

せぶんdeいれぶん

メンバー

中島 沙弥

前川 紗椰

松本 果歩

梁 載京

メンター

尾辻 こころ

原田 翔史

少前 祐人



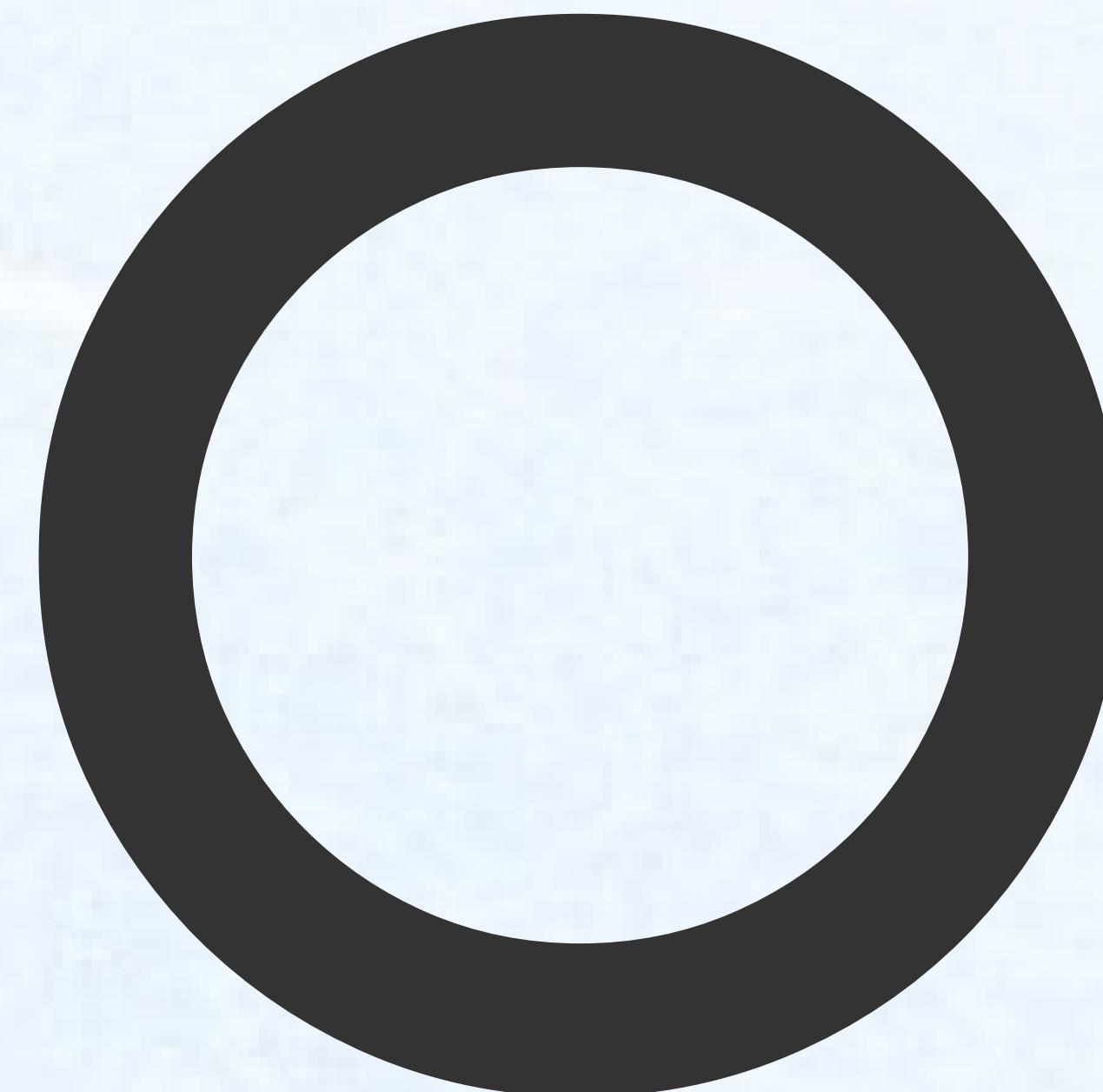
