

レトルト食品アイデアに関する
プランナーズ検証・コンセプト化活動報告書

—— 開発のためのアイデアの検証および方向性ご提案 ——

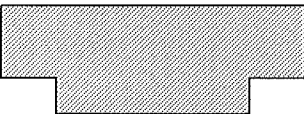


株式会社ウィズプランニング

活動概要

活動の目的

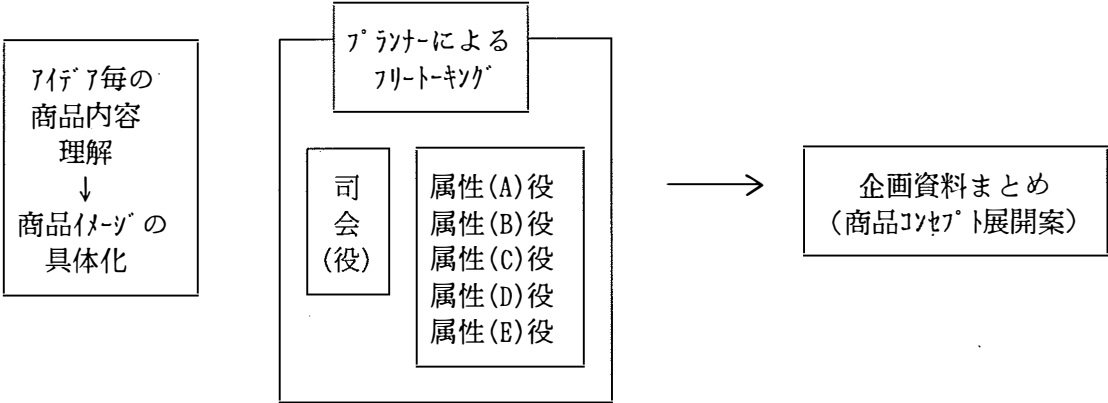
- ◇現流通ルート(量販、CVSへの常温デパリ-)を活用した商品開発をテーマに『イトム食品』のコンセプト開発を実施。
- ◇活動に当たっては、主力商品と合わせて、常にチャネルフェイスを確保できる(安定した仕入れの見込める)コンセプトを意識するものとし、特に、消費者接点の拡大するCVSチャネルに新カテゴリー感を持って参入できるコンセプトメイキング
- ◇アイデア開発(可能性の発見)～コンセプト化の過程では、御社開発スタッフのアイデアを基軸とし、各案にWithプランナーによる消費者の視点からの考察、具体的なターゲットとそのニーズとの組み合わせを実施することで、可能性→商品化方向性開発までのプロセスを実践。
- ◇企業サイズではない、消費者の視点からインサイトによるコンセプトメイキング



レポート内容

INDEX	チェックポイント
I. 既存アイデアを全て生かした方向性	既存アイデア(食品アイデア20案、デザートアイデア11案)を基本に消費者ニーズを考慮したプランナーの見解を、アイデア別に可能性をチェックする
II. 絞り込んだ商品アイデアのコンセプト展開	御社アイデアを基本に、あるアイデアは統合し、またあるアイデアは新たな視点を付加し、具体的な展開を考える

活動内容



- 属性(A)役…高校・大学生：食べる人(親と同居)
- 属性(B)役…大学生・社会人：購入=食べる人(一人暮らし)
- 属性(C)役…DINKS・専業主婦(二人暮らし)
- 属性(D)役…乳幼児～小学生子育て世代(育ちざかり世帯)
- 属性(E)役…小中学生～中高生子育て世代(食べざかり世帯)

活動手法

購買マインド、消費シーンマインドなどをよりリアルに検証するため、スタッフが仮設ターゲットとなり、それぞれの立場になりきり背景を広げるフリートキックを実施。商品コンセプト案に、考え方の背景を明確にできるものとした

