

食材管理アプリ

J班


西野良介 石原克弥 白石洋輝

猪野華央 朝長千尋 山田望結

発案の理由

一人暮らしをしていると以下のようなことが多々発生

- 家にある食材を間違えて買ってしまう
- 自分の家にどのくらい食材が残っているのかわからない
- 消費期限・賞味期限の把握ができていない
- 気づいたら腐らせてしまっている
- 最適な保存方法がわからない



ターゲット層

- ▶ 主婦
- ▶ 一人暮らしをしている人
- ▶ 主にズボラな人



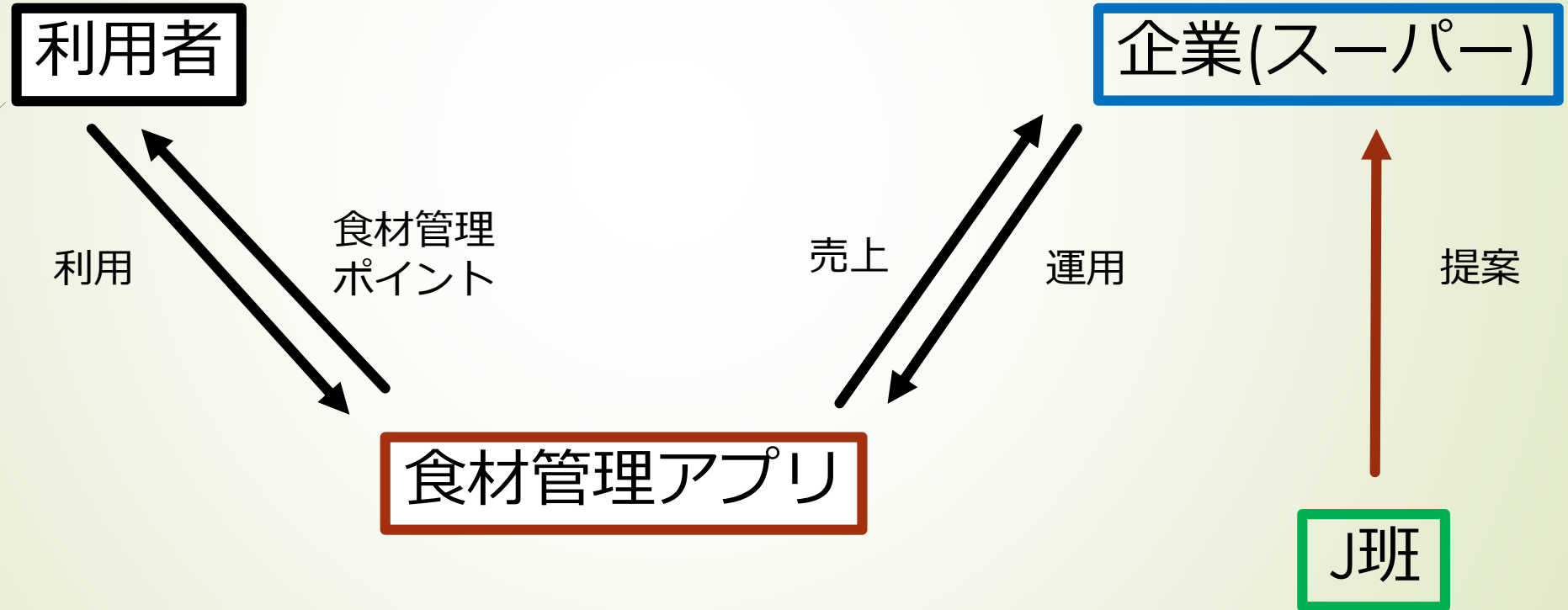
食材管理アプリとは

スーパーと連携して運営する

主な機能

- 買った食材の管理
- 最適な保存方法を提示
- 保存方法ごとに消費期限を設定
- 賞味期限・消費期限が近くなると警告
- 食材の残量を表示

概要図





買った食材の管理

ポイントカードの要領で買ったもののデータを受信

- 購入時にアプリにあるバーコードを表示する
- スーパーが保持している食材の賞味期限などのデータをアプリに送信
- データをもとに食材を管理



最適な保存方法を提示

食材購入時に最適な保存方法を提示

- ▶ 冷蔵時冷凍時など状況に合わせてより良い保存方法を提示
- ▶ 自分がしたい保存状況を選択する



保存方法ごとに消費期限を設定

冷蔵、冷凍、常温など自分が選択した保存状態に応じた賞味期限・消費期限を自動で設定する

- ▶ 提示した保存方法でのみ適用される賞味期限・消費期限となる



賞味期限・消費期限が近くなると警告

食材の賞味期限・消費期限が近くなると警告をする

▶ 食材リストを賞味期限・消費期限が近いものの順で表示

残りの期限にあわせて食材の期限表示の色を変える

▶ 期限が1週間以上だと黒色、1週間以内だとオレンジ色、3日以内だと赤色、期限を過ぎてしまうと食材情報自体が灰色になる


期限が3日以内になると、通知が来る



食材の残量を表示

残りの食材の量を賞味期限・消費期限とは別に表示

- ▶ 自分が使った量を手動で入力する必要がある
- ▶ 食材を使い切ると、食材リストから自動的に削除



内装

- ▶ チラシ

連携店舗のチラシを掲載

- ▶ バーコード

連携店舗で買い物の際、会計時に読み取る

ここで、購入した食材の情報がアプリに送信される

- ▶ 食材一覧

冷蔵庫にある食材を表示

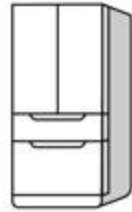
- ▶ 店舗情報

連携している店舗一覧、所在地などの詳細記載

- ▶ アカウント

自分のアカウント情報

食材一覧



冷蔵庫の食材

・サンマ	2匹
・鶏むね肉	200g
・豚ロース	150g
・ハム	80g



冷凍庫の食材

・牛豚合挽肉	400g
・鮭の切り身	3切れ
・牛バラ肉	100g



常温の食材

・ネギ	1本
・にんじん	3本
・玉ねぎ	2個



チラシ



バーコード



食材一覧



店舗登録



アカウント

チラシ



スーパー1のチラシ



スーパー2のチラシ



チラシ



バーコード



食材一覧



店舗登録



アカウント

食材一覧

写真 食材名 残り〇日
購入した日 期限日

写真 食材名 残り〇日
購入した日 期限日

写真 食材名 残り〇日
購入した日 期限日

写真 食材名 残り〇日
購入した日 期限日

写真 食材名 残り〇日
