

問題解決の思考法 最終レポート

提出日： 6/12

学籍番号：C1222531

名前： 滝澤壮悦

・検討テーマ

利用者のニーズに答える新しい「もっけ」を提案する。

・発見した課題：顕在的ニーズ

今回テーマとなっている「もっけ」は、私もしばしば利用する。その用途は、空きコマにつまむお菓子を購入したり、急に足りなくなった文房具を購入したりである。しかし、昼食をもっけで購入することはあまりない。それは学食の存在がとても大きいだろう。昼時の人々の流れを見ても、もっけで昼食を購入する人より学食で長蛇の列を作り並ぶ人が圧倒的に多い。私はこの点に着目し、「昼食を購入する人を増やすには」という視点で提案を行っていく。

・潜在的ニーズ及び課題定義

学食にあって「もっけ」に無い、昼時の利用者が求めているもの。それは「作りたて感」ではないかと考える。すでに包装されている惣菜パンを2つも買えば、学食ではそのほぼ同等の値段で作りたての温かい蕎麦やうどんを食べられる。多少列で待つとしても、午前の授業を終えて少しの疲れを感じる学生にとっては、後者のほうが魅力的に感じられる筈だ。

ここから、「どうすれば学食には作りたての食べ物を利用者に提供できるか？」

を課題として定義する。

・コンセプト

小さな「パン窯」を併設し、

お昼時に焼きたてのパンを提供する！

・プロダクト

定義した課題を満たす答えの1つとして、「焼きたてのパンを提供できるようにする」事が挙げられると考えた。以下に、コンセプトの詳細を説明する。

1. 併設するパン窯についてとその場所



設置するパン窯は、業務用の焼き菓子装置である。左はイメージ写真である。「もっけ」はディリーヤマザキなので、より融通の効いたパン焼き装置を導入できればそちらが望ましい。

設置場所は、教科書購入に使うスペースを再利用すべきと考えた。十分な広さが確保できるため、焼きたてをそのままトレイに載せ販売するスペースを併設しても良いと考えた。以下の写真は、スペースの使用予定である。



2. パン生地の用意

パン生地は既に用意されているものを仕入れ、焼き上げだけを行う。こうすることで最低限の手間のみでライブ感を持たせることができる。

・期待される効果

上記の提案がもし実現すれば、学食に引けを取らない魅力を持った購買になるだろう。焼き上がりを待つというライブ感から、リピーター客も狙えるだろう。また、パンを焼く香りがカフェテリアまで届けば、より購買意欲をそそることができる。