I. 既存アイデアを基本にした方向性

1	食品7行7
---	-------

アイデア名	商品内容（訴求点）	P. ミーティングによる方向性	アイデア名	商品内容（訴求点）	P. ミーティングによる方向性
①緑黄色野菜カレー	・大きめ野菜がたっぷり入って食感も良く、メニューそのもので健康訴求が可能なヘルシーカレー ・ヘルシー路線を強調した新ジャンルカレー市場の中でタイとなくヘルシーなジャンルを作る（カレー訴求も可能なら更に強い）	◇レトルトカレーは個食のニーズに支えられ安定市場。老舗的なものからひと工夫加えられたものまである。レトルトカレーは○。 ただし個食ユーザー層が緑黄色野菜にどこまで響くか…気になるところ。	⑤大きな野菜がたっぷり入ったポトジ的ヘルシースープ	・明治いろいろ野菜のスープのハイグレード版で尚かつ、ヘルシー訴求の（サラダスープ）食べるスープ。 ・具材の食感の本物感、量で圧倒的に差別化を計り、それ1食で野菜不足を補えるイメージのスープ。（シリーズに野菜クリーム系のパスタスープ、キノコベース、キャロットベースも展開）	◇家庭ではだせない味のレトルトスープには○。洋風スープの加工食品の取込みも若い世帯を中心に活性している。明治のまると野菜はCVSの個食ニーズだが、本物指向のリッチ層を狙うことは○。グレードアップ版では、具材はサイズよりも組み合わせ、配合のバランスが大切である。
②イタリアンミートソースカレー	・イタリア料理ゲームスパゲティ市場の拡大 ・そのトップのミートソースとカレーの合体。誰でも知っているメニュー（味）の合体で新しいカレーの提案。（ひき肉たっぷり、トマトが効いたカレー）A…ミートソースタイプ（ひき肉、カレータイプ）B…カレータイプ（トマトが効いた）具がナス、トマト C…トマトペーストチーズ風味のピザをイメージするカレーに具材が入ったタイプ	◇いわゆる今で言うドライカレーなのだが、ミートソースカレーにはピソとこない。ひき肉でお汁とトマトのカレーはNEWタイプレトルトカレーとして市場に出はじめている。個食ユーザーの舌、テイストを射とめるドライカレーは方向性として○。	⑥大きな野菜がたっぷり入ったパスタサラダ的なヘルシーパスタソース	・現在あるスパゲティソースと比べ圧倒的にヘルシーなパスタソース。 ・大きな野菜がたっぷり入ってそれ1食で野菜不足を補えるイメージの新パスタソース。 ・パスタソース市場の中にヘルシーなソースのジャンルを作る。HOTタイプ…今のスパゲティと同じ作り方、食べ方でサラダ感のあるタイプ COLDタイプ…冷やしたパスタに冷たいソース（野菜たっぷり）をかけて作るパスタサラダ	◇パスタソースとレトルトにはフィット感○。パスタもカレーと並ぶ人気メニューだが、競合も多く、サラダパスタは新しい切り口として○。
③タイライス	・沖縄発信のエスニックライス、ご飯にタコスの具（ひき肉、カレー風味）とナスとチーズ、トマトをのせてカレーソースをかけて食べる新感覚メニュー。カレーに比べてヘルシー（生野菜も一緒に食べられる）で一度食べたらファンになるメニュー	◇タイソや単世帯の個食ニーズに応えるには、野菜を揃えたり、Cutしたりと手間がかかる。食材をストックしていてもなおかつ少々の手間が苦にならない主婦の昼食（一人の）ニーズ。調理好きの一人暮らし男女が狙い目。	⑦洋風炒め煮用ソース	・身近な素材を炒め煮して、ソースをからめるだけの簡単な洋風おかずソース（中華ソースの洋風版） ・煮込まなくては出来ない（時間がかかる）ジューを、手早く作れる新しいメニュー	◇素材炒め煮+ソースはいかにも中華っぽいCook Doのようなイメージである。マルチソース…というよりも、入手しやすい安価、どこの家庭でもよく使う素材（ex豆腐）を中心に絞りで考えた方が素材に合った美味しいものができるのでは？
④フランクジョッキライス（牛肉、キノコ、野菜をバター正油味のソースで炒めて、ご飯にかける）	・牛丼と中華丼を日本人の好きなバター正油味（ガリック風味）で仕上げた、和洋中訴求メニュー。 ・丼にせず、新しい○○ライスの切り口で米飯関連市場のハッシュライスを並ぶ具材たっぷり、日本人好みの新市場を確立したい。	◇美味しいかな…と思えるが、ちょっと味の想像が付きにくい。丼物のニーズは○。CVS等で個食ユーザーが手をのばしやすいのはやはりなじみのあるものなので外食等で馴染んでいるようなものにアレンジしてはどうか。			