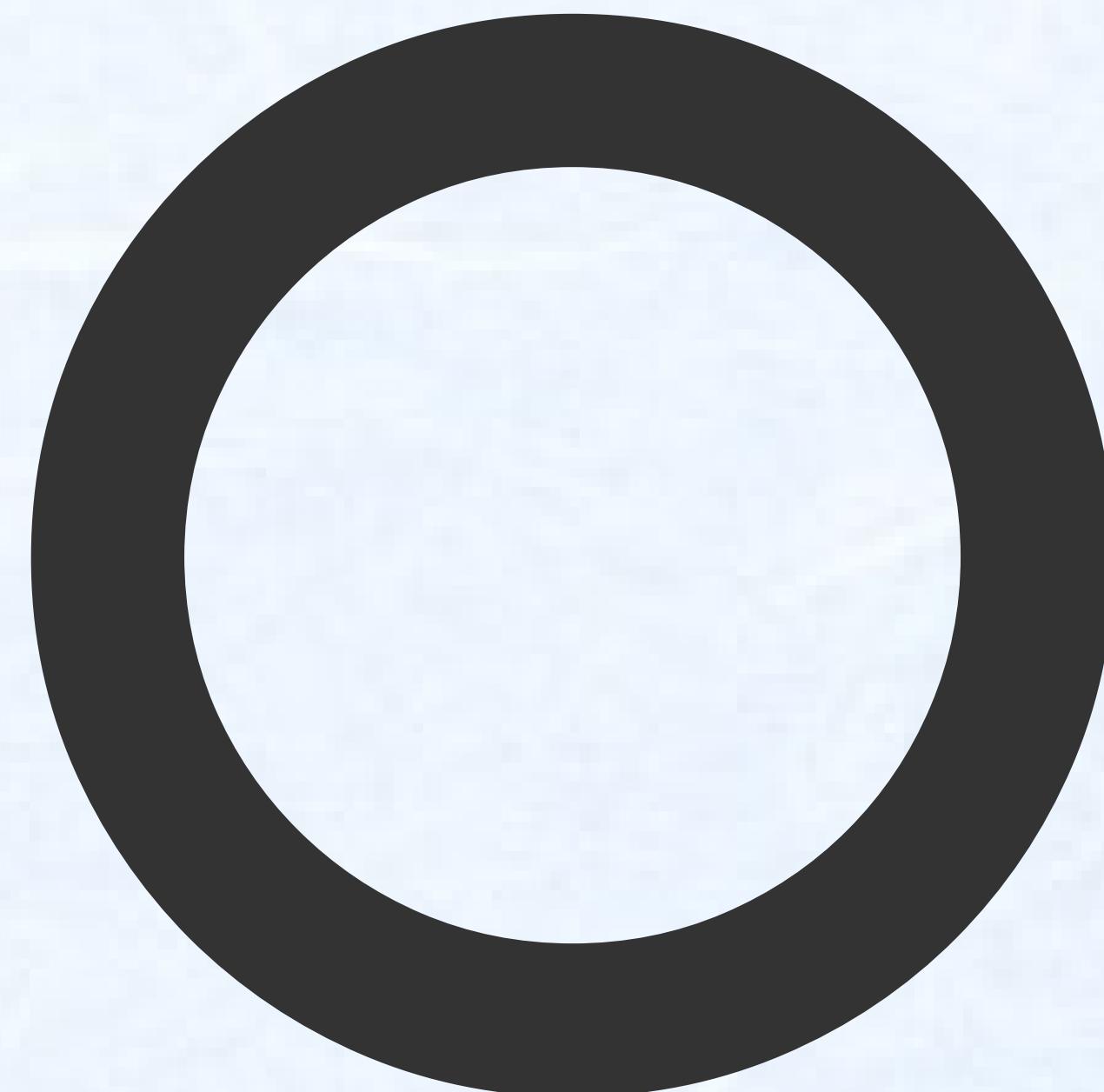
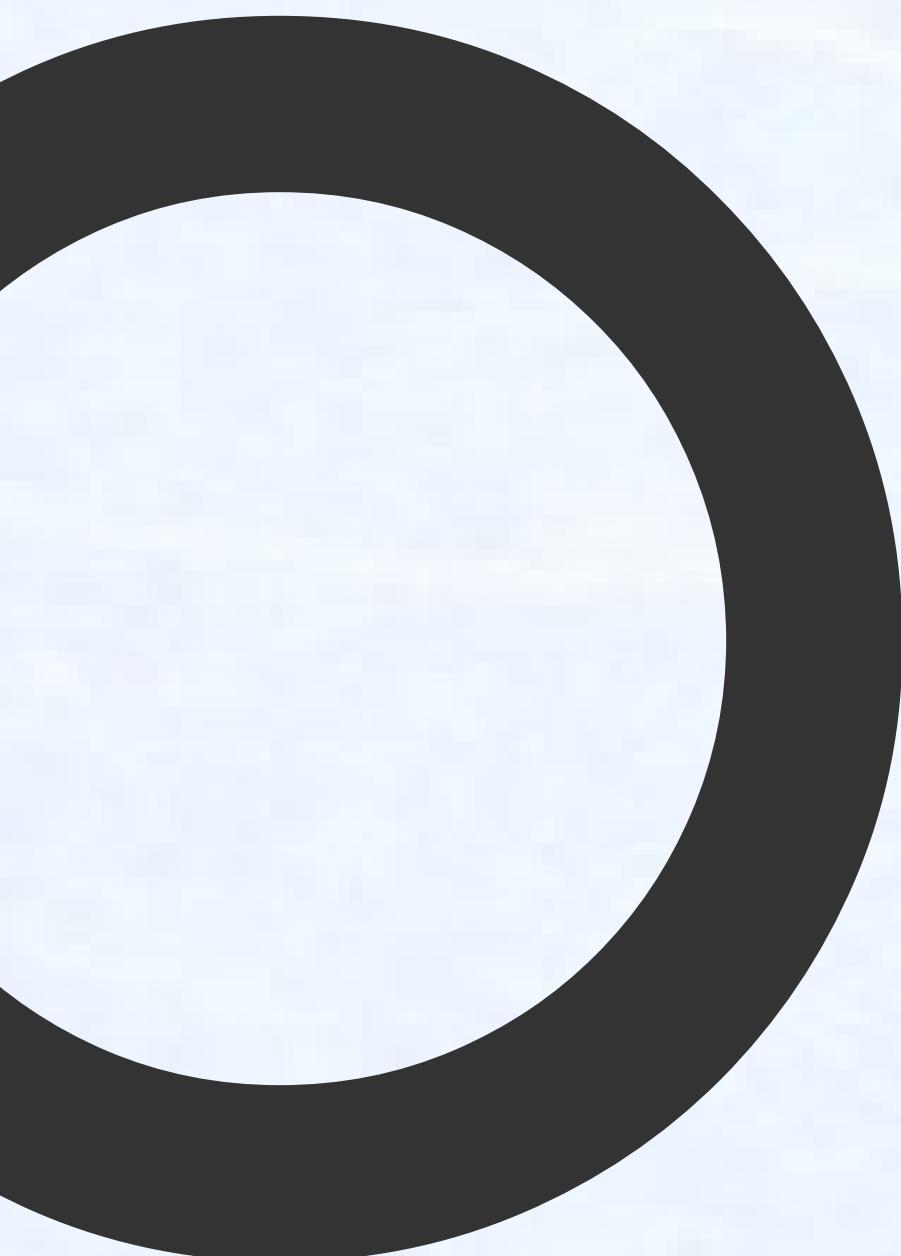
巡
菓

