

極貧生活からの脱却

まかない発信で繋ぐ

「大学生の食生活」と「飲食店の採用課題」

常葉大学経営学部一年 高塚流雅・片渕瑛都チーム

目次

- 1.これまでの取り組み
- 2.現状
- 3.まかないにきづく
- 4.考えた企画
- 5.ビジネスプラン
- 6.Before→After

1.当初、私たちが考えた静岡市の課題

食品ロス(高塚流雅)

高校生の時にセブンイレブンでアルバイトをしていた。
そのときの廃棄は一日で平均おにぎりが20個菓子パンが
10個ありその量に驚き、
お店での食品ロスの量が問題だと考えた。

プラスチックごみ(片渕)

静岡市はゴミの分別がされていない。

私が住んでいた町ではプラごみと分けられて
分別されていたため衝撃を受け、課題だと考えた。



そこで考えた プロジェクト

アイデア 1：完食シールキャンペーン



食べ終わった人に
シールをプレゼント

アイデア 2：給茶機設置



大学や駅に給茶機を設置

しかし、この二つの案では **ビジネスにつなげるのが難しい** ため、食品ロス改善に
むけた別の案を考えた。

**そこで一度私たちの
身の回りの課題を考えることに**

2. 私たちと周りの食の現状

高塚流雅

大学の昼食は家で揚げたフライドポテトをビニール袋に入れて持参。コストを抑えてなおかつ美味しいものを食べることができる。家ではほとんどがパスタかポテトを食べる

片瀬瑛都

大学の昼食は食パンを二枚大学に持参。ピーナッツバターを含め一食約60円。家ではごはんにマヨネーズをかけて食べることが多い。

大学の周りの友達

節約のためそもそも昼飯を食べない人。パン一個で済ませる人が多数。

大学生の食生活には大きな問題があり、栄養をとれていない



ほかの大学生の食生活の実態

朝食で主食、主菜、副菜をそろえて食べる

「ほとんど毎日」が 26.6%

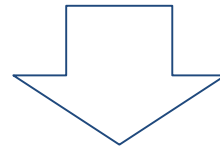
「週4～5日」が 14.1%

「週2～3日」が 22.1%

「ほとんどない」が 36.6%

群馬県健康福祉部保健予防課

<https://www.pref.gunma.jp/uploaded/attachment/8433.pdf>



実際に私たち以外にも栄養をしっかりとれている学生は少ない！！

そこで大学生の食生活を改善する案を考えた

大学の学食×余った食材の格安販売政策

大学の食堂で発生するあまりの食材や未消費の材料を、授業終了後などに学生へ格安で提供する仕組み

この取り組みをすることで得られること

✓ 食品ロスの直接的な削減

✓ 学生への経済的支援



学食へヒアリングに

判明した衝撃の事実

- 学食での食品廃棄量はほとんどない
廃棄のほとんどが野菜の廃棄部分や卵の殻などしかない
- お箸が盗まれる、食器が返却されないなど
- 困っていることは特にない



大学学食×余った食の格安販売政策

何をやろうか悩んでいた時にふと気づいてしまった

アルバイトのまかないって
すごくて！！

まかないをみんな食べれば
いいじゃん！

美味しいし健康じゃん！

3. 「まかない」という選択肢

飲食店の「まかない」で学生の食と栄養を一気に解決できる

大学生にとって、無料または格安で美味しい栄養のある食事が摂れるバイトの「まかない」は大きな魅力。



なすびグループ訪問

(株)なすび本社事務所424-0887静岡県静岡市清水区谷田8-2



杉山 高太 様
(役職: 経営管理部長)

