

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CO₂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。