アイデア名	商品内容（訴求点）	P. ミーティングによる方向性
⑧炊き米で炊いてももち米風（おこわ）が出来る新釜めし	- 釜めし市場の中に、おこわのジャンルを確立したい。 - 従来の作り方と同様で、おこわ風の食感の混ぜご飯が作れる。 - 具のバリエーションでなく、米そのものの食感を変える差別化商品。	◇普通のお米が、もち米風になるのはおもしろいが、消費者がもち米食（おこわ、赤飯）にどこまでこだわっているか疑問。もち米に対する受容性が高くないと難しいのでは？
⑨1食用の混ぜタイプの釜めし	- 白飯も食べたい家族のいる食卓、釜飯を食べたい家族のいる食卓に、自在にマッチする1食用混ぜタイプ釜飯。 - あたためたパスタの中味を白飯と混ぜれば1人用の釜飯の出来上がり。 - 釜飯市場に新たなジャンルを形成したい。	◇個食対応の混ぜごはんの素は家庭内における個人の味、嗜好に対応できるという新しいニーズを顕在させる可能性大。（ふりかけのように…）他にお弁当ユースなどソースの広がりも考えられるので市場性大。現状では売場も目立たないのでレトルトカレーや中華ソースナーのように大きくなるとよいのだが
⑩本格具沢山えびたまごチャーハン（シリーズとして人気のさけチャーハン）	- 具材が大きくてジューシーな本物感のあるレトルトチャーハン。更に、誰が作ってもパフパフに仕上がりと、香味油の香りもグッと美味しさを引き立てる。 - 具材の海老とたまごも今迄の他のレトルト品に入っている物と比べ本物感のあるうれしい1品。	◇粉末、液体のチャーハン調味料があるのでレトルトがあっても違和感がないので○。だが好みによってそれぞれが選ぶので激戦区になる予感がある。コレだ！という差別化のポイントが必要。中華街の味…というような家庭ではだせない味への期待が高まる。
⑪具沢山ステーキソース	現在のステーキソースは伸長中であり（牛肉の安値）正油系が主体だが、具材が沢山入ったワッフルプレート上のステーキソースの加工をRXが作る	◇本格的なステーキソース、続いて和風とお決まりの経緯をたどった市場。利便性を求める人はひととおり使い市販品の限界もわかってきた頃。ステーキだけでなく、他の肉料理にも応用できるコップレック機能をもとめたシート専用ソース（スプーン？調味料?!）の可能性もあるのでは？
⑫本格レトルトハンバーグ・ヘルパ-	- ひき肉に混ぜるだけで本物感のある（野菜のみじん切り）具材が入った、食感の良いハンバーグ・ヘルパ-。 - 今の手作りハンバーグをワッフルプレート上に持っていきたい主婦向けのハンバーグ市場にプレミアムヘルパ-の市場を作る。	◇ビーフ100%と塩、こしょうなど2〜3の調味料だけでもできる手軽さがハンバーグの魅力。作り方や具材で家庭の個性がでている。ハンバーグにからめるアイデアは○。しかし、調味関連商品が多すぎるため、本当に必要性の高い良い商品でないと伸長は期待できない。

アイデア名	商品内容（訴求点）	P. ミーティングによる方向性
⑬鶏そぼろ	弁当への活用、玉子料理の具材、和食トリカとして等、家庭内の便利素材として幅広く使える主婦の強い味方	◇牛肉のつくだ煮などでも馴染みがあり、わかりやすい。お弁当でも三色弁当の定番素材でもある。どの角度からアピールするか商品コンセプトのツメにより、明暗が分かれる（ex. お弁当、おすしに…カレーソースが絞られる&必需性が弱い）。ピーチのサクサクに似た世界か？嗜好品より、調理の利便性に訴えた商品とした方がよい。
⑭和食ミート（ブロッコリー、キャベツ、オリーブオイル漬け、水煮、ブイヨン漬け）	- ソーセージに替わる美味しい万能素材。 - サラダのトッピング、玉子料理の具材、和食の具等、幅広い活用が可能な万能素材として新しい市場を形成してゆく	◇和食は淡泊な素材なので、ソースや味覚の上でも負けてしまう。代替の必要性を消費者が感じているかどうかという視点でみれば、和食市場に入っていけない可能性が高い（1つの利用方法に対し、2品はストックできない、又は必要ない…とすると優位性のある方が生き残る）
⑮レトルト茶碗蒸し	半手作り（玉子を加えて）、完全調理のどちらかで、現在冷凍が主体の市場に新たに市場を作る。	◇玉子を加えて茶碗蒸しのペースになるということは、特別に調味された和風だし…ということになる。茶碗蒸しだけでは調理頻度が少ないのが気になる。いろいろな汁料理（和風）に応用することも考えたい。
⑯こんにゃくとソースをセットにした新しいおかず	- ヘルシーイメージの強いこんにゃくを美味しく食べる新メニュー - 具体的アイデアが不足→ブレスト	◇こんにゃくそのものは、くせのない素材であり、ヘルシー素材なので○新しいおかず…として差別化を考えるより、こんにゃくを主食代替にできないか…という視点で考えてみては？
⑰ホットプレート活用メニュー	- 家庭内でのホットプレート利用時のメニュー - 現在やっているホットケーキ、お好み焼、焼き肉、鉄板焼風の料理の時に焼くだけで簡単に作れるおかず風のメニュー→ブレスト	◇ホットプレートメニューは、いずれもその場で調理する、いわば切るだけの簡単メニュー。また、調味もシンプルに素材を楽しむものが多い。あえてホットプレート専用のメニューが必要かどうか疑問

