使用活性調味料の考察

それぞれの売場で消費者が『注目』している商品カテゴリーをチェック。その背景を自由回答からプランナーが引き出す

アンダーライン･･･プランナー注目要素

売　場	注目調味料	活 性 化 の 背 景 分 析
肉料理の たれ売場	①しょうが焼きのたれ	●メニューそのものが簡便性に関するあらゆる条件を満たしている ex. 少素材･････････豚肉さえあればよい スピーディ･････焼く、炒めるは調理時間が短かい 手間なし･･････素材を切るだけ、フライパン使用 ●家庭惣菜だけでなく、お弁当ユースにも活性　→　冷めても美味しい ●調味料・薬味の準備不要 ex. 生しょうがを買いおかなくてもよい（すりおろすのが面倒、全部使い切れない等の声も多い）
	②すき焼のたれ ※ヘビーユーザーは幅広い 年代で使用	●しょうゆ、砂糖など、基本調味料を合わせずに味が決まる･･･ヤングミセスは和風の煮物調味が得意ではない ●汎用できる･･･煮物全般・てり焼など煮・焼×和風調味の簡便調味料として定着
	③照焼き、 やきとりのたれ	●焼とり、照焼き、こっくりとした味・たれを嗜好するユーザーは、専用たれ（照焼き・やきとりのたれ）を購入 味わい、コク、仕上りにおけるニーズをカバー
ソース売場 洋風ソース売場	①ステーキソース ※ヘビーユーザーは幅広い 年代で使用	●大根おろし、玉ねぎ、にんにくなど具材入り ●どんな肉・魚、野菜にも合う　→　素材を選ばない ●かけるだけでなく下味にも使える
	②ハンバーグソース	●家庭とは違ったおいしさニーズがある ex. いつも（ケチャップなど）と違う外食の味わい。素材によって（和食系／さっぱり）使い分け ●煮込みソースとして野菜にもたっぷり食べられる

開発やプロモの HINT となる要素を端的にレポート

株式会社ウィズプランニング

使用活性調味料の考察

アンダーライン･･･プランナー注目要素

売　場	注目調味料	活 性 化 の 背 景 分 析
つゆ・たれ 売場	①ポン酢しょうゆ	●しょうゆベースであることから汎用される ex. 鍋物のたれの他、焼魚、焼肉、サラダ、和え物など ※サラダには、ノンオイルドレッシング感覚
	②ごまだれ	●ポン酢同様、“ねりごま”より粘度がゆるい剤状は、調理上使い勝手がよく、汎用されやすい ex. 冷しゃぶ（しゃぶしゃぶ)、うどんのつけ汁、サラダ、和え物など ※梅干や梅びしおに対する梅ソースと類似した感覚として注目
	③キムチ料理のたれ	●辛いキムチ味嗜好者のニーズを支えている。刺激的な味わいが家庭内で広がっており、いつものメニューを味わいで変化をつけるというスタイルが定着 ex. 麺類、和え物、炒め物などに辛味支持層の汎用がある
ドレッシング 売場 ※ヘビーユーザー 72名(100名中) ヘビーユーザーは市販ドレッシングをうまく利用し、メニューの幅を広げる。 結果使用量が増えヘビーユーザーとなる。 メーカーにとってヘビーユーザーは好循環を生んでいる消費者	①ステーキソース ※ヘビーユーザーの使用35名	●さっぱりとした味わいとノンオイルのヘルシーさ ex. しそ、梅の薬味系の味わいを支持 サラダ、酢の物にも利用が広がり、ポン酢と同様の位置づけ（ポン酢のゆずに対し、青しそ、梅が味わいのアクセントになっている）
	②和風ドレッシング ※ヘビーユーザーの使用29名 ごまドレッシング ※ヘビーユーザーの使用25名	●しょう油ベースで和風味ファンにとっては定番の位置づけ ※「和風」表示に魅力を感じる和風味ファンは、和風イメージの強いものにフィット感がある ●多くは生野菜専用ドレッシングとして定着するが、和風ドレッシングをベースに他の調味料や油を加えアレンジするケースもある ●和風ドレッシングに対するごまドレッシングは、ポン酢に対するゴマだれと同位置づけになる
	③イタリアンドレッシング ※ヘビーユーザーの使用23名 中華ドレッシング ※ヘビーユーザーの使用20名	●自分ではできない本格的なおいしさという評価が多い 調味を自分で手作りしない分、マリネや和え物など、応用メニューを増やし汎用利用が活性するユーザーがいる

使用活性調味料の考察

アンダーライン･･･プランナー注目要素

売　場	注目調味料	活 性 化 の 背 景 分 析
ごはん・ 惣菜の素売場	①チャーハンの素 おかずの素	●ヘビーユーザーの簡便ニーズ（シニアにもニーズあり） ex. よい味付が手早くできる　→　手早く調理したいニーズ
	②五目飯・炊込み、 ちらしの素 ※ヤングミセス～子育期ミセスに活性	●具材が入っており、炊込んだり、混ぜるだけで材料を揃える必要もなく、手早く、美味しく仕上がる

一般的な調査ではわからない
企画のための消費者情報が
有効に引き出せる

開発もプロモーションも対応できる
当社プランナーの活用をおすすめします

株式会社ウィズプランニング