

# 国士舘大学

FTアントレゼミナール

大枝チーム

「おばあちゃん食堂～おばあちゃん自慢の料理をあなたへ～」



参加メンバー（敬称略）	
チームリーダー：大枝 拓矢（3年）	
尾川 裕貴（3年）	内田 翔子（3年）
指導教員：田中 史人（経営学部経営学科 准教授）	

## 【事業内容の要旨】

### 【事業の目的】

- 私達のおばあちゃんは料理が大好きです。実家に帰ると、いつもおばあちゃんは手の込んだ、自慢の料理を振る舞ってくれます。
- また、上京して一人暮らしをしている人も、おばあちゃんの味を恋しくなる時があると思います。ですが、なかなか実家に帰る時間がないと思うのです。
- 実家に帰ってだけしかおばあちゃん自慢の手料理が食べられないのはさみしいことだと思いました。
- そこで、私達は、おばあちゃん自慢の手料理が普段から食べられる飲食店を作りたいと考えました。

### 【ビジネスモデル】

- おばあちゃん食堂とは、私たち学生が食堂を設立、運営し、60歳以上の元気なおばあちゃん達を集め、元気に働いてもらう食堂です。
- 当社では、得意料理を作れるおばあちゃんを募集します。料理を作れるおばあちゃんを雇用し、働いていただくおばあちゃんの**自慢の手料理**を提供します。
- おばあちゃん自慢の手料理とは、おばあちゃんが厨房で**マニュアル（台本）のない・おばあちゃんの個性あふれる手料理**を初めから作っていただきます。
- これにより、実家に帰ることではか食べることの出来なかったおばあちゃん自慢の手料理を提供することが実現できます。

### 【提供する製品】

- 提供する料理は、おばあちゃん**自慢の手料理**です。
- 当社では、ランチメニューとなっています。
- ご飯とみそ汁＋主菜＋（副菜2品 600円、または、主菜＋副菜3品 700円）
- 副菜は自分が食べたいものを自由に取ることが出来ます。  
※お新香のサービス、ご飯大盛り＋100円
- **季節ごとの旬の食材**なども取り入れていきます。

### 【提供するサービスの特徴】

- 料理の提供に時間がかかりません。  
→既に作られているので、後は**お会計を済ませるだけ**です！  
→また、セルフサービス形式で、効率の良い提供方法を実現しているからです。
- 日替わりで自慢の料理が提供されます。  
→**毎日違う料理**ですので、1日だけの限定のランチを食べることができます。
- 料理の知恵を知ることができます。  
→**知恵**や**隠し味**が知りたい！というお客様に対して料理のチラシを配布し、家庭でも料理を作ることができます。
- お客様との繋がりができます。  
→自慢の料理の知恵を知るにあたって**会話（コミュニケーション）**をすることによって仲良くなったり、料理の作るお客様との繋がりが出来ることによって、**地域活性化**に貢献します。

### 【当社の強み】

- おばあちゃんが作る料理には、**経験**や**知恵**、**隠し味**、**作り方**など、おばあちゃん一人ひとりが作る料理への独自の**こだわり**を持っています。
- 日替わりで手の込んだ、料理本には載っていない、おばあちゃんそれぞれが培った自慢の味を提供することが当社の強みです。

【プラン名】

**おばあちゃん食堂～おばあちゃん自慢の料理をあなたへ～**

【目的・概要】

**私たちが食べたかったのは、  
手の込んだ、おばあちゃん自慢の料理です。**



- 私達のおばあちゃんは料理が大好きです。実家に帰ると、いつもおばあちゃんは手の込んだ、自慢の料理を振る舞ってくれます。
- また、上京して一人暮らしをしている人も、おばあちゃんの味を恋しくなる時があると思います。ですが、なかなか実家に帰る時間がないと思うのです。
- 実家に帰ってだけしかおばあちゃん自慢の手料理が食べられないのはさみしいことだと思いました。
- そこで、私達は、おばあちゃん自慢の手料理が普段から食べられる飲食店を作りたいと考えました。