～じゅんか～

和菓子で運動量を“見える化”。健康も甘さも、バランスよく。

テーマ決め







が
4つ

わ が し

theme
テーマ決め

和菓子



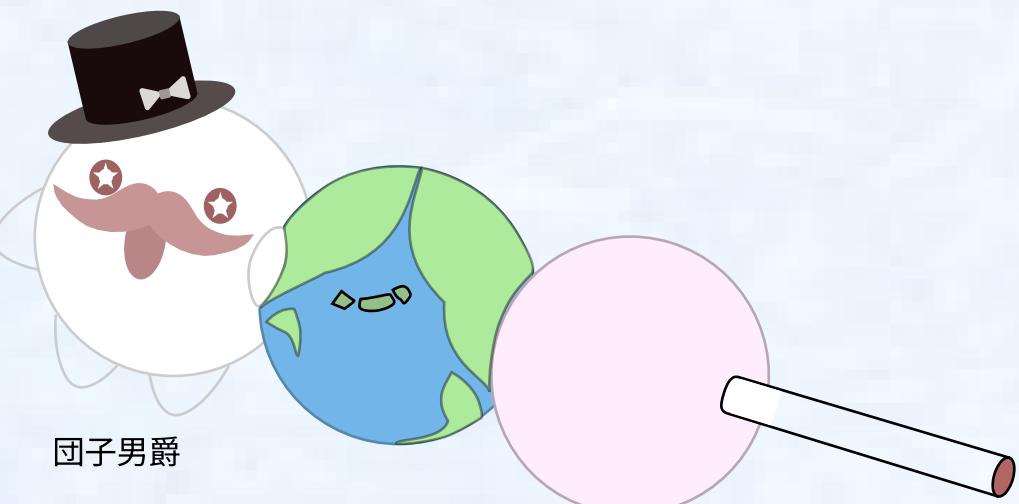
調查

research 和菓子を知ろう 図鑑の作成

5/12 和菓子図鑑 😊

 <p>名前：かりこ モチーフ：山の神や鬼羅への敬意。 作り方：うち米をてて餅粉に成形し、餅に表して蒸す。 食べる時間・用途：朝食やお供の万葉に合わせて提供される。</p>	 <p>名前：ちめい モチーフ：梅の花や梅道（桃、紅葉、芭翁など） 作り方：自分で手作りは手を揉んで練り、蒸し合して焼く。 食べる時間・用途：芭翁の日やお供の万葉に合わせて提供される。</p>	 <p>名前：かりこ モチーフ：梅の花や梅道の練習物 作り方：水餃子と似た形を揉んで包み、蒸し上げる。 食べる時間・用途：1月5日の詠冬の祝物。</p>	 <p>名前：かりこ モチーフ：桃の節句（さくつばた） 作り方：小麦粉と豆粉を混ぜて水を加え、均一なほど揉ませる。 食べ方：蒸してお供方に並べ、片栗粉をまぶした実味に並べて、オーブンで焼いた後添付する。 食べる時間・用途：桃の節句の本物の子として、添付。</p>	 <p>名前：タンヨウカク モチーフ：桃の節句（さくつばた） 作り方：三種類（小豆粉、卵、砂糖）を混ぜて焼き上げる。華やかな味です。 食べる時間・用途：桃の節句の本物の子として、日曜のわいわい焼き時に。</p>	 <p>名前：だい モチーフ：丸餅やわら餅で作られた生地で和菓子を包んだ和菓子 作り方：二重餅とお餅と水を混ぜて揉んで、丸餅を包んで蒸す。 食べる時間・用途：一日中楽しめるが、特に美味しいのは夜。</p>
 <p>名前：ごひめ モチーフ：山の神や鬼羅への敬意 作り方：うち米をてて餅粉に成形し、餅に表して蒸す。 食べる時間・用途：朝食。</p>	 <p>名前：そうし モチーフ：うらもとでてて餅粉に成形し、餅に表して蒸す。 作り方：餅粉に水を加えて蒸す。</p>	 <p>名前：からいどう モチーフ：桃の節句の流れを汲む 作り方：上糸粉を表して餅粉し、表面に赤色の着色を施す。 食べる時間・用途：桃の節句で販売される。</p>	 <p>名前：たいがし モチーフ：桃の節句「桃」にあやかる桃型の和菓子 作り方：小麦粉と豆粉に水を加えて、餅粉の型で両面を焼く。 食べる時間・用途：桃の節句と通年。お年玉やおやつ。</p>	 <p>名前：どらやき モチーフ：桃の節句「桃」 作り方：小麦粉の生地であんこを包み、餅粉と焼く。 食べる時間・用途：おやつや和菓子として販売される。</p>	 <p>名前：まめだいふく モチーフ：中国の「蜜餞（ミンツー）」 作り方：小麦粉の生地であんこを包み、餅粉と焼く。 食べる時間・用途：通年。おやつや和菓子として販売される。</p>
 <p>名前：さんかく モチーフ：さかか餅 作り方：餅粉や蜜餞や蜜豆円餅 食べる時間・用途：洋風に改めて販売される。</p>	 <p>名前：だんご モチーフ：蜜餞や花見などの行燈 作り方：餅粉や上糸粉を水で練り、丸めて蒸す。 食べる時間・用途：蜜餞の本物の子として、行燈や花見のおやつ。</p>	 <p>名前：くず餅 モチーフ：蜜餞や花見などの行燈 作り方：餅粉を水で練り、丸めて蒸す。 食べる時間・用途：蜜餞や花見のおやつ。</p>	 <p>名前：くすぎ餅 モチーフ：蜜餞（くすぎ） 作り方：蜜餞でこしらえを包み、うぐいす粉（清きな粉）をまぶす。 食べる時間・用途：蜜餞や花見のおやつ。</p>	 <p>名前：べっぴん モチーフ：べこの（牛の）の形 作り方：もち米粉とうらもとを混ぜ、餅粉とくるみを加えて水に練り、餅粉と焼く。</p>	 <p>名前：くじら餅 モチーフ：江戸の 作り方：もち米粉とうらもとを混ぜ、餅粉とくるみを加えて水に練り、餅粉と焼く。</p>

