

学生プランシート

団体名	野菜カレー
所属学校 <small>※複数校にまたがる場合は 代表者の所属する学校</small>	金沢工業大学

1 提案プランのタイトル・概要

タイトル	自分が育てた野菜でカレーを
プランの概要	提案するビジネスは、自分が育てた野菜でカレーを作ってもらおうというプランだ。季節や地域ごとにカレーに合う野菜の栽培キットを提供する。例で言うと「夏」ならば、なす、カボチャ、トマト、パプリカ、など。栽培キットには野菜の種と野菜を育てるために必要な土や肥料、野菜を栽培する手順、季節それぞれのカレーのレシピなどをまとめる。子供の野菜嫌いが深刻となっており、栄養面などで問題がある。子供が自分で野菜を育てることで、食べる一歩になると考える。しかし、野菜単体だけでは子供には食べにくいと思われるため、子供に人気のカレーとして食べてもらうことによって、嫌いな野菜をさらに楽しく食べやすくする。

2 プランを思いついたきっかけ・背景

- ・子供の野菜嫌いに悩んでいる主婦が多く、健康面においても問題であるため
- ・都会育ちの子供は野菜本来の形や育ち方を知らないことがある
- ・また食品ロスも深刻な社会問題になっている。
- ・カレーは嫌いな人が少ないから。
- ・自分の育てた野菜が美味しく感じ、自分が育てたものなら好き嫌い関係なく食べられるのではないのかと考えた。

3 プランの目的・ねらい

- ・子供の野菜嫌い解決
- ・知育としての教材
- ・栽培キットなので、気楽に栽培できる

4 企業の特性の活用方法

- ・プランタのメーカーは、鉢植えなどに優れたノウハウがありプランとマッチしている。
- ・プランタや鉢植えは一度買ったなら壊れない限り買う必要が無くなる。
- ・このプランは新たな顧客獲得や継続購入につながる。

5 プランの対象や顧客（=商品・サービスを販売する場合のターゲット）

小中学校と野菜嫌いの子供を持つ親だ。この栽培キットを教材として授業に使用できる。栽培から料理まで一貫して使用できる。畑がない学校や家でも野菜を育てることができる。季節や地域にあった状況で、好きなタイミングで行えるため取り入れやすい。親は野菜嫌いが治ると料理の幅がとても広がり、さらに色々な野菜を食べさせることができる。子供の健康的な食事と知育教材として、需要が見込める。

6 プランの実現化に向けて

必要な経営資源 (ヒト、モノ、 技術・ノウハ ウ)	ウェブサイトや EC プラットフォーム構築ができるシステムエンジニア 1 人 販売などを行うスタッフ 3 人程度 種や土、肥料などの製品に必要なもの オフィスや倉庫
実現に向けて 考えられる課題 (ハードル (障 害) やリスク) と 対処方法	野菜が育つまでに時間がかかる。 育てたい野菜がその地域の気候に合っていない可能性 野菜が上手く育つかは購入者次第である。 対策として、SNS やサイトにて育て方のコツや注意点を紹介する。
情報発信の方法	SNS や広告 学校への売り込み
スケジュール、 今後の発展性	大学で試験的に栽培し、成功したら近隣の小中学校・高校で使用してもらう。 徐々に浸透させ、教材として定着させる。

7 調査、ヒアリング結果

--

自分が育てた野菜でカレーを





この事業の目的

日本の子どもの約8割
は何かしらの嫌いな野
菜はある。

その8割の子どもたち
に野菜のおいしさを
知ってもらうことが目
的

このプラン
を思いつい
たきっかけ

小さいころ育てていたトマトが特別に美味しく感じた。

自分で育てたものなら小さい子供は食べられるのではないかと考えた。



なぜカレーなのか？

・株式会社ぐるなびの調査

平成生まれ

平成18年～平成24年生まれ

2018年に6-12歳

- 1位 カレーライス
- 2位 寿司
- 3位 鶏のからあげ
- 4位 ハンバーグ
- 5位 ポテトフライ
- 6位 ラーメン
- 7位 焼肉
- 8位 オムライス
- 9位 ピザ
- 10位 チャーハン

昭和生まれ

昭和24年～昭和53年生まれ

2018年に40-69歳

- 1位 カレーライス
- 2位 鶏のからあげ
- 3位 ハンバーグ
- 4位 オムライス
- 5位 ラーメン
- 6位 寿司
- 7位 コロッケ
- 8位 卵焼き
- 9位 トンカツ
- 10位 グラタン



子どもはカレー
が大好き！！

事業概要

- 販売する内容
野菜の種（何種類か）、植木鉢、肥料、栽培に必用な物、カレーのレシピなどをセットにして販売する。
- 野菜の種類に関しては季節に分けて販売する。



ターゲット

野菜嫌いの子供を持つ親

子供の野菜嫌いは多くの親が抱える悩みであり、多くの需要があると思われる。

・小学校

授業の一環として取り入れることができ、できた野菜を使って、家庭科の時間などで調理実習を行うことができる。



参考文献

- <https://x.gd/H0zZa>
- <https://x.gd/H0zZa>
- <https://www.kewpie.com/education/information/vegetable/season/>
- <https://corporate.gnavi.co.jp/release/2018/20180425-018496/>

ご清聴ありがとうございました