【ビジネスモデル】

- おばあちゃん食堂とは、私たち学生が食堂を設立、運営し、60歳以上の元気なおばあちゃん達を集め、元気に働いてもらう食堂です。
- 当社では、得意料理を作れるおばあちゃんを募集します。料理を作れるおばあちゃんを雇用し、働いていただくおばあちゃんの**自慢の手料理**を提供します。
- おばあちゃん自慢の手料理とは、おばあちゃんが厨房で**マニュアル（台本）のない・おばあちゃんの個性あふれる手料理**を初めから作っていただきます。
- これにより、実家に帰ることではか食べることの出来なかったおばあちゃん自慢の手料理を提供することが実現できます。

【提供する製品】

## (例)絶品！美子おばあちゃんの豚の生姜焼き！



■シャキシャキ！  
れんこんのスライス  
■おばあちゃん特製！  
きんぴらごぼう

■細切りがポイント！  
キャベツの千切り  
■ほんのり塩が隠し味！  
豚のしょうが焼き

お新香は  
おばあちゃんからのサービス。

宮城県産ブランド米  
「ひとめぼれ」  
ふっくら炊きあげました。

ごはん+とん汁+主食+副菜2品  
**600円**

■野菜たっぷり！  
健康に気を遣った  
おばあちゃん特製とん汁

- 提供する料理は、おばあちゃん**自慢の手料理**です。
- 当社では、ランチメニューとなっています。
- ご飯とみそ汁+主菜+（副菜2品 600円、または、主菜+副菜3品 700円）
- 副菜は自分が食べたいものを自由に取り出すことができます。  
※お新香のサービス、ご飯大盛り+100円
- 季節ごとの旬の食材**なども取り入れていきます。

### 【提供するサービスの特徴】

- 料理の提供に時間がかかりません。  
→既に作られているので、後は**お会計を済ませるだけ**です！  
→また、セルフサービス形式で、効率の良い提供方法を実現しているからです。
- 日替わりで自慢の料理が提供されます。  
→**毎日違う料理**ですので、1日だけの限定のランチを食べることができます。
- 料理の知恵を知ることができます。  
→**知恵**や**隠し味**が知りたい！というお客様に対して料理のチラシを配布し、家庭でも料理を作ることができます。
- お客様との繋がりができます。  
→自慢の料理の知恵を知るにあたって**会話（コミュニケーション）**をすることによって仲良くなったり、料理の作るお客様との繋がりが出来ることによって、**地域活性化**に貢献します。



■このおばあちゃんのこれが食べたいと思ってもらえるように、Aを第1、3週でBを2、4週で交互に提供します。

## ★一週間のメインの例★

A

月曜 のぶこおばあちゃんの筑前煮  
火曜 歌子おばあちゃんのハンバーグ  
水曜 久恵おばあちゃんのコロッケ  
木曜 豊子おばあちゃんの肉じゃが  
金曜 愛子おばあちゃんのさばの味噌煮

B

月曜 三重子おばあちゃんのアジフライ  
火曜 美子おばあちゃんの豚のしょうが焼き  
水曜 初枝おばあちゃんのロールキャベツ  
木曜 宮子おばあちゃんのから揚げ  
金曜 おばあちゃん食堂カレーの日

■副菜は冷めてもおいしいもの、日持ちするもの5種類くらいから選べるようにします。

### 【副菜の例】

かぼちゃの煮物、ほうれん草のおひたし、きんぴら、ポテトサラダ、卵焼き、切り干し大根、ひじきの煮物、里芋の煮っころがし

■メイン料理のレシピは働くおばあちゃん全員が共有し、その日の担当のおばあちゃんを中心に仕込みをします。

■メインも副菜もあらかじめ作っておき、メインは温かいものをすぐ出せるところまで用意し、副菜はカウンターに並べておき、すぐよそるだけの状態にします。

## 【営業時間】



- 昼 11時～15時まで
- 夜 17時～21時まで  
(売り切れ次第終了とさせていただきます。)

