

消費者との信頼を高めるための コミュニケーション

～体験でつなぐ、信頼の食選択～

メンバー

井口花音・齋藤悠・浦瀬恵介・高木健伍・中務裕貴・西山健太・平田愛佳・吉田美乃里

ファシリテーター

折井真人・青森誠治



1 背景・このテーマを選んだ理由

2 提案1：知って得する！食に関する豆知識

3 提案2：知って安心！工場見学バスツアー

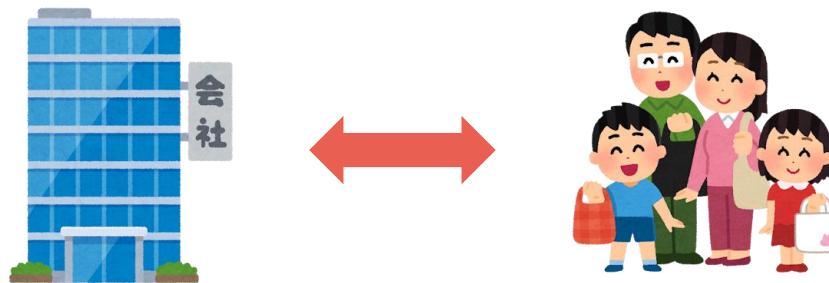
4 まとめ

課題

- ・ 消費者の思い込みによって正しい情報が認知されていない
(ex. マーク、原料原産国、添加物)
- ・ 企業や国からの 一方的な情報発信 になっている
→ 興味のある人にしか伝わっていない



企業と消費者間の**相互コミュニケーション**によって透明性を高める



目的：消費者の思い込みをなくして、適切な食選択に繋げる

相互コミュニケーションを図るために
わたしたちにできることって??