アイデア名	商品内容（訴求点）	P.ミーティングによる方向性
⑱手作り感のある和風煮物素材	・正油の濃さが現在の出来上がり惣菜では濃すぎる ・自分で作るには面倒、最後の仕上げは自分でして、手作り感を味わいたい主婦の為の素材	◇我家の味がよいが面倒な時は惣菜が便利。しかし、量販店のものは、味が今付という点から◎ターゲットも主婦だけでなくおふくろの味(自分の味)を大切にしたいユーザーに受ける。品質感とコスト感が合えば、いろいろな素材のシリーズでの展開も可能
⑲完全調理済み惣菜（和、洋）	・現在スーパー惣菜等で並んでいる品目の上位からそのまま商品化するのではなく素材へのこだわり、理研らしいプラスα(ex.ヘルシー訴求)を考えてスーパー惣菜に勝てる品目の選出。	◇◎京のおばんざいなどグッと魅かれるコンセプトでなおかついろいろなバリエーションがほしい分野今日はどれをプラスしよう…など消費が活性する。この場合「京のおばんざい」はブランドになる
⑳オリーブオイル対応の鶏の唐揚げ（鶏骨つき）	・常備しておけば鶏のからあげがオリーブオイルですぐ作れてとても便利な商品。 ・揚げ物の油を使わずにすむのがポイント。 ・特に手羽等の肉はカットする事によって肉ばなれがアップする。	◇油ちょう済みの唐揚げ商品は、すでに冷凍食品の分野で活性している。かなり商品が多い分野なのでこれ以上のニーズがあるかどうか、又現商品に不満があるのかなどのチェックが必要

アイデア名	商品内容（訴求点）	P.ミーティングによる方向性
㉑ムース	・牛乳と混ぜるだけで簡単にムースが作れる。(ストロベリー、ピーチ、etc)チップ入り(ネスレ/ミロの業務用に有る!)	◇ムースは誰からも愛されるデザートなので○。牛乳を混ぜて冷蔵庫で冷やして固めるもの?!どんな食器にでも対応できると便利
㉒フリーズ（ロイヤルミルクティー）	・牛乳と混ぜるだけで簡単にロイヤルミルクティーの出来上がり。(紅茶ソース(カaramelソースの代わり)も付けてもok)	◇フリーズはミルクフリーズに抹茶フリーズ、パンプキンフリーズのバリエーションが主流。紅茶フリーズもおいしそうだが、ターゲットを狭めてしまうのでは?加熱の必要のないフリーズは○
㉓ホットフリーズ	・容器に入れレンジで仕上げればホットフリーズの出来上がり。(クッキー入り、紅茶ビーズ入り、アズキ入り、紅茶ソース付のIDEAも有り)	◇ホットというパンプキンフリーズのことだろうか?ホットデザート市場は圧倒的に冷食の分野。ホットの売場との整合性はどうか疑問。フリーズに限定するとさらに苦しい。
㉔オリーブオイル対応のホットデザート（ソース付）	・スイートポテト、パンプキン、マロンの練ったホット → オリーブで焼く → アソコソース、シフォンソース、ブランデーソースをかける(食感の変化の為に、アソコ、ラムレーズン、プルーンをいれても面白い) ・バリエーションとしてホット素材にソースをかけて食べるデザート(温めても可)(スイートポテト、パンプキン、マロンがコロコロ入ったホット具材にソースをかけて食べる。ソースはアソコソース、アソコクリームソース、抹茶ソース)	◇ホットの焼菓子の“たね”といった感じ。ひと手間かけるということでおかし作り入門者を狙うという方向性はある。
㉕あんこ巻き	・抹茶味の生地とアソコのセット品or抹茶味の生地とアソコクリームソース ・お好み焼きの時のHOTデザートとして提案してゆく。クッキー → 生地の中にアソコをねりこんで焼く → 白ミツを付けて食す	◇甘味処ででてくる和風パンケーキ(パンケーキにあんやアイスが乗っている)を想い起こさせるアイデア。お好み焼き後のデザートという特定には無理を感じるが(個人の嗜好によっている)手づくり感があるので、おかし作り入門者を狙うという方向性はある。