これも和菓子なんだあ



research

和菓子ってこんなもの 印象を語ろう

百貨店など限られた販売チャネルでの販売が多く、気軽に買えない

Saya.N

職人の高齢化

Saya.N

後継者不足

Saya.N

お茶との相性が抜群

Saya.N

若者の和菓子離れ
映えといえば洋菓子になっている

Saya.N

見た目の美しさ、包装の丁寧さが、気持ちを伝える手段となる

Saya.N

和菓子のサブスク
海外でSushiは知られている
がWagashiはマイナー
<https://ichigo.com/services/>

萩川紗栄

季節限定の商品が多く、食を通じて「今の季節」を楽しめる。

Saya.N

職人技の継承が難しい
<https://careergarden.jp/>

萩川紗栄

和菓子は甘いものが多い

松本実歩

「渋い」「年配向け」という印象
https://newsdig.tbs.co.jp/articles/-/651748?utm_source=chatgpt.com

萩川紗栄

見た目から物語や情景が感じられ、目で味わう文化がある

Saya.N

あんこ嫌いが多い気がする
https://note.com/eguchi_n/n/nbfb6a459e6df

松本実歩

和菓子を知る機会がない

Saya.N

包装が豪華すぎて「特別な贈答用」のイメージが強い

Saya.N

和菓子を作っている手元を映したショートムービーが良く見られる

Saya.N

和菓子は食べるアート

松本実歩

和菓子と離れた時代
チャネルでの露出が多く、
若者離れ

個人の高齢化

後継者不足

若者の和菓子離れ

若者の和菓子離れ
増えといふは定説でなっ
てる

高齢化の進み、若者の子
どもが、和菓子を伝える手
段となる

和菓子のセブン
系列でLineが導入している
「Wagashi」マイナー

Wagashiマイナー

高齢化

和菓子の商品化で、若
年層にて「和菓子」を再
発見。

個人が和菓子離れの現象
で、和菓子離れの現象

和菓子は若い人の間で
人気があり、特に女性によ
り好まれる傾向がある。

高齢化から和菓子離れが
進む。若年層ではまだある
が、高齢化が進むにつれて
和菓子離れが進む。

非日常感

ダイエット向け

アート・美

若者離れ

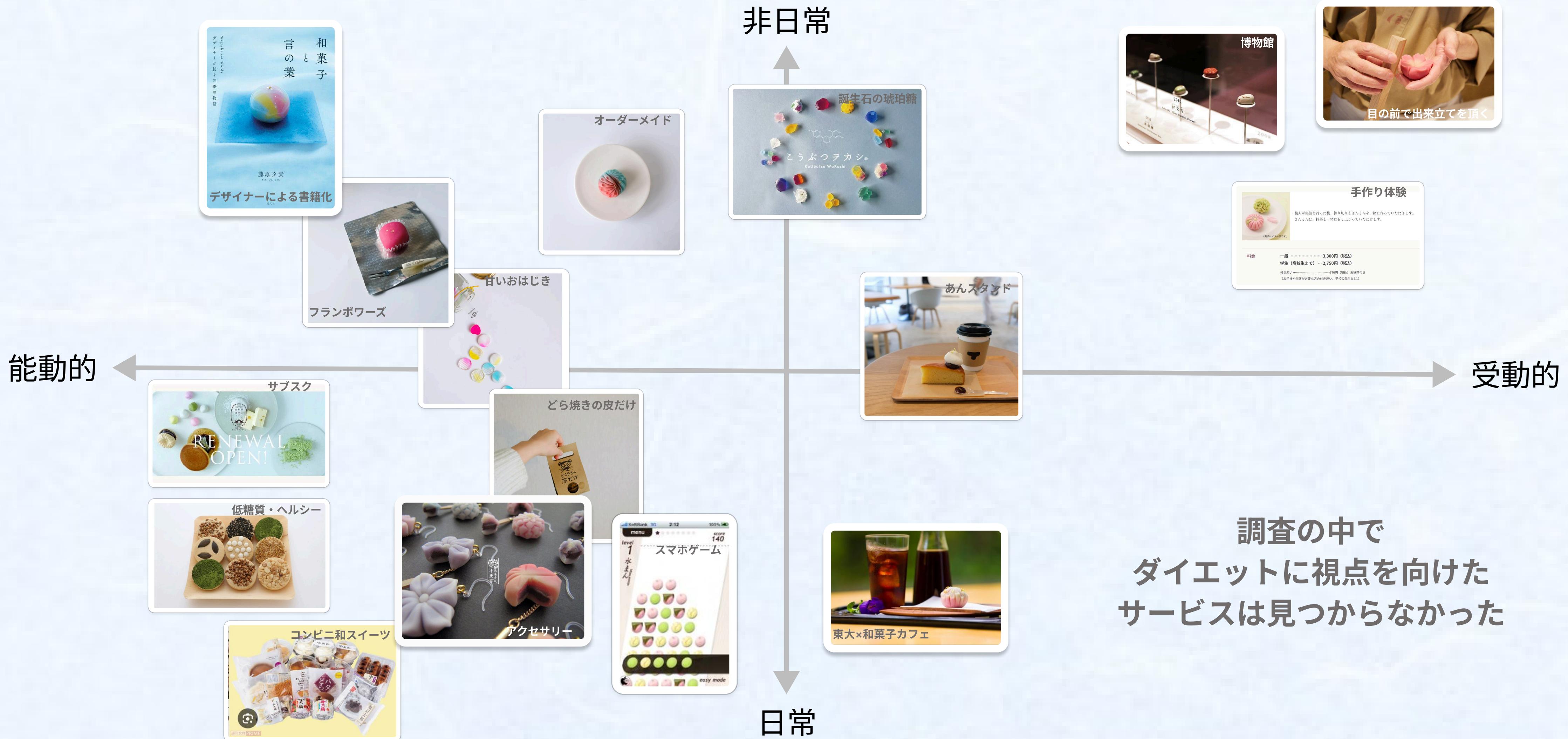
後継者不足

和菓子ってこんなもの 和菓子の利点に注目



research

ポジショニングマップ 既存の和菓子サービスを分類する



原材料がお米や麦、豆類などの植物性の食材を中心

タンパク質が多く含まれている

→たんぱく質は3大栄養素の中で1番脂肪になりにくい栄養素

脂質が0に近い

