ってみたい!

部位のこだわり

もも肉?バラ肉?肩 ロース?タン? _~どれが合うのか _/

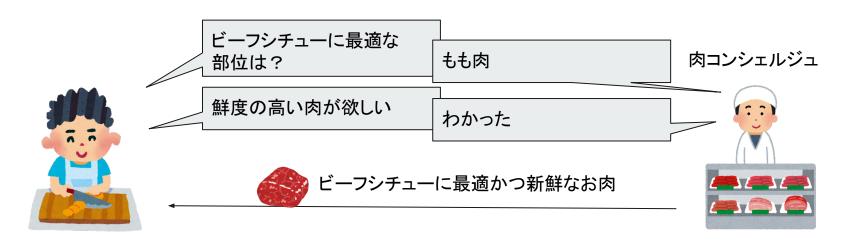
質のこだわり

鮮度の高い肉を使いたいけど近くに精肉店がない... そもそも鮮度の高いるってどんな肉?



課題に対して提供する価値

要望に合う食材を、その道のプロが選んで 届けてくれるサービス



ユーザーストーリー

- 1. (今週も仕事終了!明日は休みだから,丸一日かけてビーフシチューを作るぞ!)
- 2. (でも, ビーフシチューに合うお肉わからない. どこに売っているかも知らない.)
- 肉屋の店主にビーフシチューに合うお肉について相談する.
- 4. そのまま, 店主おすすめのお肉を購入する.
- 5. (肉のプロに相談し納得した上でビーフシチューに最適なお肉を購入できた.)

価値仮説シート

<u>日常的に料理をしたりはしないが、休日に時間をかけて料理することを趣味に持つ人</u>は、

その料理に最適な(部位, 鮮度, 加工方法, 産地等)食材を揃えたいが,

食材を選ぶための知識に乏しいので,

<u>その道のスペシャリストが要望に応じた食材を届けるサービス</u>に価値がある.

ユーザーストーリー ビーフシチューに ビーフシチューに は牛もも肉 合うお肉を が最適だ ください! 仕入れ 要望 コミュニケーション

肉のプロ

料理初•中級者

機能1:コンシェルジュ一覧

様々な食品に対するコンシェルジュを見つける ことができる

- 地元の肉屋・魚屋
- 自分の地域にはいない魚が取れる地域の魚← 直接来店するのは難しい
- 納豆専門店←尖りすぎてて、あるのかどうかも わからない



コンシェルジュ一覧



機能2:相談

専門的な知識をもつコンシェルジュに 相談することができる

- 食材の調理方法
- 食材の納期
- 素材の目利き方法
- コンシェルジュから提案することも可能



初めまして!よろしくお願いします!

よろしくお願いします

ビーフシチューに合うお肉を探しているのですが、おすすめの部位などはありますか?

すね肉、バラ肉、タンなど様々な部位が使われています。作りたいビーフシチューの種類のよって代わってくると思いますが、どのようなビーフシチューをお好みですか?

とにかくお肉が柔らかくなっているのが好きです!口に入れた瞬間とろけるようなもの!

それならもも肉がおすすめです。うちのお店でご用意できますが、ご注文なされますか?

メッセージ



機能3:注文

商品を注文すると同時に、 要望を伝えることができる

- 「新鮮なものをください」
- 「下処理から自分で行いたいので、獲れたままの状態でください」
- 「カレー4人分にちょうど良い量をください」



注文



+ 品物を追加する

リセット



https://food-concierge.web.app/



マネタイズ

- エンドユーザーとして「趣味で料理を行っており、食材にこだわりを持つ人」を想定している。 主婦を対象にするよりもマネタイズしやすいユーザーが集まると考えている。
- 案
 - 購入金額に対してマージンをとる
 - コンシェルジュの人気順検索を有料化

課題

- 細かい要望に応えるコンシェルジュの負担が大きい
- コンシェルジュ側の価値仮説を設定していない
 - ユーザーの要望に応じて仕入れを行えば良いので、食品ロスが少ない
 - 実店舗よりも広い顧客層に商品を販売できる
 - 要望に応えるという付加価値があるので、より高い金額を設定できる
- カタカナが多い(コンシェルジュわからん)
- 相談してから購入だと、相談やり逃げされちゃう