アイデア名	商品内容（訴求点）	P.ミティンクによる方向性
②⑥ぜんざい ソース (汁粉)	①白玉ぜんざい(汁粉) ②白玉ぜんざい(白玉の中にクリームが程良くあったタイプ) ③白玉抹茶ぜんざい ④栗ぜんざい ⑤ココナッツぜんざい ⑥白玉ぜんざい+クリームソースのSET品 ⑦カスタードクリームぜんざい	◆ぜんざいと汁粉の定義について地域差もあり、つぶあり／つぶなし(こし)の表示は必要。 定番にしぼっていただくならではの美味しいものをぜひ！
②⑦細切りゼリー とソースの 上品なデザート	・細切りゼリー(日持ちする、6ヶ月)とソースのセット品デザート(ソースの中に栗が入ってもOK)	◇くずきりやところてんのようなものだろうが、あえてゼリーにする必然性のあるものでないと苦しい。 日持ちするという点では、アウトドアデザートという切り口もある。しかしゼリーである必然性は？
②⑧プレミアム ホットケーキ (パンケーキ)	・①チョコチップ入り、プレーン入り、スイートホーテ、マロソ、パンプキンが生地に入られるホットケーキ ・②生地の粉の中に、マイクロパウダー(フルーツソース、バター、クリーム)が入った焼くととけるホットケーキ ・③和風ホットケーキ 抹茶味の生地+ソースのホットケーキ ・④プレミアムパンケーキ 生地の中にレトルトのベーコンチップス又はチーズを入れて焼くトースト代わりのパンケーキ	◇安定した需要が見込めるベーシックなアイテムなので○ ②と④の方向性で基本的なところで粉末にはできないプレミアム性に期待ができる ③はあんこ巻きセットに近い
②⑨素材型の レトルトあんこ	・つぶあん、こしあんの2種類 ・あたためるだけで、ぜんざい、汁粉トーストに素材として活用可能 (お湯であたためて出来上がるのがメリット→こげない)	◇現状商品が多く必要性がない
③⑩多目的 紅茶ソース キャラメルソース	・さまざまなメニューに使える	◇手づくりお菓子販売売り場にチョコレートソースなどがある。 また、ジャムで代替できる分野でもあり、マニッシュが見込めない。

アイデア名	商品内容（訴求点）	P.ミティンクによる方向性
③⑪プレーンヨーグルト を活用(加えてできる) したデザート	・①フルーツ入りマヨネーズ ②フルーツ入りカスターソース ③フルーツ入りバナナソース ・良いアイデアがまだ無い→ブレンド必要では？	◇プレーンヨーグルトの常備率は高いので、牛乳とともに乳製品を応用する考え方は○。 マニッシュした時や家族の嗜好にも対応できる。しかしジャムやフルーツソースで代替できるため、別の角度からたい。

II. 絞り込んだ商品アイデアのコンセプト展開

アイデア名	コンセプト内容	背景	既存アイデア
(1) エスニックドライカレー	●カレーといえばインドだが、タイ、ベトナム、インドネシア…など東南アジアのカレーの中から日本人の味覚に合うものを選びドライカレーに仕立てたもの ●ココナツ油等の使用により本場の辛さ・味わいが再現できる ●野菜も細かくみじん切りになっており多種の野菜がブレンドされている ex. レッドカレー イロココナツカレー トムヤムカレー 応用① エスニックドライカレーパースト ●輸入品は高く、一般家庭では少ない。輸入品に抵抗あるミセスも取り込めるようなパースト状のゆひき肉+好みの野菜のみじん切り+ココナツ油（又は水）で作るドライカレーのゆ 応用② エスニックチャーハン ●えび入りタイ炒飯の素。玉子を加えるだけでタイ炒飯のできあがり。味・素材のバリエーションも可能	◇かつてドライカレーといえば、カレーピラフのようなものだったが、今は水分のないひき肉（碎いたお肉）をかけたものを総称することが多くなった。 通常のカレーのバリエーションとしても親しみやすく、場合によってはパンと食することもできる。 ◇通常のカレーよりあっさりとしており、他のメニューとも合わせやすい ◇個食ニーズを支える世代やヤングミセスはすでに外食を通じエスニック料理にも親しんでいる。 辛味にも強くなっており、スパイスなもの（香辛料）にも敏感である。	①緑黄色野菜カレー ②イタリアミートソースカレー ③カレーライス ⑩本格具たくさんえび・たまごチャーハン
(2) まんぷくライスシリーズ	●食べ盛りエイジや独り身の男性にうれしいボリューム感のある牛肉をパースにした定食（丼）シリーズ 味付けは和風で、うす切ステーキ肉。細切れ肉（バラ・ハミ肉）だがボリュームたっぷりの和風きざみステーキ肉（ジャポニ） 角切肉を柔らかく煮込んだ、角切煮込みステーキ肉などのバリエーションがある。	◇飽きのこないパースックな味付けは、いつの時代も支持される（ハヤシライス） ◇味付けは、おいしく、パースックに。バリエーションとしては、使用肉の部位やカットによりアレンジしていく方向で考えたもの。 お腹の減り具合やターゲット年齢によっても選べる構成。 ◇定番化を狙う	④フランスジャポニライス
(3) そのままランチスープ	●カップ付きの個食スープ、しかも買ったその場でアツアツの美味しいホットスープが飲めるというもの。 カップにレンジ対応のホットスープ（一人前）がセットされている。 CVS店頭のレンジで加熱して飲用する（もちろん自宅でもよい） ●PFのテイクアウトスープをしのぐおいしさと価格設定	◇ケンタッキーフライドチキンでは、発泡スチロールのカップにアツアツのホットスープがそのまま入ってテイクアウトになっている。このような視点からオフィス街・学生街などのCVSにおけるその場で買ってアツアツのホットスープが飲めるという点にも潜在ニーズがある ◇明治まるごと野菜スープは容器がない。あくまで自宅で食べることが前提の商品。ここでの差別化も図ることができる ◇マグカップ・ヌードルのヒットにみるように、昼食スープの需要は見込める	⑤大きな野菜の入ったポトジ的ヘルシースープ

