

## 課題テーマについて



### 自由部門について

#### 募集 テーマ

- ・生活をより便利に、快適にする  
今までにない商品のアイデア
- ・新しいサービスおよびシステムに  
ついての独自のアイデア



### 企業部門について



企業部門へ応募する場合は、各企業の課題内容を確認の上、アイデアを考えてください。



次ページより、企業の課題内容、自社商品の紹介、求めるアイデアについて説明がされていますので必ず読んでください。

#### 注意事項

1. 課題についての質問は、総合交流支援課へ問い合わせください。  
直接企業への問い合わせは行わないでください。
2. 企業部門へ応募する際は、各課題のテーマに加えて「アイデア(提案)のポイント」に述べられている事項も考慮してアイデアをまとめるようにしましょう。

## 課題

# A

## 暮らしや生活の便利グッズ

商品アイデアを、足し算・引き算・プラス $\alpha$ アイデアでひとひねりした商品を考えてみてください。  
モノの機能を増やす足し算。モノの機能を減らす引き算・アイデアをプラスした便利グッズで商品アイデアを考えてみてください。

課題提供企業



スマイルキッズ株式会社

企業コンセプト

【会社理念】

「アイデアを暮らしに活かしてみんなでハッピーになろう。」

会社概要はホームページでご覧下さい。⇒ <http://www.smile-asahi.co.jp>  
(スマイルキッズで検索)



### 【アイデアのポイント】

世の中には、機能を増やした足し算商品（消しゴム付き鉛筆、カラオケ付きマイクなど）既存品より形や容量、数量を大きくした足し算商品（特盛カップ麺、キングサイズベッドなど）既存品の形を小さくしたり、数を減らした引き算商品（折り畳み傘、一人用鍋つゆなど）があります。形を大きくしたり、小さくしたり、機能を増やしたり減らしたり、プラス $\alpha$ のアイデアを付け足したりした、新しい商品を考えてみてください。

### 【足し算、引き算、プラス $\alpha$ のアイデアを追加した商品例】

#### ① 引き算商品

掃除機から充電機能を省いた



#### ② 足し算商品

トング+容器で取り箸いらず、洗う手間いらずの食品保存容器。



#### ③ アイデアプラス $\alpha$ の商品

洗う時に水はねしない様に、凸凹を付けて水の勢いを和らげて、水はねをなくしたお玉。  
(大商大の学生のアイデアを製品化しました)。



### 【弊社の商品の販売販路】

皆さんが考えた商品が採用され、商品化されたら、アマゾンなどの通販・生協などで販売しようと思います。

価格は、1,000円～3,000円ぐらいのものを考えてください。

課題

B

## 日常生活で出会う 「ちょっとした困った」を安全に楽しんで使える商品

自分自身や身近にいるお年寄り、からだの不自由な方、小さな子どもが出会う日常生活の小さな不便や課題を遊び心のあるアイデアで解決できる商品を募集します。

課題提供企業

創遊夢

東大阪市異業種交流グループ 創遊夢

企業コンセプト及びグループコンセプト

金属加工・試作・金型・ビニール加工・パッケージ・シルク印刷・食品など多種多様なものづくり集団です。

東大阪市異業種交流グループ『創遊夢(ソユウム)』は、

「遊び心を持ってアイデアを出し合い、独創的な商品を作り出し、夢の実現を目指す」

をコンセプトに、東大阪市が異業種連携でものづくりを進める集団です。

【アイデアのポイント】

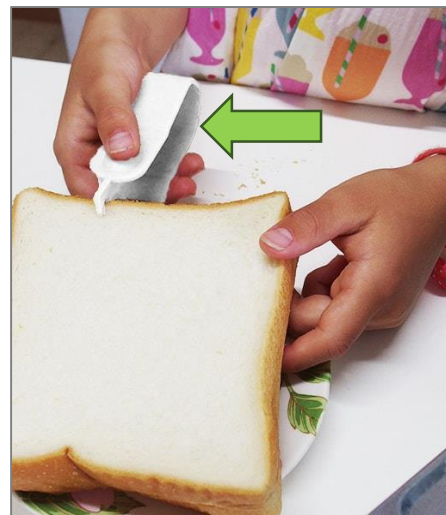
自分自身や身近にいるお年寄り、からだの不自由な方、小さな子どもが出会う日常生活の小さな不便や課題を、遊び心のあるアイデアで解決できる商品をSDGsの観点も視野に入れて考えてください。

ターゲット層、価格、販売場所も考えてください。

【商品例】

### 「クラストカッター」

「クラストカッター」は食育の観点で子どもにも、安全に楽しんで使える商品として開発されました。食パンを焼く前に耳に切れ目を数カ所入れることで耳までサクサクに焼け、バターやジャムなどの味も染み込みやすくなる商品です。



## 課題

# C

## 万代の「食品のムダ」を価値に変えるアイデア提案

スーパーでよく見かける食品や売場を観察し、「これ、なくてもいいかも？」  
「もったいないかも？」を見つけてください。量・形・売り方・使い方を少し変えること  
で食品のムダを減らし、うれしい価値に変えるアイデアを考えてください。

課題提供企業



LOW FRESH  
Mandai

株式会社 万代

企業コンセプト

日本一 買い物に行きたい店舗を目指して

<https://www.mandai-net.co.jp/>

### 「食品のムダを価値に変える」とは

本来は売れたり食べられたりする食品を無駄にせず、まだ使える食品を活かしてゴミやCO<sub>2</sub>を減らし、現場で無理なく続けられる仕組みをつくり、その取り組みをお客様や地域に分かりやすく伝えることです。

#### 【例】

##### 刺身の「つま」は本当に必要？

刺身に添えられる大根のつまは、食べられず廃棄されることが多い。  
つまをなくし、その分トレー形状を工夫して刺身同士が触れない設計に変更。  
「見た目」と「衛生」を保ちながら食品ロスを削減できないか検討する。

##### 食べる量が違う家族にやさしいトレー

少食の人・大食いの人が同じ量を買うことで、食べ残しが発生している。  
家族で取り分けしやすく、量を調整できる仕切り付きトレーを提案。  
「ちょうどいい量」を選べることでロス削減につなげる。

##### 使われない爪楊枝の再活用

箸に付属する爪楊枝は使われず、そのまま捨てられることが多い。  
爪楊枝を「袋留め」「食べ終わり表示」など別用途に使える設計に変更。  
付属品の価値を高め、ムダな廃棄を減らすアイデアを考える。

##### 調理方法が分からず捨てられる食材

珍しい野菜や魚は、調理方法が分からず使われないまま廃棄される。  
簡単レシピやQRコード動画をパッケージに付加。  
「分からない＝捨てる」を防ぐ仕組みを考える。

#### 【アイデア（提案）のポイント】

上記の切り口に縛られる必要はありません。1つの「ムダ」でも、複数を組み合わせてもOK。万代の店舗や売場、働く人・お客様を思い浮かべながら考えてください。「実現できそうか」「続けられそうか」も意識してもらえるとなお良いです。