## 【当社の強み】

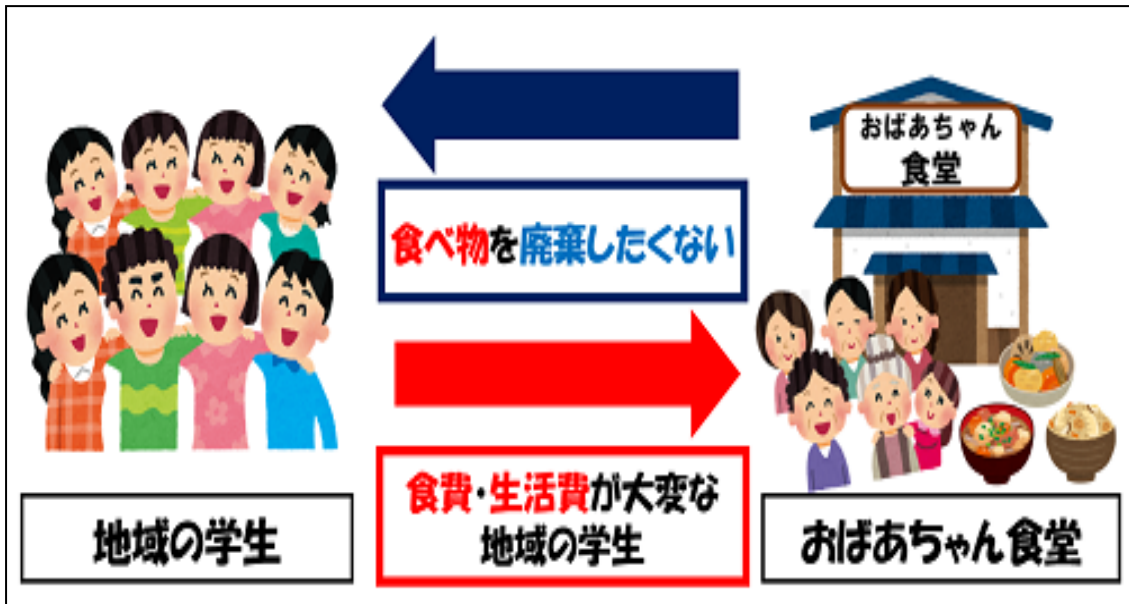
# おばあちゃん自慢の手作り料理の提供



- おばあちゃんが作る料理には、**経験**や**知恵**、**隠し味**、**作り方**など、おばあちゃん一人ひとりが作る料理への独自の**こだわり**を持っています。
- 日替わりで手の込んだ、料理本には載っていない、おばあちゃんそれぞれが培った自慢の味を提供することが当社の強みです。