アイデア名	コンセプト内容	背景	既存アイデア
(4)パスタサラダの具	●魚貝類、ワケ、コーンスローなどオリブオイルと調和した具材。ゆでて冷やしたアルデンテのパスタに和えるだけで美味しいパスタサラダができあがる。 ●サラダの味付けはイタリアパスタサラダの他和風パスタサラダがあってもよい。調味と具材のコンビネーションがポイント ※しょう油やワケ、ミチなど+αで表情が変わるようなものがよい	◇一般的なパスタソースに続いて、スーフスパゲッティも人気。冷麺のように季節の制約があるかもしれないが、あえて冷製パスタサラダにこだわると、それだけ差別性に富み、コンセプトも明確になる。 ◇パスタヘルシーユーザーの獲得で、パスタソース市場に食い込む（ファミリー層よりも高校生～主婦の個食ニーズまで30代までの女性にターゲットを絞り込む）	⑥大きな野菜がたっぷり入ったパスタサラダ的なヘルシーパスタソース
(5)とうふ料理しま専科	●淡泊な味わいで温冷といろいろな食べ方ができる豆腐料理専用のソース。例えば… ・中華風 豆腐の塩のうま煮 ・洋風 豆腐ビカソース ・和風 豆腐とワケのサラダソース など	◇中華調味料のように家庭ではだせない味が手軽にできるとか、調味に失敗がないという点で調味ソースは有効である。 ◇ニーズの筆頭である調味ソースを素材リソースで考えてみたもの。主婦のまかない事情は素材にはじまるもの（ストック定番素材、入手しやすい素材、安価で栄養価の高い素材など） ここでは入手しやすく安価な家庭料理の定番素材「豆腐」に焦点をあてたもの	⑦洋風炒め煮用ソース
(6)一食用 季節の混ぜごはん・釜めしのもと	●季節感ある食材をベースにした、一人用の混ぜごはんのもと。3～4袋入りが1袋にセットされているタイプ。 混ぜごはん・釜めしといえは季節性とはきってもきれないもの 例えば ・春の若竹〇〇釜めし ・紀州梅と〇〇と△△ごはん ・丹波栗ときのこの秋味釜めし ・地鶏釜めし など	◇冷凍ビシや焼おにぎり等もお弁当に利用されており、お弁当に入れる“ごはん”のバリエーションは顕在化しつつある。 ◇家庭でつくるお弁当の主食は圧倒的に“ごはん”。パソ食は希 ◇幼稚園児をもつミセス～OLまでお弁当ユーザーを獲得できる。 ◇余った白飯をおいしく食べることができる。また家庭内の個別ニーズにも対応できる	⑧リゾ米で炊いてももち米風おこわができる新釜めし ⑨1食用の混ぜタイプ釜めし ⑩鶏そぼろ
(7)かんたん&本格ガーリックライス	●一人前ずつ個装されたガーリックライスのもと。3～4袋入りが1袋にセットされているタイプ ●上質のオイルと細かくみじん切りになったガーリック。独自の調味料がベースになっている。 ●冷ごはんと一緒に炒めるだけで本格的な炒め屋ばりのガーリックライスが家庭で味わえる。	◇外食等で親しんだガーリックライス。パワフルとした仕上がりや調味は簡単なようで決まりにくい。 また、ガーリックライスを嗜好するヤング男性はみじん切りの手間にチャレンジできない。 シングル層～ヤングミセスをコアターゲットとする ◇余った白飯をおいしく食べることができるので、ファミリー層への展開の可能性も大。	⑩本格具たくさんえびたまごチャーハン

