

千葉商科大学 プレスリリース

全国から1,533件の「㊟がつくひらめき」 「サービス創造大賞2017」受賞者決定！

千葉商科大学(学長:原科幸彦)サービス創造学部(学部長:今井重男)は、「サービス創造」の重要性を広く社会に認識していただくことを目的とした「サービス創造大賞2017」について、学部公式サポーター企業(学部教育への協力協定を結んだ企業)ならびに本学審査委員会による厳正なる審査の結果、受賞アイデアを決定しましたので、別紙のとおりお知らせします。

審査結果の詳細は、千葉商科大学「サービス創造学部」Web ページにて発表しています。



サービス創造大賞 2017 ▶

第10回目となる同募集企画は、一般課題部門「あったらいいな、こんなサービス」に加えて、学部公式サポーター企業協力のもと、企業課題部門として「あったらいいな、食に関するこんなサービス」を設置。今までにない斬新な発想を取り入れた優秀なアイデアを募集しました。

今年度7月から受付を開始し、集まったアイデアは1,533件(一般課題部門:984件、企業課題部門549件)にのびりました。

受賞アイデアは、大賞2点、準大賞2点、優秀賞2点、高校賞9点です。

大賞は、一般課題部門「歩きスマホを防ぐ方法」(小川誠右さん:埼玉県立新座総合技術高等学校3年)、企業課題部門「街のお料理教室」(両角風奈さん:千葉商科大学1年)がそれぞれ選ばれました。

「歩きスマホを防ぐ方法」では、10代から20代の若者のほとんどがスマートフォンを持つ時代になったことから、社会問題になっている「歩きスマホ」の危険性に着目。歩きスマホを防ぐために、スマートフォンに内蔵された万歩計がカウントされている間はスマートフォンを操作できないようロックをかけるサービスを提案しました。また、「街のお料理教室」では、街の教室スペースを使い、そこで高齢者の方が料理を教えることで、日本の伝統料理を受け継ぎ、かつ、高齢者が働ける場所を創出できるサービスを提案。各地域で行うことで交流が生まれ、地域活性化にもつながるというアイデアでした。

【「サービス創造大賞2017」Web ページ】

http://mit.prof.cuc.ac.jp/fsiblog/taisyo_2017

サービス創造大賞 2017

検索

<本件に関する問い合わせ先> 千葉商科大学 戦略広報センター
〒272-8512 千葉県市川市国府台1-3-1 TEL:047-373-9968 E-mail:p-info@cuc.ac.jp

※2017年12月26日(火)~2018年1月4日(木)は年末年始休業のためお問い合わせは受付いたして
おりません。ご了承いただけますようお願い申し上げます。



高徳の実業人を創る。
千葉商科大学創立90周年

CUC
Chiba University of Commerce

千葉商科大学

www.cuc.ac.jp

サービス創造大賞 2017 受賞アイデア一覧

応募総数 1,533 件（一般課題部門 984 件 企業課題部門 549 件）

★大賞（奨学金 10 万円）

一般課題部門

■タイトル：「歩きスマホを防ぐ方法」 埼玉県立新座総合技術高等学校 3 年 小川誠右さん

現在、10 代から 20 代の若者のほとんどがスマートフォンを持っている時代になりました。しかし、それによって街の中でスマートフォンを操作しながら歩くといういわゆる歩きスマホをしている若者も非常に増えています。歩きスマホをしていると周りが見えなくなるため、転倒したり最悪の場合、事故を起こしてしまう可能性もあります。そこで歩きスマホを防ぐために考えた方法は今のスマートフォンは万歩計を内蔵したものがほとんどなのでそれを応用して歩数がカウントされているときはスマートフォンを操作できないようロックをかける機能があれば歩きスマホをする若者はいなくなると思います。

企業課題部門

■タイトル：「街のお料理教室」 千葉商科大学 1 年 両角風奈さん

お年寄りの方達からお料理を覚えてもらう。おばあちゃんやおじいちゃんが作ってくれたご飯には、豪華ではなくてもなぜかお箸が進んでしまうような、不思議な力があると私は思います。昔ながらの日本の伝統料理を受け継ぐという目的や、料理教室のようなものなら、お年寄りの方でも一般企業よりも比較的働きやすいのではないかと考えました。また、このようなことを各地域で行うことによって、お年寄りの方達との交流を楽しみ、地域の活性化を図れるのではと思いました。

★準大賞（奨学金 5 万円）

一般課題部門

■タイトル：「新しいペットボトル」 北海道岩見沢緑陵高等学校 2 年 高田一志さん

ペットボトルの分別はキャップ、ラベル、飲料の入っている容器と三つに分けられる、日本のペットボトルのリサイクル率は高いが、日本人一人あたりが一年間に排出するごみの量は三二〇kgと世界一位で、二位のフランスと一四〇kgも差がある、ごみの排出量を減らすのはもちろんだが、リサイクルもしなければならない、ペットボトルは三つに分別できるが、その三つが面倒な人もいると思います、そこで考えたのは、キャップの部分もPETにしてラベルの部分は容器にプリントをする、容器の中には疎水性を持たせて、中身が残ることなく出るようにする、これで面倒な行程なくリサイクルできると思います。

企業課題部門

■タイトル：「訳あり商品専門店「もったいない精神」」 千葉商科大学 1 年 黒崎裕基さん

多くの食材が捨てられている。これが現在の社会だ。少し傷が入った野菜、綺麗な形にするために切られた肉の切れ端、形が崩れてしまったケーキなど、味や衛生面は店頭と並べられているものと変わりはないのにも関わらず、処分されてしまう食材が多い。だから、私はそれらの食材を使ったレストラン、スイーツ店を提案する。もちろん、元々は処分される予定の食材なので、料理の値段は低くなる。味は変わらない安い料理を食べることができる消費者、処分するものを値段を付けて買ってもらえる生産者、普通の食材を安く仕入れることができる企業という三つの違う立場の人が全員得をすることができる上に無駄が無くなるサービスだ。

★優秀賞（図書カード2万円相当）2点

■「お子様コンビニ弁当」

北海道岩見沢緑陵高等学校2年 石本唯花さん

■「千産千消でつながるサービス」

千葉商科大学1年 鈴木亜美さん

★高校賞（図書カード5千円相当）9点

■「売ってる場所教えてください！」

東京都立第三商業高等学校2年 新村春日さん

■「観光客が楽しめるような自転車」

福島県立猪苗代高等学校1年 小坂橋琴巳さん

■「街中ドリンクスタンド」

東京都立第五商業高等学校3年 竹内七海さん

■「学校の授業でVRを活用するサービス」

北海道深川東高等学校1年 山本拓海さん

■「交通機関移動案内機」

福島県立郡山商業高等学校3年 遠藤舞さん

■「その日の体調にあった食べ物を教えてくれる機械」

愛媛県立津島高等学校2年 石崎晃起さん

■「タップで割引」

北海道札幌東商業高等学校2年 森多愛翔さん

■「アレルギー別ネットスーパー」

群馬県立伊勢崎興陽高等学校2年 半田姫茉麗さん

■「お家で給食」

新潟県立五泉高等学校3年 佐藤真緒さん