【新規性・独自性】

## 地域の学生に手伝っていただく代わりに料理を無料で提供（おすそわけ）します！



→ 1人暮らしの学生はお金をもっておらず、食費を少しでも削ろうと思いががあります。

→ おばあちゃん食堂では、せっかく作った料理を廃棄にたくありません。

## ■そこで、両者をマッチングします！



■ 食堂側は無償でおすそわけする代わりに、学生はお店のお手伝い、店内清掃、口コミ宣伝を行います。（口コミにより、おばあちゃん食堂の宣伝になります。）

## ■その結果、どのようなベネフィットを享受するか

→ 食堂周辺の学生との繋がりを持つことにより、学生にもやさしい環境づくりをします。

→ おばあちゃん食堂は廃棄物を抑えることができます。

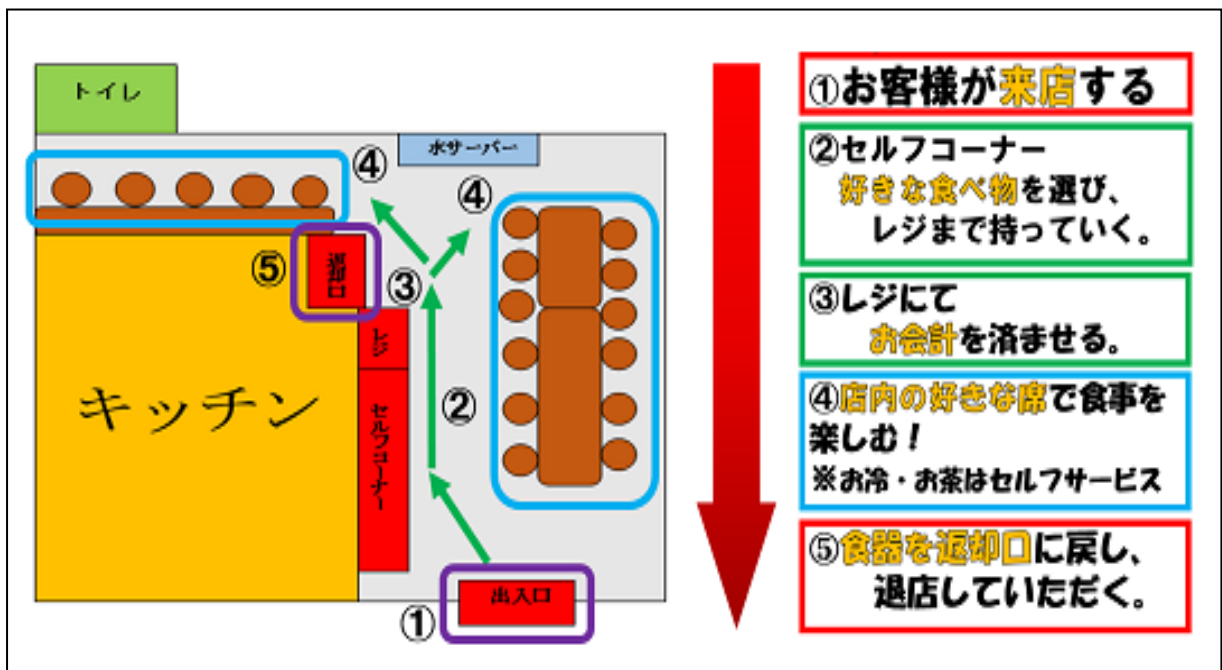
【営業場所】

# 第一号店（例）東京都の世田谷区に設置します。



- この場所は、国立館大学や世田谷区役所、松陰神社商店街が周辺にあり、容易に利用していただくことができます。
- また、周辺には高齢者の住んでいる団地も多く、徒歩・自転車で簡単に通勤することが可能です。

【店内利用イメージ】



- 当社では、セルフサービス形式を取っています。
- これにより、効率よくお客様に料理を提供することが来ます。



## 【販売ターゲット】

# 主なターゲットは、おばあちゃん自慢の手料理を食べたい人です。

- 1人暮らしの人
- 学生
- 近所に住む高齢者
- コンビニ弁当やファストフードに飽き、昔ながらの手料理を食べたい30代の人たち
- 健康を意識しながらおいしい料理を食べたい中高年（サラリーマン）
- たまにはこういう料理を食べるか！と考える若者 など

## 【マーケティング】



- 当プランのポディショニングマップは**手の込んだ、おばあちゃん自慢の味**の提供を**こだわりの食材**で実施することにより、同業他社より優位性があると考えました。

## 【同業他社比較】

- すき家・・・大量に仕入れていて、低コストで牛丼などを提供しています。
- 箱根そば・・・主食となるそば・うどんを大量に仕入れていて、低コストで料理を提供しています。
- ロイヤルホスト・・・肉・野菜にこだわりの食材を使用していて、料理価格は高いです。
- デニーズ・・・肉の種類などの食材にこだわり、料理価格は高いです。

## 【スタンプカード】



- お客様にまた来店していただけるようにスタンプカードを実施いたします。これは、当社のランチメニューを10回食べていただくとスタンプを1つ押すことができ、10回貯まることでランチ1回無料券がもらえます。
- スタンプカードにより、お客様にリピートを促します。

## 【PR方法】



- ホームページや学生・地域住民の口コミなどによって、おばあちゃん食堂を宣伝します。これにより、お金のかからない宣伝をします。
- これらにより、年々、当社に対する顧客のイメージアップをはかります。