アイデア名	コンセプト内容	背景	既存アイデア
(8)ステーキ&ハンバーグ - 2in1 クッキングソース (ミートクッキング&ハンバーグ) ※ホテルメイド	●(a)じっくりと炒めたにわたっぶりの具材中心のソースと、(b)本格的メニューに仕上げる風味豊かなスパイスをふんだんにブレンドした、調味ソースの2種類が1セットになったプレミアム性の高いホテルメイドのミートクッキング&ハンバーグ。 ●ハンバーグは(b)をひき肉に混ぜ仕上げに(a)を加熱し、ソースとしてかける。またステーキには両方合わせてステーキソースとしてかける (ex. マッシュルームをいれればジャズビニオン)	◇必要最低限のものから取り込まれ、あってもなくてもよいものは自然淘汰されていく。 ◇多目的に使える汎用性のあるものでありながらも、特化したおいしさを追求できる使い勝手のよいものが望まれる。 ◇ハンバーグを抵抗なく受容するのは20～30代のヤングミセス層。おいしければプラスαの価格でもよいとするが、チェックも厳しい。可能であれば〇〇ホテルの…等のブランドでプレミアム性をアピールしたい	⑪具たくさんステーキソース ⑫本格レストランハンバーグ&ハンバーグ
(9)鶏みそ	●鶏のひき肉にみそ、みりん、酒等を混ぜ炒り込んだ鶏みそ。 ●なす（焼なす・田楽等）、こんにゃく・豆腐、乾燥麺に使用した鶏みそうどん、変わりそうめん、もろみの代わりにキュウリと合わせて…などゆずみそ等とともに応用の広いみそとして和食の世界では有名。	◇鶏そぼろは、ふりかけ、つくだに風でどちらかといえば釜めしの具に近い世界。しかし鶏のひき肉をベースにしたものは、誰にでも好まれる傾向にある。 ◇応用しやすく家庭内で登場頻度の高い利用方法から考えたもの	⑬鶏そぼろ
(10)一人前関西風（京風）液体つゆのだし ※うどんだし	●卵料理（玉子とうふ、茶碗蒸し、玉子焼、親子丼）はもちろんのこと、汁物メニューにも使用できる和食をベースとする調味合わせ和風だし。 ●使用頻度が多いメニューに照準を合わせ、例えば“うどんだし”としてもよい ●トトの袋に和風だしがトトスープのように入っている。濃縮タイプでもよい	◇関西では一般化している液体うどんつゆだが、東京では少ない…が需要は見込める。 ◇関西だしは、いろいろな素材を合わせた合わせだしのイメージがあり、うまみに対する期待がもてるイメージがある。 ◇汁物のベースになる和風だしの基本的な調味はあらゆる和風汁物メニューに共有できる	⑭トト茶碗蒸し
(11)歯ごたえこんにゃく韓国風冷麺	●ヘルシーイメージの強いこんにゃくに韓国麺や盛岡冷麺のように強い腰をもたせ、特有の食感（歯ごたえ）を味わえる麺に仕上げる ●ある程度の太さを保ち、リザーブのように平打ちにするなど外見からも差別化をはかる ●たれは冷麺として食べる希釈タイプで韓国風冷麺の味。キムチと合わせると絶品	◇麺タイプメニューはカップめんにはじまり、安定したニーズがある。シングル～ファミリー層まで手軽にヘルシーに食べる麺タイプメニューを考える ◇粉打ちの麺にはない食感を生かしたメニュー展開がポイント。個性的な味わいの仕上げにする ◇キムチの食用率、常備率も高く、手軽な一食（胃にも負担がない／低カロリー）としてアピールするとよい	⑮こんにゃくとソースをセットにした新しいおかず
(12)手づくり感のある素材にこだわった和風煮物素材	●和風惣菜の定番かつ、煮る時間のかかる煮物メニューを中心にした調味8分完成の調理済み惣菜。根菜が中心 ●調味はだし味、コクとも十分だが、正油分、塩分、場合によってはみりん、砂糖を付加すればよい仕上がり、甘味も押えられている。そのままでもそれなりの美味しさがあり、病人食としても応用できるという複線もある。 ●季節感と素材にこだわっている ex. なるとわかめと竹の子のわかたけ煮 北海道産メークインの肉じゃが など	◇スーパー等で売っている出来上り惣菜には、味付の点で妥協しているのが本音。利便性はそのままに、ひと手間加えられ手抜きしたい時、多忙な時、もう一品欲しい時等のために家庭内ストックを促進できる食品。	⑯手作り感のある和風煮物素材 ⑰完全調理済み惣菜