＼ご協力ありがとうございました／

草薙 茄兵衛

店舗情報

提供内容: 日替わり

料金: 1食200円

対象: 希望者はどなたでも

備考: 持ち帰り(テイクアウト)も可能



メニュー例

チキンカツ 茶碗蒸し

カツオとブロッコリーのからしマヨ

ごはん 味噌汁

4.考えた企画

**アルバイトをするまで知ることができない
お店のまかないの情報を学生のために発信する
まかない情報発信メディア（Instagram）**

学生

美味しいまかないが格安で食べ
れる！健康にいい！
もうポテト生活から脱出だ！

飲食店

広告費出さなくていいぜ！
働き手がたくさんだ！
どんどんくってけ！

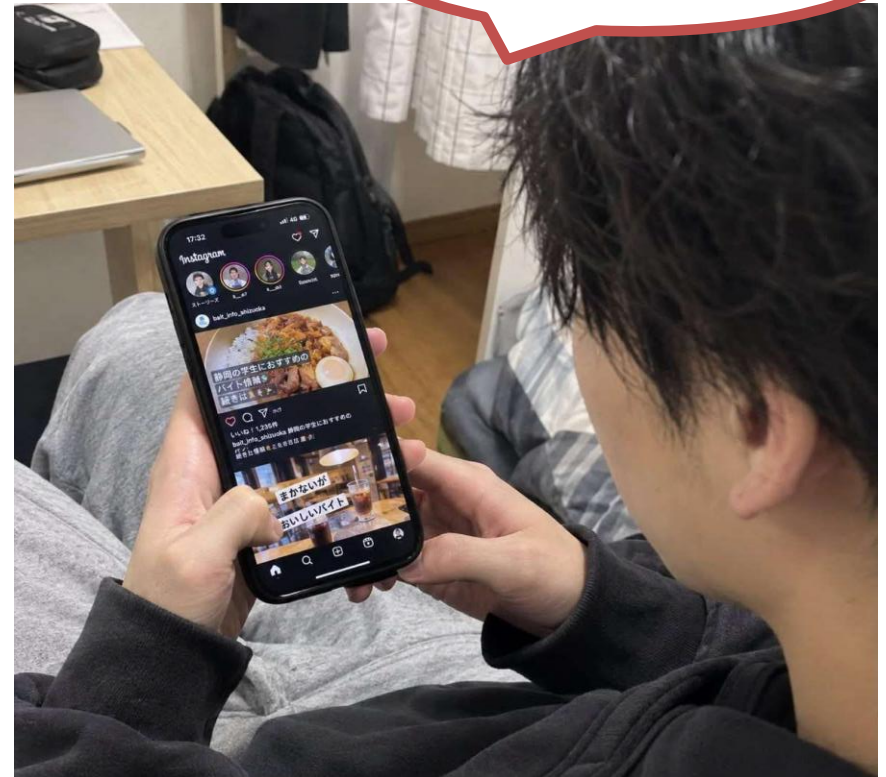
まかない情報発信メディア（Instagram）

ターゲットにしている学生の利用数が多いため、直接情報を届けることができる。

文章だけでなく、写真や動画を載せることができるのでイメージがしやすい

投稿を共有することができる
自分はアルバイトを探していなくてもアルバイトを探している友達に共有してくれるかも！

このバイトいいじゃん！
まさとくに送ってあげよ



「まかない」のアピール効果

まかないありかなしかは判断できるが
具体的なまかないの写真までは載っ
ていない

時給以外でアピールすることで人を集
めることができるのではないか



この取り組みのメリット

学生側のメリット

- ・まかないの情報を知り、よりよいバイト選びをすることができる
- ・応募前にお店の雰囲気を知ることができる

飲食店側のメリット

- ・時給以外の点でお店の魅力をアピールすることができる

私たちへのメリット

美味しいまかないを無料でたくさん
食べられる！！！！



Instagramで投稿作成のアドバイスをもらいに

1万人！！



tabinomi_shizuoka ...

タビノミ | 静岡グルメ/観光

投稿131件 フォロワー1万人 フォロー中197人

！静岡から片道3時間かけて通学する大学生 /
！静岡のどこいく？を30秒で解決
！フォローすると静岡がもっと好きになる！
！夢は静岡の魅力を全国へ！

... 続きを読む

@tabinomi_shizuoka



フォロワー: positive.marketing、yo

https://www.instagram.com/tabinomi_shizuoka



Instagramで静岡の情報発信活動をしているタビノミさんにインタビュー

Instagram投稿イメージ 動画バージョン



タビノミさんにご指導いただき作成した動画

自然な流れでお店のまかないを紹介する！！

※動画はイメージです

Instagram画像投稿イメージ

一枚目



一枚目で賄いの写真を載せ、場所と店名をわかりやすく大きく記入する
文章で賄いの具体的な説明 値段や条件を載せる

二枚目



二枚目でお店の写真を載せ
住所を記入

三枚目



働いている様子の写真をのせ
業務内容や時給、
採用条件などを記入

タビノミさんの話で衝撃だったこと

1万人フォロワーがいても、現状 **もらえる収益は一円もない**

収益の仕組み

ある程度有名になると(フォロワー数約3000人)
企業からPR依頼が来るようになる。

そのお店を宣伝するPR料金はフォロワー数に応じて設定されている

相場 フォロワー数×1円～2円程

フォロワーが100万人いたら
一投稿で100万円もらえる！



5.ビジネスプラン

	内容	1件あたりの金額	目標
収入	店舗掲載料	10,000円	年間 10件 目標 (100,000円/年)
費用	編集費用 (人件費)	5,000円	動画撮影・編集
	交通費	1,000円	取材移動費
収益	1件あたりの利益	4,000円	年間目標利益 : 40,000円(10件分)