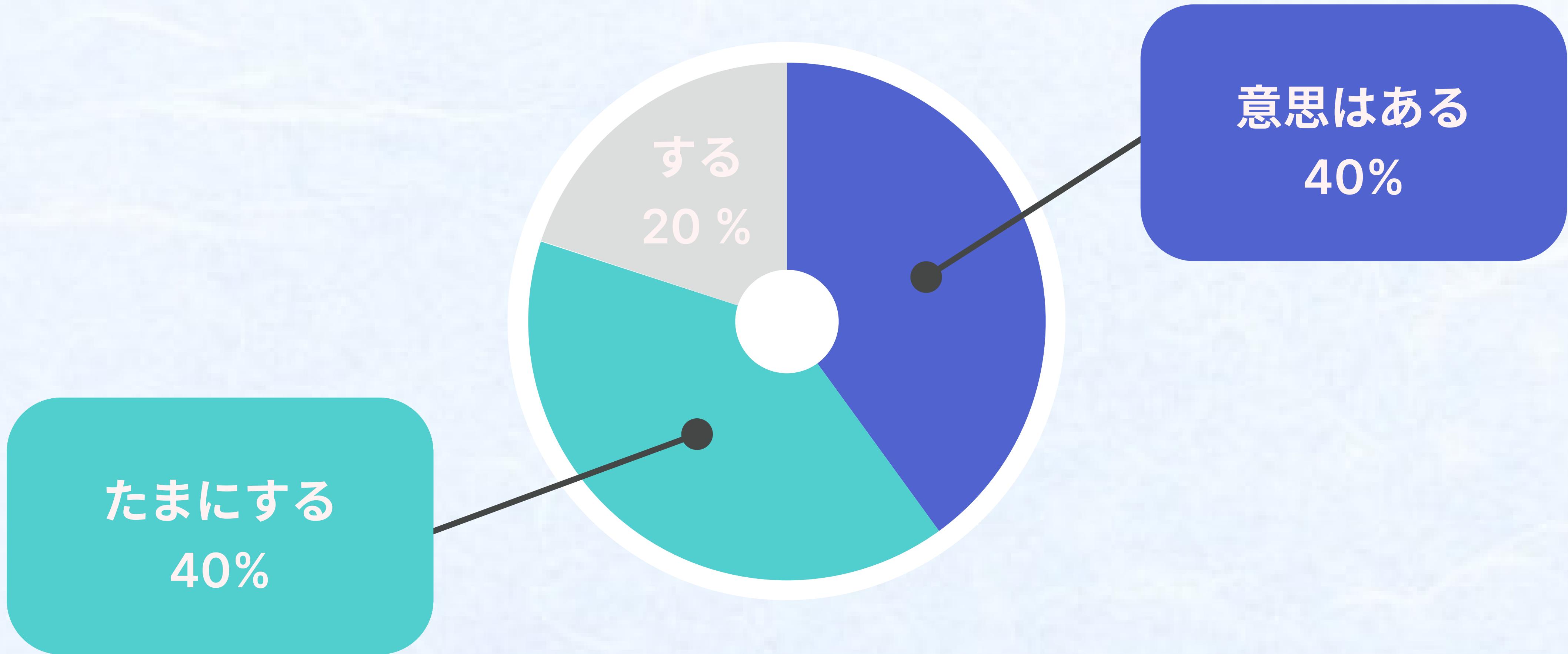
→脂質が少ない=カロリーがない

食物繊維が取れる

→腸内環境を整え、食べすぎを防げる

アカデミー

普段から運動をしますか？



運動する理由は？

1位

ダイエット

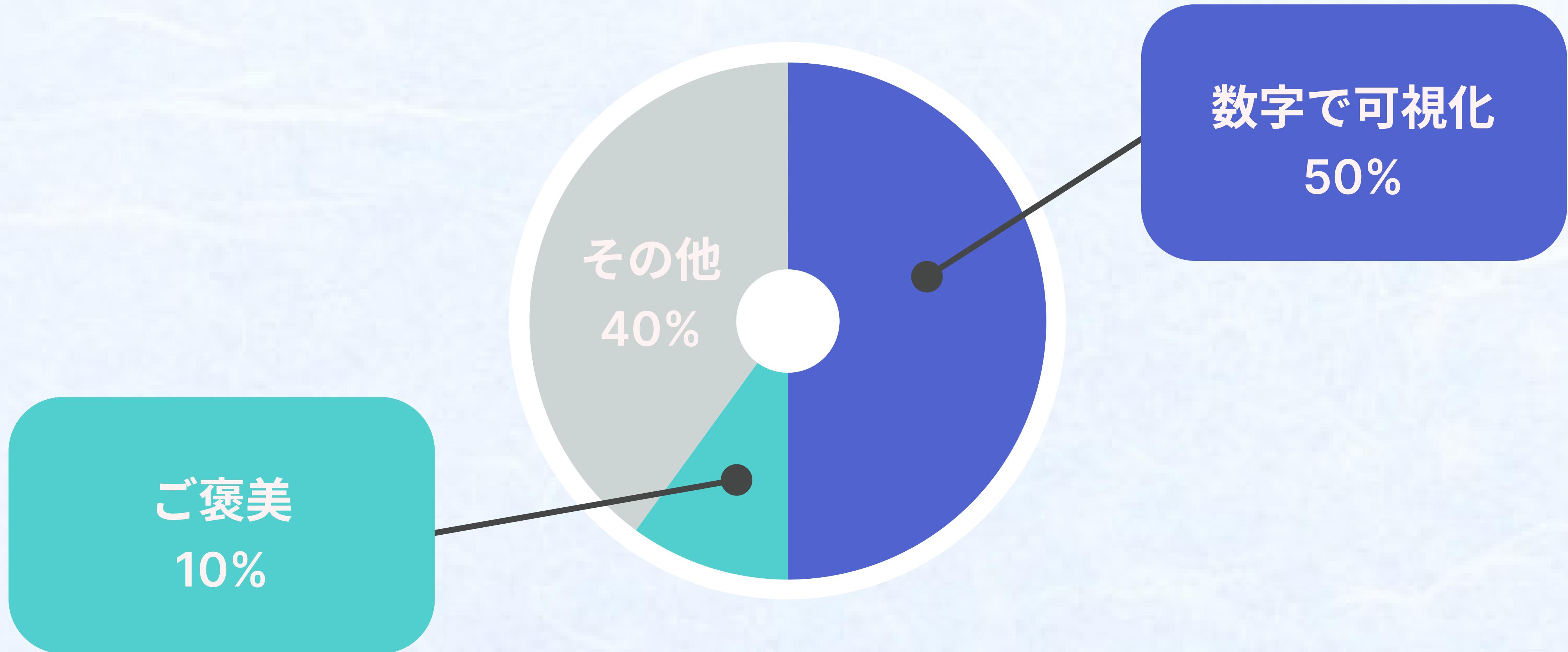
2位

気分転換

3位

習慣

運動をする上で、モチベになるものは？



こんな意見もありました！

運動した以上に食べちゃうから
痩せないよう～～～！！！

リングフィットユーザーです。
ゲーム感覚でそれが楽しくてやってます！





佐藤花

大学3年生（21歳）女性

about

- ・気分屋で、飽き性
- ・健康には関心があるが運動は月1
- ・スイーツは生活の楽しみであり、我慢はしたくない

pain point

- ・単調な運動はすぐに飽きてしまい、継続が難しい
- ・運動とスイーツのバランスが取れない
- ・自分に合った「ちょうどいい健康習慣」が見つけられていない

goal

- ・お菓子を我慢せず、楽しく運動習慣をつける。



- ● 1 お菓子を我慢しないで、運動習慣をつける
- ● 2 運動量=和菓子でイメージしやすくすることで、目標を明確に！
- ● 3 コンテンツに触れることで和菓子に触れる機会を増やす