アイデア名	コンセプト内容	背景	既存アイデア
(13)ヨーグルトムースとパンプキンデザート	①プレーヨーグルト&牛乳に混ぜるだけでふんわりとした食感が自慢のムースができるムースデザート。 甘味は控え目、好みのフルーツやジャムなどを合わせて食べる。 ②牛乳に混ぜるだけでコがたっぷりのプリンとした粘りのあるイタリアンデザート“パンプキン”が簡単にできあがる、パンプキン(ミルクプリン)デザート。	◇乳幼児からお年寄りまで誰にでもフィットするデザート。牛乳やヨーグルトデザートなので必要な栄養素(ex. カルシウムなど)を摂取できる。 ◇ムースやパンプキンは誰からも好まれるデザート。CVS等で売られているものは200～230円／1カップと高額。 パンプキンはならよいがファミリーデザートとして考えると割高感がある。人気のデザートが常備率の高い乳製品をデザートに作れるところがよい	②1ムースデザート ②2プリンデザート ③1プレーヨーグルトを活用したデザート
(14)KIDSのためのお菓子やさん(ひとりでできるもん)	●形を自由にアレンジできる、マドレーヌの“たね”とクッキーの“たね”。アレンジのしかたが楽しいイラストで紹介されているリフレットつき ●X'masやハロウィン、ひなまつり、子供の日にはひいらぎの葉やソールなど祭事を盛りあげるものが、袋にキョロ用として添付。家庭内における子供祭事を盛りたてる。	◇お菓子作りに興味を持ちはじめた子供(3才～)と一緒に作ることもできるし、小学生の子供なら一人でもできる。 家族や友達とのコミュニケーションとして“お菓子づくり”を提案することは新しい試み。 ◇イラストの特性も生かせる	④1オースター対応のホットデザート ⑤あんこ巻きセット
(15)ぜんざい(汁粉)	●ぜんざい(汁粉)の基本にこだわり、京の甘味処の味わいが家庭でも味わえる。 つぶあり × 白玉ぜんざい つぶなし 栗ぜんざい の4タイプのラインナップ	◇安定した需要が見込める。和風甘味の中ではだれからも好まれる定番的なもの ◇あずきあんは人によって“つぶ派”“こし派”に嗜好がわかるこの基本はバリエーションとして押さえておく必要がある。	⑥ぜんざいシリーズ(汁粉)
(16)貴婦人のコーヒーゼリー	●細切りになったソフトな食感の苦味のきいたエスプレッソタイプのコーヒーと専用生クリーム(カプチーノタイプ)がセットになった、今までにない上品な大人のコーヒーゼリー ●キュールの風味もきいている	◇ゼリーの定番コーヒーゼリーに絞ったもの。 コーヒー通の人に絶賛される一品をイラストで提供する	⑦細切りゼリーとあんこソースの上品なデザート
(17)フレッシュ&バターが自慢のアメリカンパンケーキ	●生クリームとバターのマイクロ化をねり込んだリッチな味わいのアメリカンパンケーキの“たね” フライパンやホットプレートで手軽にパンケーキが味わえる ●袋にはジッパーがついているので、開封後も1ヶ月はおいしく食べられる(ただし冷蔵保存)	◇アメリカンメニューのメニューにパンケーキは欠かせない。ファーストフードメニューでも定着したが、粉+玉子+ミルクで作るパンケーキミックス(ホットケーキミックス)の利用頻度は多忙な朝食シーンではなかなか高くない ◇袋から絞りだし、焼くだけの“たね”なら、パンを買い忘れた時など、パン代替としてデザートに登場する可能性もある。またターゲットも幅広い	⑧プレミアムホットケーキ(パンケーキ)
(18)アイスクリームやヨーグルトにかけられるパンプキンサイズのデザートソース	●アイスクリーム、ヨーグルト、ホットケーキ、トーストなどにかけて食べる個装(一回分)のデザートソース ●紅茶ソース、キャラメルソース、トロピカルフルーツソース、ハイビスカスソースなどちょっと変り種の味わいがいいのあるソース ●ハーブティのように5袋入りで販売。お弁当用にも適する	◇市販のソースは量が多く、使いきるより1つの味に飽きてしまうことが多い。 ◇個装であれば、開封による劣化も気にならない ◇個装タイプなので、種類のちがういろいろなソースがお試し用としてセレクトされたマルチパックも対応可能。家族それぞれの嗜好にも対応できる	⑩多目的紅茶ソース キャラメルソース ⑪プレーヨーグルトを活用したデザート