



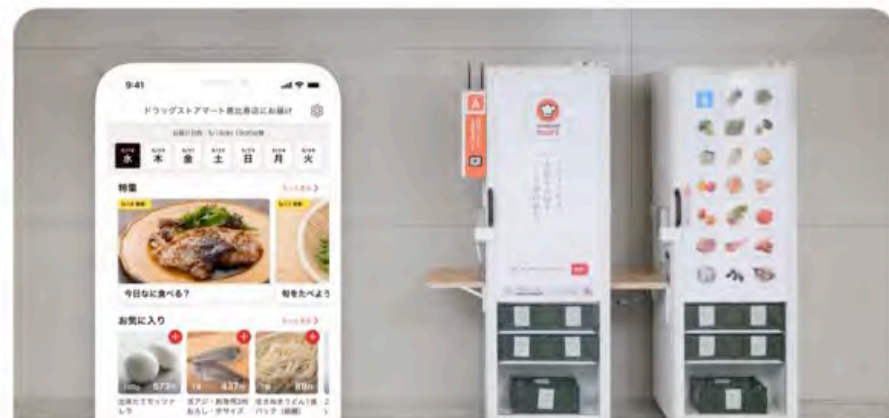
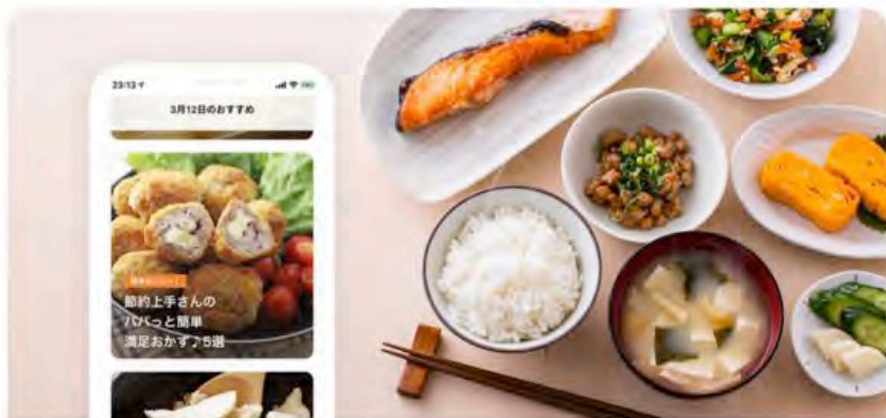
クックパッド株式会社

