

# 地域度を考慮したメニュー推薦法に関する研究

佐野 駿

近年、グルメサイトは大きく増加し、このようなサイトは旅行や非日常的な出来事で外出する際に利用されている。店舗の利用者が記入したレビュー記事数やメニューの推薦者数は、そのメニューの話題性を表し、メニューに与えられた評価値は、利用者の満足度を表していると考えられる。一方で旅先や外出先で食事をする際には、利用者はメニューの話題性や満足度に加えて、その土地独自のメニューを選択すると考えられる。本論文ではこのような地域特有のメニューであることを地域性と呼び、また地域性とはその土地独自で、その土地でのみ飲食できる限定的なメニューであることを測る指標である。話題性や満足度だけでなく、地域性も考慮した評価である地域度を算出し、メニューの推薦を行う。

本論文ではメニューを推薦を行うために、ぐるなびAPIを利用する。ぐるなびAPIを利用して店舗ページから情報を取得し、メニュー、店舗、地域、レビューの4つのテーブルからなるメニューDBを構築する。取得したメニューは、完全一致で取ってくる形にて利用することができなかつたので、手動でメニューを体系化する。メニューは個々のメニュー枝から成り立っており、中でもそのメニューの核となるものをメニュー幹と呼ぶと考える。例えば鶏ひつまぶしでは、メニュー枝が鶏で、メニュー幹がひつまぶしである。メニュー枝の特徴を分けると、地名、店舗名、材料名、製法名、その他名の大きく5に分類することができることがわかった。よってメニューの体系化の結果、メニューはメニュー幹とメニュー枝から、地域度の評価式は、地域性を表すメニュー、店舗、地域の出現頻度や、話題性を表すメニューの推薦者数、満足度を表すメニューの評価点の5項目から構成される。そして地域性はメニュー、店舗、地域の出現頻度を足すことで得られ、そのようにして得られた地域性と、話題性と満足度を足し合わせたものを掛け合わせることで、地域度の値は算出される。

ひつまぶし、ラーメンサラダをメニュー幹とするメニューにて地域度を算出すると、メニューの存在する地域や、メニューに対する推薦者数、評価点によって、地域度は大きく変化していた。今後は他の多くのメニューにも適用し、地域度がより確かなものであるよう、検討を進めていくべきであると考えられる。

(指導教員 佐藤 哲司)