PR依頼を獲得 → 発信を続けてフォロワーを増やす

→ PR依頼料金をアップ

僕たちの食生活

Before



after



美味しそう！

僕たち二人で 食に困る学生を 救ってみせる

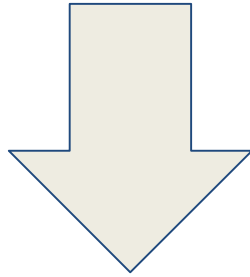
素晴らしい活動だ！



飯倉さんから

「俺がこの企画やりたいからもうやめろよ～」

と何回も言われた...



この企画は成功しそう！たくさんお金が入りそう！

飯倉さんに負けずに頑張ります

ご清聴ありがとうございました

不要スライド

そこで考えたプロジェクト

アイデア 1：給茶機設置

キャンパス給茶機設置プロジェクト

給茶機を駅や大学に設置し、格安で汲めるようにする。マイボトル利用率を向上させ、使い捨てプラスチックゴミを削減する環境配慮型のアプローチ。

アイデア 2：完食シール

完食シールキャンペーン

飲食店でたまにある残したら罰金を残さず食べた人にシールを渡すに変更する。残したら罰金よりもプレッシャーがかからず楽しく食品ロスを減らすことができる。

しかし、この二つの案ではビジネスにつなげるのが難しいため、食品ロス改善にむけた別の案を考えた。

現場ヒアリングにより分かったこと

学食であまった食材販売計画の実施に向け、常葉大学の学食関係者へ直接ヒアリングを実施

聞いたこと 学食で出る食品ロスの量

何か困っていることがあるか(お箸が盗まれる、食器が返却されないなど)

判明した事実：学食での食品廃棄量はほとんどなく、廃棄のほとんどが野菜の廃棄部分や卵の殻などしかない
困っていることは特にな

この政策を行うのは難しい



そこで大学生の食生活を改善する案を考えた。

新アイデア

大学学食×余った食材の格安販売政策

大学の食堂で発生するあまりの食材や未消費の材料を、授業終了後などに学生へ格安で提供する仕組み

この政策をすることで得られること

✓食品ロスの直接的な削減
食材を求める大学生は多数いると考えられるのでかなり食品ロスにつながる

✓学生への経済的支援
栄養価の高いものが格安で得られるので健康になれる



発信を続けてフォロワーを増やしたい！

収益をどうやって得るか

Instagramでどこからどうやって収益が入るのかわからない...
そもそも稼げるのか 仕事にして行けるほどの収益が入るのか



そこで、、

Instagramで静岡の情報発信活動をしている
タビノミさんにinstagramの収益の仕組み
についてインタビュー！！！！



なすびグループ様 ヒアリング調査

項目	ヒアリング 調査結果
価格設定	1食200円 （学生にとって非常に手頃な価格帯）
メニュー内容	固定メニュー表はなく、その日の食材によって毎日変わる
提供条件	1日4～5時間程度の勤務
持ち帰りの柔軟性	営業終了後に店舗で食べるほか、 持ち帰り（テイクアウト）も可能
求人にかかる広告費(一か月)	50,000円

なすびグループ様 ヒアリング調査

項目	ヒアリング調査結果
価格設定	1食200円 （学生にとって非常に手頃な価格帯）
メニュー内容	固定メニュー表はなく、その日の食材によって毎日変わる
提供条件	1日4～5時間程度の勤務
持ち帰りの柔軟性	営業終了後に店舗で食べるほか、 持ち帰り（テイクアウト）も可能
求人にかかる広告費(一か月)	50,000円

5.ビジネスプラン

アカウントのフォロワーが増加



PR依頼を獲得

	内容	金額
収入	PR掲載料	初期0円→将来的に収益化
費用	交通費など	1000円

発信を続けてフォロワーを増やしたい！

タビノミさんインタビュー

1万人フォロワーがいても、現状 Instagramからもらえる収益は一円もない

収益の仕組み

ある程度有名になると企業からPR依頼が来るようになる。

PR料金はフォロワー数に応じて設定されている

フォロワー数×1円

フォロワーが100万人いたら
1投稿で100万円もらえる！