## 【将来のビジョン】

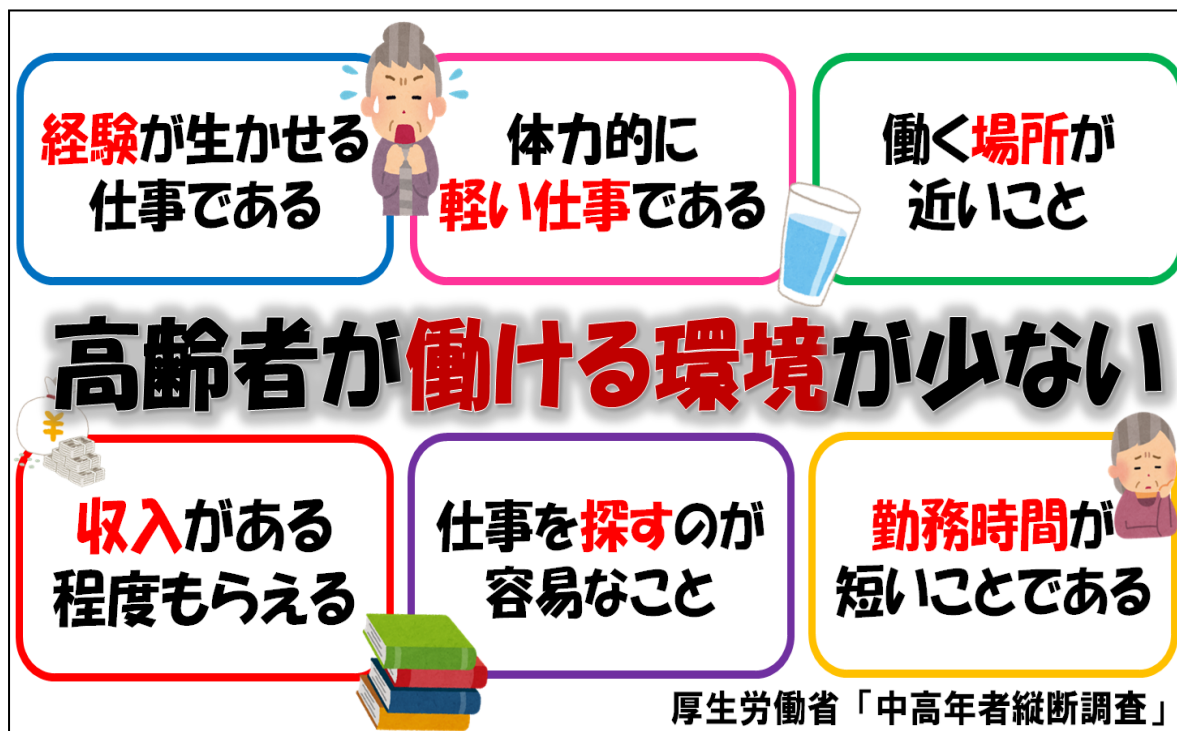
- 1年後に3店舗、3年後に5店舗、5年後に10店舗を目指します。
- 当社では、働きたい高齢者を雇用することで、店舗拡大をします。

## 高齢者に、働きやすい環境を提供します。

- 高齢者の中には、働く意欲がある方も多くいることが、厚生労働省の中高年者を対象にした調査でわかりました。あなたは老後働きたいですか、という質問に対し、約60%の人がはいと答えています。今後加速していく高齢化を考えると、働きたい高齢者は増加していくと考えられます。



- 高齢者が働ける環境とは、どのようなことでしょうか。厚生労働省の調査によると、経験が生かせること、体力的に軽いこと、働く場所が近いこと、収入がある程度もらえること、仕事を探すのが容易なこと、勤務時間が軽いことなどが挙がっています。これらの条件を満たす職場環境は、現状では少ないのです。



- 高齢者の中には、まだまだ働きたい、社会に貢献したいという方々がたくさんいます。
- 今後増加していく高齢者に対して、高齢者の雇用する場所がますます必要であると考えます。
- 私たちは、増加する高齢者に対して、働きやすい環境を提供します。

【売上・利益計画】（単位：千円）

事業・商品別計画 (事業名・商品名)	第1期 (平成27年4月期)	第2期 (平成30年4月期)	第3期 (平成35年4月期)
ランチメニュー	46,080	76,800	153,600
売上高計	46,080	76,800	153,600
経常利益	642	1,070	2,140

※（ ）内は粗利益率

【資金計画】（単位：千円）

必要資金	金額	調達方法	金額
(設備投資)		(自己資金)	
・設備費用	500	【内訳】	
・改装・内装等	200	・大枝 拓矢	1,000
・備品等	150	・内田 翔子	1,000
・通信機器	230	・尾川 裕貴	1,000
・情報機器	350	(借入金)	
・広告宣伝費	210	・友人・知人	0
・その他費用	50	・金融機関	2,000
(運転資金) 3ヵ月		・投資家など	0
分	450		
家賃等	2,000		
人件費等	1,260		
材料仕入	100		
その他費用			
合計	5,000		5,000