巡
菓

～じゅんか～

和菓子で運動量を“見える化”。健康も甘さも、バランスよく。

概要

Overview

概要

1. 自分のプロフィールを登録

パーソナル情報を入力



登録された情報を元に、
歩数やカロリー消費量を
自動的に算出し、
和菓子提案の精度を高める

お菓子タイプ診断



好みや性格に合わせて、
ユーザーにぴったりな
“和菓子タイプ”を診断する

2. 目標和菓子決定

お菓子タイプ決定！



診断結果から

花さんは大福タイプに決定！

目標にする和菓子を決める！



診断結果から

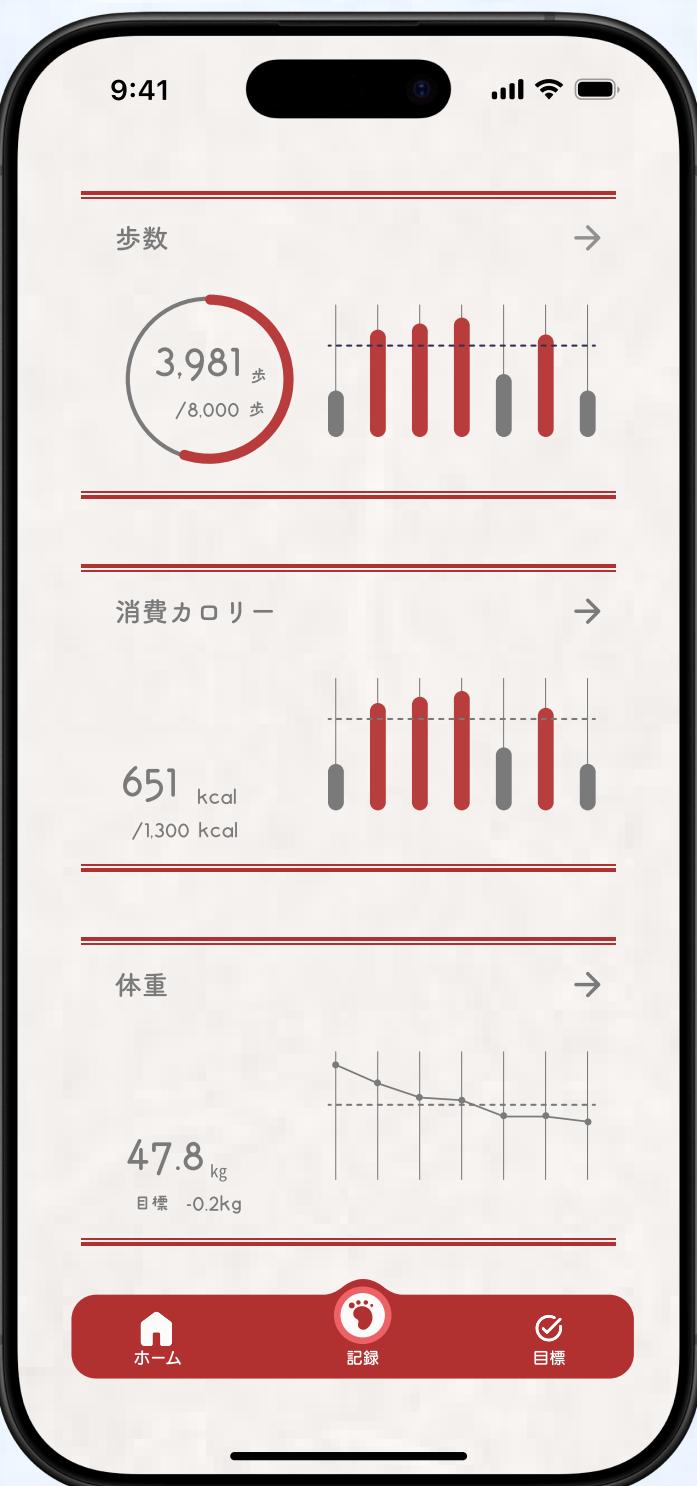
ユーザーが達成できそうな
おすすめの目標を提案

Overview

概要

3. 散歩する

日々散歩...



歩いた分だけ和菓子を引き換えられる



歩いて貯めた消費カロリー



食べても大丈夫な

和菓子が複数提案される

ありがとうございます