〇〇



提案1：知って得する！食に関する豆知識

①店舗で商品を購入する



②商品のQRコードを読み込む



③豆知識動画を観て、クイズに答える
→正しい知識をインプット



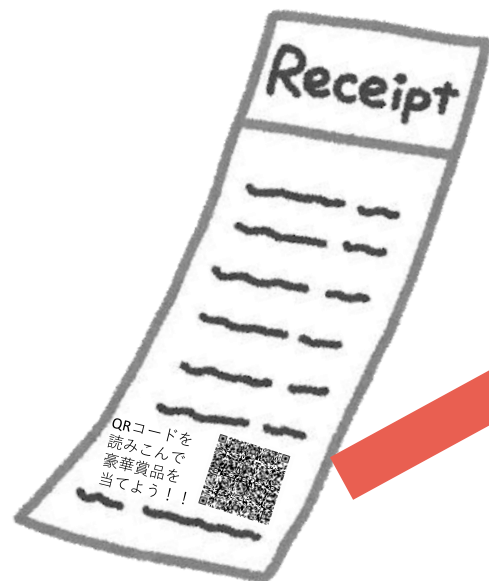
④動画を観るとポイントGET



⑤ポイントを貯めて、豪華景品をGET

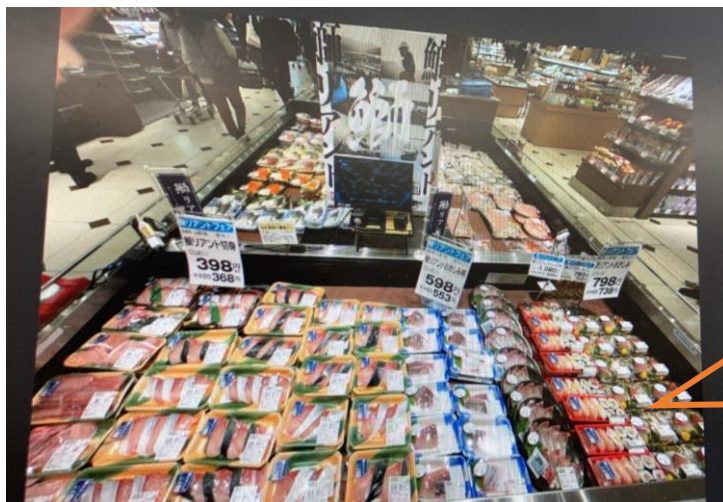


提案 1 : 知って得する！食に関する豆知識

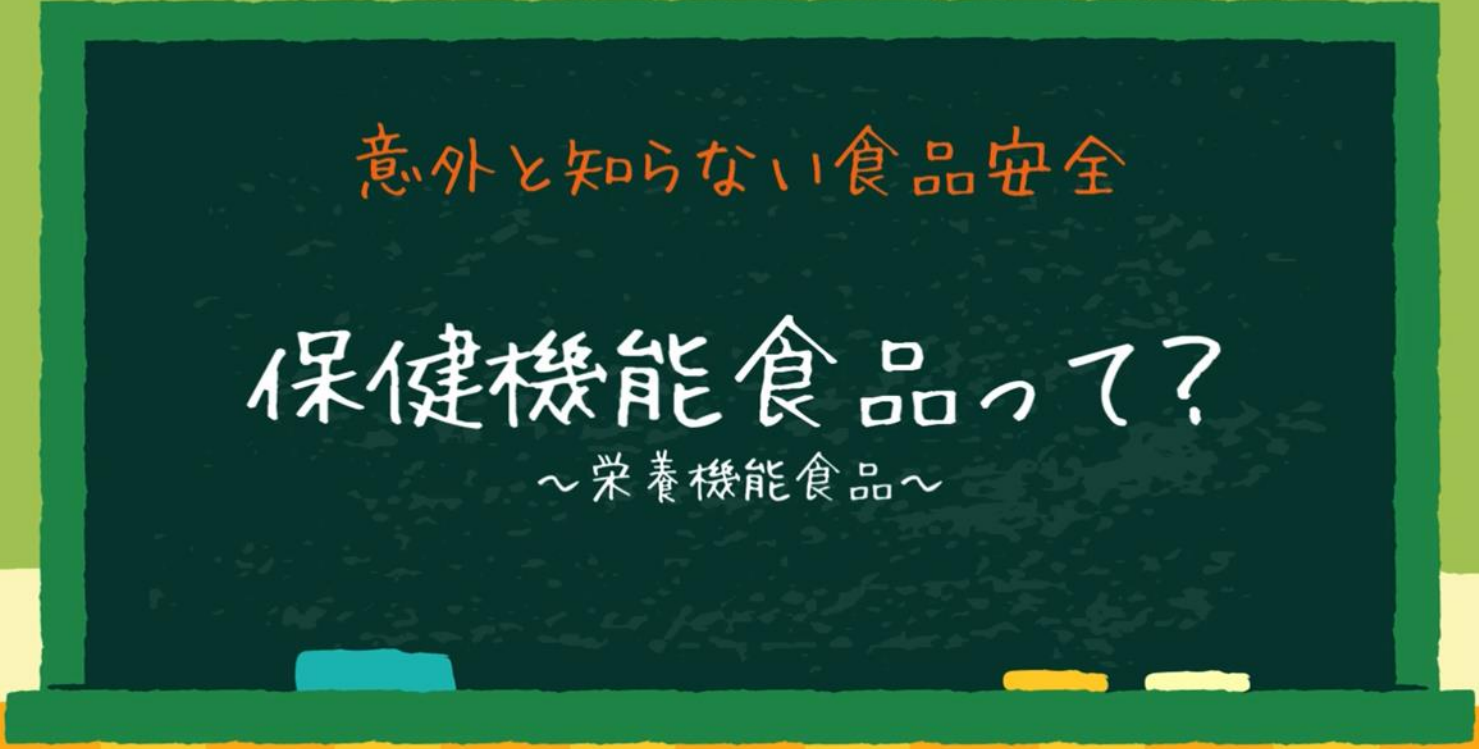


QRコードを
読み込んでみてください！！

(例)



提案 1 : 知って得する！食に関する豆知識



意外と知らない食品安全

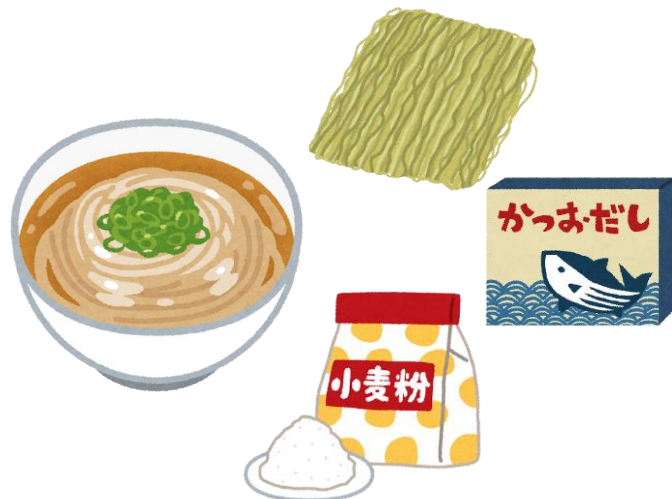
保健機能食品って？

～栄養機能食品～

The image shows a chalkboard with a green border and a dark green surface. The text is written in a hand-drawn style. The top line is in orange, the middle line is in white, and the bottom line is in white. The background of the slide is a light green gradient with a yellow and orange striped pattern at the bottom.

