調味料に対する期待要素

開発やプロモアイディア開発に
活用できるレポートを作成

株式会社ウィズプランニング

●およそ 30 人以上　　◎20 人台　　〇10 人台

	売場					
	① 肉料理のたれ	② ソース	③ 洋風ソース	④ つゆたれ	⑤ ドレッシング	⑥ ごはん＆惣菜の素
1. 肉類を美味しく食べることができる どんな肉か	●豚肉 ◎牛肉 〇鶏肉 ※豚肉が牛を上廻っている点に注目	◎牛肉 ◎豚肉	◎牛肉 △豚肉 〇ひき肉 ※ひき肉はハンバーグ肉だんご	●豚肉 ◎牛肉 〇牛肉しゃぶしゃぶ肉 〇豚肉しゃぶしゃぶ肉 〇鶏肉 ※鍋物想定	◎豚肉 △鶏肉 ※冷しゃぶサラダのイメージ	
2. 野菜を美味しくたくさん食べることができる どんな野菜か	◎キャベツ △もやし △玉ねぎ △ピーマン ※焼・炒めメニュー	◎キャベツ	◎にんじん 〇玉ねぎ 〇じゃがいも ※洋風煮込みメニュー	◎白菜 〇キャベツ 〇生野菜 〇ねぎ･玉ねぎ 〇水菜/チンゲン菜/ほうれん草 △きのこ類 ※鍋物想定	●レタス ●きゅうり ◎キャベツ 〇トマト △ブロッコリー ※生食中心	
3. 味付けや調味が簡単にできる どんな味わいか	◎和風しょうゆ 〇甘辛い濃いめの味 ※しっかりした味わい	△甘辛いこってり味 ※大根おろし入りやスパイス的なもの	〇コク、甘味、濃いめのしっかりした味 〇本格的な洋食レストランの味 ※ビーフシチュー、デミ味	◎さっぱり、しょうゆポン酢系の味 〇コクのあるごまだれ ※酸味に期待	〇さっぱり、和風しょうゆ系 ※現状に満足だが、新しい味わいのニーズが常にある	〇和風しょうゆ味 △中華、チャーハン ※惣菜はコクのあるしっかりとした味
6. いろいろな食材に合わせやすい どんな食材か	※この売場では野菜も食べられる調味料ニーズがある			〇豆腐 〇魚 ※鍋物想定		

開発もプロモーションも対応できる
プランナーズミーティングをおすすめします