

# 第1回 食WG 開催結果【北海道ヘルスケア産業振興協議会】

## 1 開催日時・場所

【日 時】 平成27年10月28日(水)13:00~15:30

【場 所】 (株)北海道二十一世紀総合研究所 会議室

【参加者数】 19名

## 2 目的

【WGの最終アウトプット】

- ・道産食材や病院給食ノウハウ等を活用した健康食のビジネスモデル企画書の作成
- ・上記ビジネスモデルを構築・展開する事業者ネットワークの組成



【第1回WGの目的】

「病院給食ノウハウ等を活用した健康食の一般市場化モデルの検討」を主テーマに下記を検討。

- ・ターゲットとすべき顧客イメージや、顧客ニーズの共有化
- ・顧客ニーズに対応した商品・サービスのアイデア出し
- ・上記商品・サービス開発や、市場拡大に向けた課題やその解決策

## 3 開催内容

【話題提供】

(株)北海道二十一世紀総合研究所 河原  
株式会社シーピーエス 営業部 伊藤 泰啓 様  
北海道銀行 営業推進部 佐藤 克幸 様  
株式会社アドバンス・フーズ 代表取締役 長谷川 裕詞 様  
アテリオ・バイオ株式会社 代表取締役 三輪 一典 様

【ワークショップ】

- ・3グループに分かれて、顧客イメージの共有やアイデア出しを行った。
- ・個別意見・アイデアについて相互に「いいね」(付箋)を付けてもらい、とりまとめの参考とした。

# ◆当日の様子



### 3 とりまとめ結果

- ・皆様の意見から、大きく3つの顧客ターゲット・ニーズに分類されました。
- ・第2回WGでは、それぞれのターゲット・ニーズ毎の、ビジネスモデル構築に向けた議論を展開します。

|              | 「孤食」の解決  | おもに働く人たちの食生活改善  | 退院患者等の食生活改善  |
|--------------|--|---|--|
| ターゲット顧客      | <ul style="list-style-type: none"> <li>・単身者(特に独居高齢者)</li> <li>・子育て世帯(特に共働き世帯)</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・働く人たち<br/>(男性)生活習慣病予備軍<br/>(女性)痩せたい・きれいになりたい人</li> <li>・企業(健康経営・福利厚生の一環)</li> <li>・健康保険組合 等</li> </ul>                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>・退院患者・通院患者<br/>(糖尿病患者など食生活改善が必須の人)</li> <li>・介護予防が必要な高齢者</li> <li>・その他食生活改善が必要な人</li> </ul>         |
| ニーズ顧客        | <ul style="list-style-type: none"> <li>・みんなで食事をとりたい<br/>(孤食はさびしい、引きこもりになる)</li> <li>・3食つくるのが負担(働く女性)</li> <li>・安全・安心な食事をとりたい</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・安全・安心な食事をとりたい</li> <li>・栄養バランスが摂れた食事をとりたい</li> <li>・できる限り安くランチをすませたい</li> <li>・コンビニ弁当ばかりは飽きる</li> <li>・ダイエットしたい・きれいになりたい</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・病気を治したい</li> <li>・栄養バランスが摂れた食事をとりたい</li> <li>・調理が苦手・できない</li> <li>・おいしい嚥下食・カロリー制限食を食べたい</li> </ul> |
| ニーズ掘り起こしに向けて | <p><b>【掘り起こしの工夫】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食育(健康づくり、食改善の知識を学んだり、意識を高めるきっかけづくり)</li> <li>・健康が改善される食事(効果を実感できる(成功体験)ことで、継続につながる)</li> <li>・おいしさの追求(健康食≠美味しい商品のイメージ打破)、食器のこだわり</li> <li>・食を通じた人とのコミュニケーション、交流を促進(心の健康に寄与)</li> <li>・イケてる経営者との契約・連携、プロのシェフとの連携(プロモーション効果への期待)</li> <li>・健診や保健事業との連動(健康クーポン、健診結果からメニューを選ぶ・提案してくれるアプリなど)</li> <li>・栄養管理、大量調理のノウハウ活用</li> </ul> <p><b>【商品・サービス、提供チャネルなど】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・コンビニ・スーパー等での販売</li> <li>・レストラン、食堂などの外食展開(惣菜含む)</li> <li>・配食サービス(ビジネス街向けデリバリー、社食のかわり)</li> <li>・社員食堂</li> </ul> |   |  |