買物事業部

クックパッドマートとは



2018年9月にサービスを開始した生鮮ECプラットフォームです



みんなの料理が集まる
レシピ投稿・検索サービス

- ✓ ユーザー投稿型のレシピがメイン
- ✓ 日本だけでなく世界中で利用されている

料理レシピの投稿・検索サービスを中心に、献立や料理動画といった毎日の料理を楽しむサービスを運営しています。



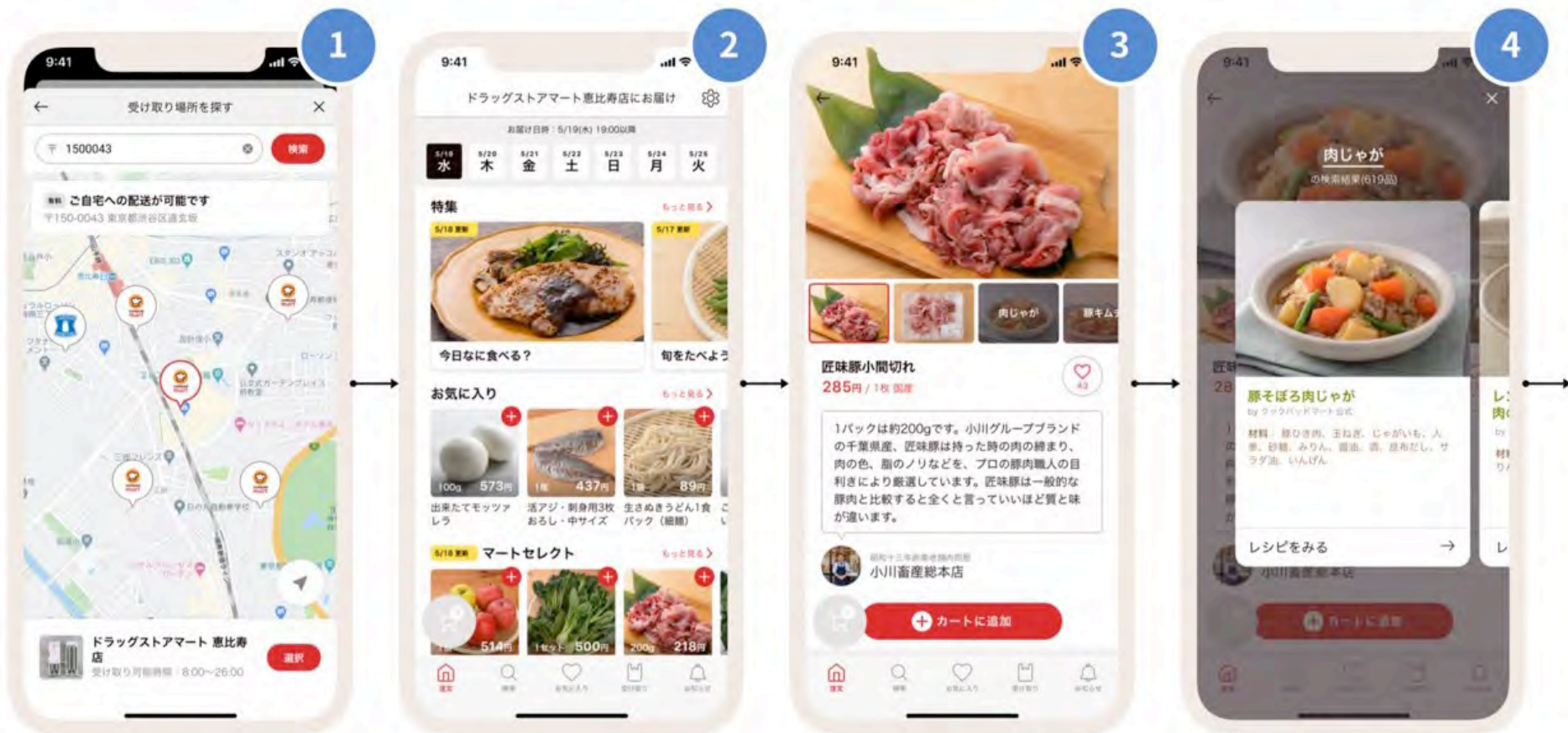
生産者と生活者をつなぐ
生鮮食品ECプラットフォーム

- ✓ 地域の販売店や生産者の食材を出荷当日に送料無料でお届け
- ✓ 好きな時間・好きな場所で受け取りOK

美味しいものは、美味しいうちに。スマホアプリから簡単注文。
クックパッドマートは、美味しい食材をその日にお届けするサービスです。



ユーザーにとってのクックパッドmart (1/2)



商品を受け取る**受け取り場所**を選択します

販売者やカテゴリーから**注文する商品**を探します

※販売者やカテゴリーから注文する商品を探します。

販売者の**コメント、数量、賞味期限、産地**などを確認できます

※販売者のコメント、数量、賞味期限、産地などを確認できます。

クックパッドのデータと連携し、**食材の食べ方やレシピ**を確認できます

※任意のレシピを設定できます。

ユーザーにとってのクックパッドマート (2/2)