提案2：知って安心！工場見学バスツアー

① 外食チェーンで食べてもらう



② ポスターやポップを見て、ツアーに応募してもらう

あなたが食べたものの
安全性気になりませんか？

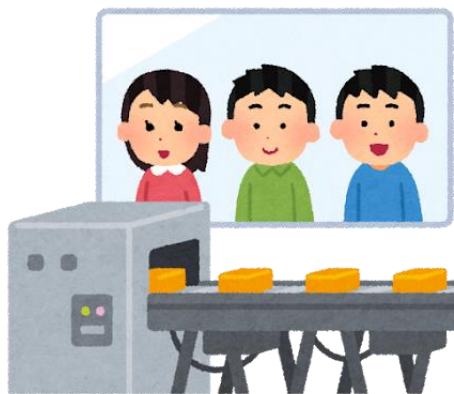


工場見学ツアー
に行こう！

③ メニューに使用されている 食材の工場を巡る



④ 食の安全性について 確認してもらう



⑤ もう一度食べて、 安心感が上がったことを 確認してもらう



提案2：知って安心！工場見学バスツアー

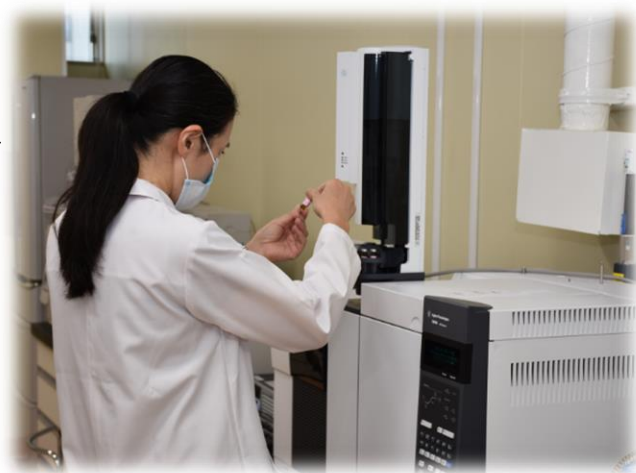
例えば… 外国産原料の安全性について

【海外から入荷された原料を製品に使うまでの流れ】

工場に原料が入荷



- ①**残留農薬検査** 約460種類の農薬を測定し、規格基準内であるか調査。



- ②**受入検査** 微生物検査、理化学検査、官能検査(におい、味・風味)の検査。



- ③**先行テスト** 実際入荷された原料で製品を作ってみて問題がないか確認。



製品に使用して問題なし！

提案2：知って安心！工場見学バスツアー

他にも…

工場の工夫を実際に見て、体験してもらおう！

【食中毒細菌対策】

- ①手洗い
- ②器具・機器の衛生管理
- ③食材の加熱・冷却・殺菌



【異物混入対策】

- ①ローラーがけ
- ②金属探知機
- ③X線異物検査装置



目的：消費者の思い込みをなくして、適切な食選択に繋げる



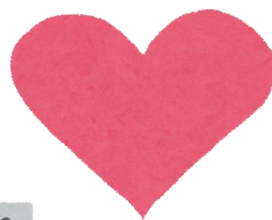
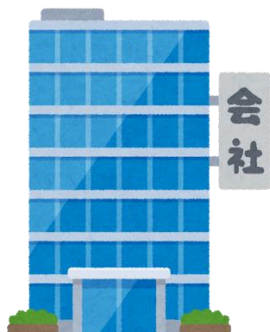
そのためには**相互コミュニケーション**が必要！！

提案1 ➡正しい情報を知ってもらう

提案2 ➡百聞は一見に如かず！食への安心を高めてもらう

正しい知識を
伝えたい！

商品のよさを
伝えたい！



このマーク
そんな意味が
あったんだ！

外国産＝悪
じゃないんだ！

添加物って
そんな効果が
あったんだ！

