クックパー　アク取りシート　ＰＫＧコピー案

株式会社ウィズプランニング

①　使用する素材（特に肉種や生肉の部位・肉のクラス）によっても
「アク」の出方が違う。各家庭によって メニュー と アク の関係が異なる。
⇨　消費者に「あっ そうそう！ 思い当たる」と思ってもらうことが大切。

こちらの字がよいでしょうか？

煮込んだ時にでる

お肉の 脂 と アク とりに
ギトギト

アクとりついでに

簡単カロリーダウン！

のせるだけで

浮いた油脂を
しっかりキャッチ！

②　浮いた油 脂
↑↑
炒め油と
肉の脂の両方がある

アクがでにくいけれど油脂が
気になるメニューもあります。。。

ビジュアルには
このキャッチの方が
合っていると思います

この通り！！　ザラザラ面が
しっかりキャッチ！

厚味があるのでヨレにくい！

クックパーの得意分野

③“煮込んだ時～”とメニューを特定しないことにより、メニューによる販促を展開しやすい。

ex.「筑前煮」「わが家でいも煮会」など、イベント（お正月）やエリア（東北）別イベントなど
↑
根菜のアクがでる

①「アク・脂取りシート」という商品名になりました。

②「のせるだけでしっかりとれること」が
強調されています

③「ぐつぐつ煮ても」とメニューを特定しない表現と
「しっかり素材」というアピールが追加されました