商品お届け日の**当日午前8時まで**に、商品**を注文**します

※商品によって、注文の締切時間を当日朝まで延長予定

受け取りに必要な情報を確認して、受け取り日当日、**受け取り場所**に移動します

QRコードを端末で読み取り、冷蔵庫を開錠します

アプリに表示される商品**を受け取**ります

毎日13時から順次配達・17時以降に受け取りできます

※ご利用者様の商品受け取り可能時間帯の拡大のため、4月下旬を目処に商品配達時間帯の変更を予定しております

翌日12時まで受け取り可能 ▶▶▶



当日朝8時まで スマホで商品を注文

受け取り場所をお住まいのマンションに指定して、当日朝8時まで商品の注文を受け付けております。

※注文締め切り時間は店舗によって異なります



8~13時 店舗が商品を準備・出荷

注文いただいた商品を、店舗が準備いたします。



13~17時 マートステーションに配達

ドライバーが商品を集荷・配達いたします。マンションには複数回に渡ってドライバーが2~3名お伺いする場合があります。



17時以降 商品を受け取り

17時以降、商品をマンションで受取いただけます。通常、翌日12時まで商品をお受け取りいただけます。

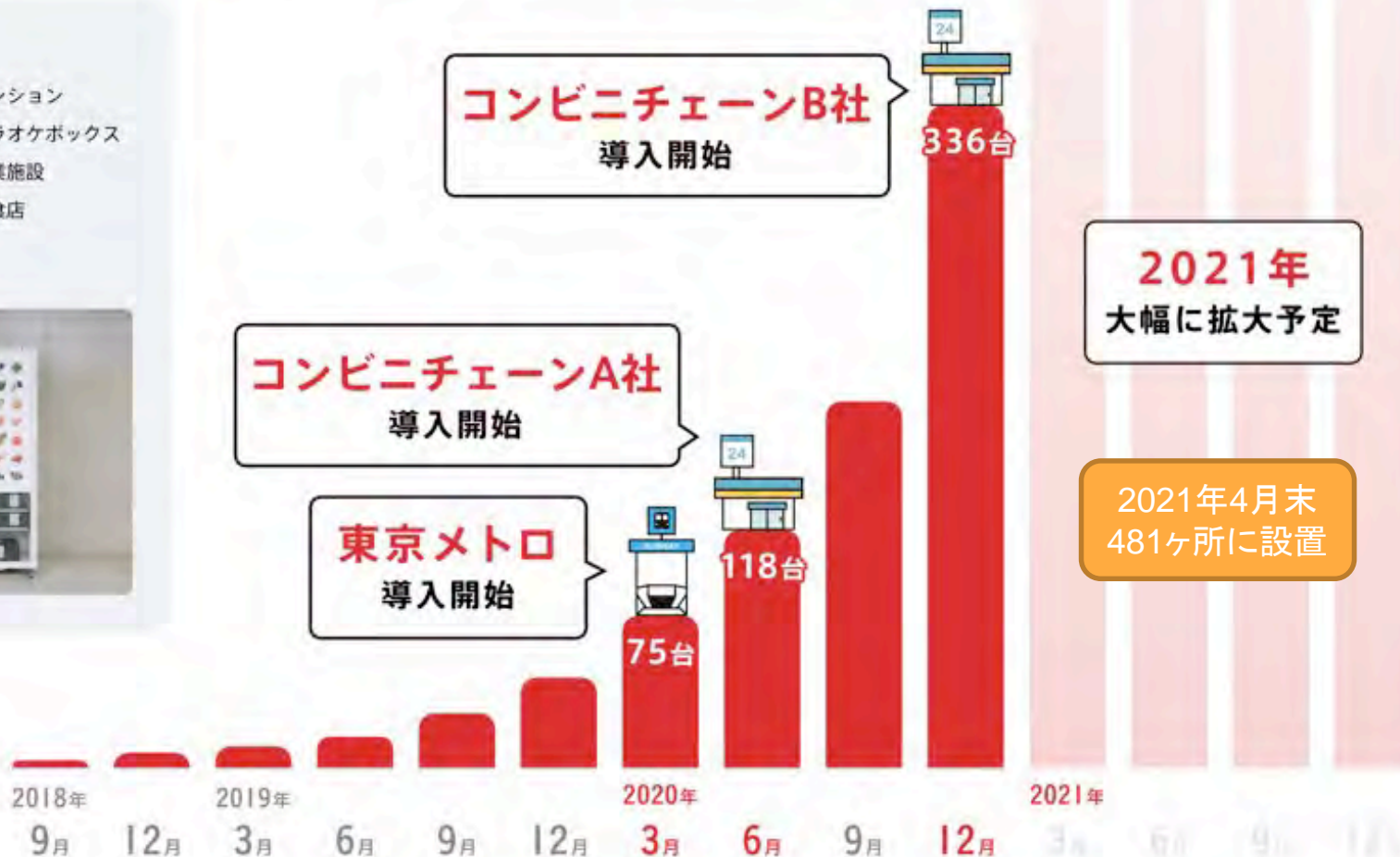


マートステーション導入数が増えています

設置場所の例

- ・コンビニ
- ・マンション
- ・ドラッグストア
- ・カラオケボックス
- ・駅構内
- ・商業施設
- ・コインランドリー
- ・飲食店

マートステーション



街の販売店や地域の生産者の
食材を新鮮なままお届け



精肉店や鮮魚店などの専門店や、地域の農家などの商品を、注文した翌日以降にお届けするお買い物サービスです。

1品からでも**送料無料**
買いためしない、お買い物



何個購入しても送料無料。さらに、最低注文金額1円から注文いただけます。食べたいものだけを注文、新鮮なうちにお召し上がりいただけます。

受け取り場所を「選べる」
好きな時間・好きな場所で受け取りOK



駅やコンビニ、ドラッグストアやマンションなどの施設で受け取り可能なので、自宅で受け取り待ちをする必要がありません。

レシピと一緒に購入できる
新しいお買い物体験



クックパッドのレシピアプリからレシピと一緒に買うものを検討したり、食材におすすめのレシピから料理したり、毎日の料理がもっと楽しみになります。

ご注文～お届けの流れ



① アプリで注文



cookpad
