

# 残り食材で新たなレシピを

## ☰ 概要

こんな食材あったな、、ということ普段あるかと思えます。

これを解消すべく、食品保存場所になにがあるか検知するセンサーを設置し今ある食品で新しいメニューを提案してくれるレシピ提案アプリを作成します。

対象：家庭

このアイデアについて、具体的にはどのような食品に対するものなのでしょうか？全ての食品を対象にするのか、特定の食材や分類に限定するのか明確化が必要です。

→センサーが読み取れる中にあるすべての食品が対象となります。

レシピ提案の基準は何になるのでしょうか？食品の組み合わせや調理法、ユーザーの好みなど、どのような要素を考慮に入れる予定ですか？

→普段どのようなものを食べているかを入力することで、その人の嗜好を学び好みの組み合わせ調理法を提案します。

このアプリの使用は、特定のキッチン機器や他のデバイスと連携が必要ですか？それらについて考え方を知らせてください。

→連携が必要です。

冷蔵庫であればその中の温度などを知る必要があるため連携が必要です。

プライバシーとセキュリティについてはどのように考えていますか？食材の在庫や消費状況を把握するというのは、ユーザーのプライベートな情報に触れる可能性があります。

→プライベート情報の連携に同意いただけただけの方が対象となります。

レシピ提案アプリの市場は競争が激しいです。このアプリが他の類似のアプリとどのように差別化されるのかが明確であると良いでしょう。

→他にもレシピ提案アプリはあるが、食品の保存状態、在庫から嗜好に合った組み合わせをしたレシピを提案するアプリはないため差別化が図れる。

## 📌 解決したい課題：アイデアで解決したい課題は何で、それをどうしたいですか？

家庭内にある食品を管理し、フードロスを減らしたい。

対象食品：センサーが読み取れる中にあるすべての食品が対象。

目標：家庭で廃棄される食品の50%削減。

## 📌 解決方法：課題をどうやって解決しますか。骨子を記載ください。

利用するアプリ内容

保存されている食品から、ユーザの嗜好にあった食品の組み合わせ、レシピを提案しフードロスを減らします。

食品は食品保存場所にセンサーを配置し今ある食品を読み取れるようにします。

1.対応食品

センサーが読み取れる中にあるすべての食品が対象です。

2.ユーザへの配慮

フードロス削減につながることから、政府や市からの補助金が出るよう援助を仰ぎます。

3. アプリによるレシピ提案時に、食品が足りない場合

基本的にはいまある食品で提案できるものから提案します。

足りない場合には、こちらを追加することでこのようなレシピもあります、というようなアドバイスが出せるようにします。

4. 特定の食材に対するアレルギーやダイエット制限など、ユーザーの個々の要件について

アプリの設定で入力できるようにします。

5. 食品が腐敗や品質低下した場合、その旨をどのように通知しますか？

センサーで食品を読み取りアプリ通知、メール通知などで知らせます。

 **類似（独創性）**：現在、このアイデアと類似する仕組みがあれば記載ください（検索してみてください）

スマート冷蔵庫

 **有意性**：既に存在する類似の仕組みと比べて、どこが優れていますか（存在している場合のみ記載ください）

スマート冷蔵庫の場合、自分で食品確認、登録をする必要がありますが、今回提案のものであれば自動で食品の検知をおこなうことができるため、うっかり忘れてしまうことはありません。

 **実現方法**：どのように実現するか、できるだけ具体的に記載ください（ファイル添付も可）

(手順)

冷蔵庫や棚にカメラなどのセンサーを配置し、食品を認識。その情報をデータベースに記録します。

食品のデータからレシピのデータを結び付け提案します。

何を作ったのかをアプリに登録し、嗜好を学ばせる。これによりユーザの好むレシピを提案できるようになります。

提案内容への改善などもアプリ内で登録できるようにし、より適切なレシピを提案できるようになります。

 **課題・障壁**：実現する上で課題となることは何ですか、それをどうやって克服しますか

食品のスキャンができるセンサーを準備する。

→ユーザが食品をスキャンし登録する技術はあるため、応用します。

ユーザにセンサーを配置してもらうのにコストがかかる。

→フードロス削減を目標としてる政府に協力を仰ぎ、補助金などを出してもらいます。

 **期間・コスト**：実現に必要な費用と期間はどれくらいでしょうか。初期リリースとそれ以降など記載ください

■開発に必要なコスト

- ・アプリケーション開発コスト
- ・センサー開発コスト
- ・DB、インフラコスト
- ・修正改善コスト

■利用者側コスト

- ・センサー導入コスト

→補助金+数万円

■開発期間

(応用できる技術があるため)

1年～2年程度

 **未来像**：実現したとき、人々がどのように恩恵を受けて幸せになれるか、理想像をお書きください

家庭内の食品が管理できるようになり、無駄が減ることで食品のロスが減ります。

また日々の食事を考えることも楽になります。