購入した日 期限日

写真 食材名 残り〇日
購入した日 期限日



チラシ



バーコード



食材一覧



店舗登録



アカウント

バーコード



ポイント残高 201P

ポイントを使う



チラシ



バーコード



食材一覧



店舗登録



アカウント

店舗登録

検索

登録済店舗

〇〇スーパー 調布店

近くの店舗

〇〇スーパー ××店

〇〇スーパー ◇◇店

〇〇スーパー △△店

〇〇スーパー ※※店



チラシ



バーコード



食材一覧



店舗登録



アカウント

アカウント

お知らせ

アカウント情報

メールアドレス変更

パスワード変更

電話番号変更

通知設定

ログアウト

利用規約

バージョン情報



チラシ



バーコード



食材一覧



店舗登録



アカウント

〇〇の冷蔵での保存方法

①小分けにする

②ラップに包む



⑨冷蔵庫に入れる

図や写真



チラシ



バーコード



食材一覧



店舗登録



アカウント

アプリに内蔵するデータ

■ 食材の最適な保存方法

各食材の次のようなデータを内蔵しておく

例) 卵 --- 冷蔵保存

純端部(丸い方)を上にし、温度が安定した場所で保存

※冷蔵庫のドアポケットは温度が安定しないため非推奨

ほうれん草 --- 冷蔵保存

新聞紙で包み、ポリ袋に入れ根が下になるように

冷蔵室保存 (野菜室 非推奨)

冷凍保存

茹でた後、水気を切りラップに包み保存袋に入れて保存

アプリに内蔵するデータ

▶ 各食材の保存期間

食材の廃棄を少なくするという目的があるため、消費期限の他に食べることが可能(体に害をなさない)な期間を調べた

例) 卵 --- 賞味期限 パックしてから14日

生で食べられるとされている期間

夏場 産卵日から16日

秋冬場 産卵日から25日

冬場 産卵日から57日

ただし、期限切れのものは75度で1分以上の加熱をすることを推奨

なお、黄身の崩れたもの、白身が変色しているもの、腐敗臭のするものには注意が必要

応用①

- ▶ ポイントカード機能だけでなく、QRコード決済の機能を取り入れる。

スーパー独自のQRコード決済を新たに作る。もしくは、既存のQRコード決済の企業と提携して、そのQRコード方法を使用する。

利用者側の利点

QRコード決済用のアプリ、食材管理アプリを2つ開く必要がない。

応用②

▶ レシピ発案機能をつける


既存の食材で作れるもののレシピを発案するという機能や、新たに食材を買い足せば作れるもののレシピを発案するという機能をつける。

利用者側の利点

食材の廃棄を減らすことができる。献立に悩む必要がなくなる。
買い物中に何を買えばいいのか悩む必要がなくなる。

企業側の利点

他の食材をアプリ使用者に買わせることができるため、スーパーの売上アップにつながる。



担当分担

■ 西野


- ・ サービス概要明確化
- ・ アプリデザイン
- ・ スライド作成
- ・ アプリ作成

■ 石原

- ・ サービス概要明確化
- ・ 消費期限明確化

■ 白石

- ・ サービス概要明確化
- ・ アプリ作成



担当分担

➡ 猪野

- ・ サービス概要明確化
- ・ スライド作成
- ・ アプリデザイン

➡ 朝長

- ・ サービス概要明確化
- ・ 生鮮食品の消費期限明確化

➡ 山田

- ・ サービス概要明確化
- ・ スライド作成