mart

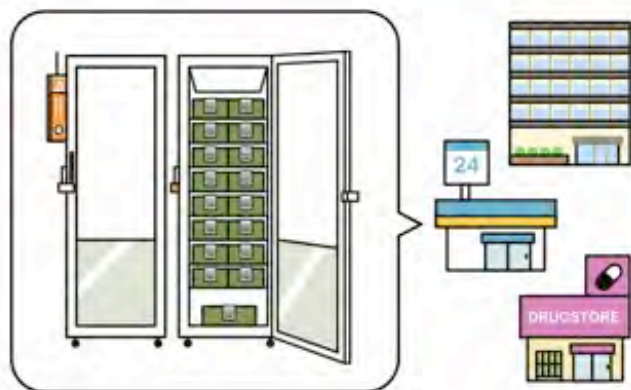
アプリ



④ 受け取り可能になると
QRコードを配信



⑤ ステーションで受け取り



ステーション (受け取り場所)



③ 受け取り場所にお届け



生産者・販売者



【生/ボイルホタルイカ】

- 目/くちばし/骨をピンセットで除去
- ボイルは150g、生は10杯へのポーションわけで購入しやすく

【生わかめ/めかぶ】

- 宮城県十三浜の漁師からお届け
- 生を真空パック/プロトン凍結

- ホタルイカの美味しさを味わってもらうために違和感を除去
- わかめ/めかぶは生にこだわってしゃぶしゃぶ時の色変わりのイベント



【牡蠣】

- 牡蠣専門仲卸が飲食店に卸す商品
- 複数産地を提供する食べ比べを提案

- オイスターバーのクオリティを手軽にご家庭で
- 殻を外してお届け



【マグロ】

- バチ/インド/本マグロ(アイル)を食べ比べで提案
- 購入しやすい100g単位で販売

- マグロの種類別の味わいを訴求
- 本マグロは天然のアイルを提供することで本物を実感して頂く



【生しらす】

- 今朝どれを7時間後にお届け
- 輸送時の水切りを行うことで、鮮度低下を最小限に抑える
- 100g単位で購入できるように

- 湘南だからこそ味わえる生しらすを気軽に家庭で
- 348円という低単価で提供



【天然秋鮭】

- 秋鮭を身/白子/イクラで個別に販売
- 半身を食べ尽くしセットとして、豪快に食べてもらうセットも提案
- 自家製イクラが手軽に作れるように、イクラの皮除去を行って出荷

- 自家製イクラを手軽に家庭で作ってもらうことで既製品との違いを感じてもらう
- 鮭をまるごと食べてもらい旬を感じてもらう



【寒ブリ】

- 魚体で10kg以上のブリに限定
- 背/腹を分けることで、ユーザーの嗜好性に対して提案
- 200g柵、切り身も100gからとポーションは小さく

- 養殖ではない本物の天然の寒ブリを味わってもらう
- 購入しやすい上代になるように調整

1. ポーションをユーザーに合わせて提案できるか
2. プロとしての提供の肝をきちんと抑えられるか
3. 販売の上代をユーザーの許容範囲内に抑えられるか



- ユーザーが商品を食卓に並べ、食べた時に感動や喜びを感じられる商品として企画されているのかを、固定概念に縛られず/出荷者本位にならずに徹底的に考える(消費者に迎合するわけではない)
- 加えて流通や加工の現場の負荷を踏まえた企画とする