

## 20～30代主婦層の食卓づくりの傾向把握のための情報収集手法について

### 目的

- ◆御社ターゲットであるヤングミセス層の家庭内食（献立／メニュー）の実態を把握する。
- ◆収集したローデータに基づき、献立・メニューを考察するうえで必要となる構成要素を導き出し、そのような傾向があるのか見極め、分析レポートを作成する。

### 1. 調査期間の考え方

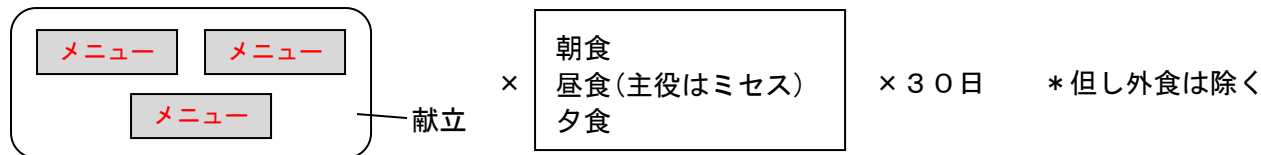
	日	月	火	水	木	金	土
6月						1	2
	3	4	5	6	7	8	9
	10	11	12	13	14	15	16
	17	18	19	20	21	22	23
	24	25	26	27	28	29	30

(1) 期間 1ヶ月 朝・昼・夕食／1日3食

(2) 時節 日常的食卓 6月 or 10月 季節的食卓・・・8月（非加熱調理が多くなる）、2月（鍋物が多くなる）  
 3ヶ月で年間の傾向を見る → 1ヶ月の場合は、日常的食卓をモデルとする  
 この他に、各家庭内のイベント（季節イベント・家族イベント）が食卓作りにどう反映されるかなど、スポット的な情報収集も可能です

### 2. 調査内容の考え方

- ✿ 1日3食の写真撮影とレポートを記入する
- ✿ レポートはメニューと食材・利用調味料を最少単位の情報とし、献立（食卓づくり）情報として一食×3日／日×30日分収集する



<チェックしたい実態> ← 本活動がスタートする前にご要望を伺います。

例えば

- 献立が破綻している
- テイクアウト品、完全加工品がある
- 加工調味料・・・などが入っている

必要な情報をFA（フリーアンサー）中心のレポートで収集します。  
 \* 他社、他カテゴリーの事例をご紹介します。（写真／レポート例）

### 3. 調査手法の考え方

- ☆ 毎食卓（3食/日）の写真撮影を1ヶ月継続する
- ☆ 献立カレンダー（1ヶ月）の作成
- ☆ 1食ごとに献立レポートを作成する。  
→メニュー、献立決定要因、使用調味料などを把握

\* SDカード  
\* 調査票

### ■ レポート事例

\* 記入事例を作成し、モニターが記入しやすいようガイダンスを作成しています。

#### 記入見本

平日1日目 11月XX日(火) 曜日

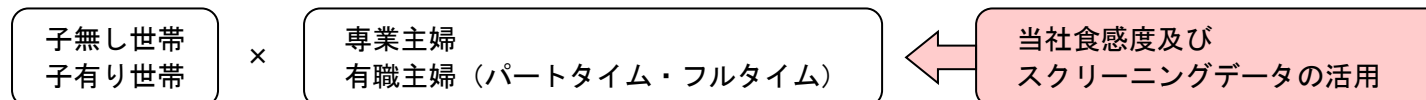
	朝食	昼食	夕食	間食1	間食2	間食3
01) 食べた時間帯(24時間制で記入)と所要時間(分)	7:00 ~ 9:30 (90分)	12:00 ~ 12:30 (30分)	18:00 ~ 18:30 (30分)	15:00 ~ 15:15 (15分)	14:40 ~ 14:50 (10分)	- (分)
02) 一緒に食べた人(子供から見た性別)	母	幼稚園の性友	母	母	本人のみ	
03) 献立(メニュー)内容	牛乳 フルーツヨーグルト ホットドッグ 目玉焼き、卵料理	おにぎり、お粥 味噌汁 フルーツヨーグルト 味噌汁、お粥 麦茶	おにぎり ハヤシ菜 酒粕塩焼 お汁	たこ焼き りんご	りんごジュース カル	
03-1) 献立(メニュー)内容の調理度合いについて、あてはまるものに○を1つつけてください。	1) 手作り品が多い 2) 冷凍・チルド品など加工品の利用が多い 3) 市販惣菜の利用が多い 4) 市販弁当 5) 給食・外食	1) 手作り品が多い 2) 冷凍・チルド品など加工品の利用が多い 3) 市販惣菜の利用が多い 4) 市販弁当 5) 給食・外食	1) 手作り品が多い 2) 冷凍・チルド品など加工品の利用が多い 3) 市販惣菜の利用が多い 4) 市販弁当 5) 給食・外食	1) 手作りおやつ 2) 冷凍・チルド品を利用 3) 市販菓子 4) 惣のおやつ・外食(ファーストフードなど)	1) 手作りおやつ 2) 冷凍・チルド品を利用 3) 市販菓子 4) 惣のおやつ・外食(ファーストフードなど)	1) 手作りおやつ 2) 冷凍・チルド品を利用 3) 市販菓子 4) 惣のおやつ・外食(ファーストフードなど)
03-2) 献立(メニュー)に、2. 冷凍・チルド品など加工食品や3. 市販惣菜を利用した時は、その商品名・メーカー名をご記入ください。(わかる範囲で結構です)	2. 市販チルド品などの加工品 3. 市販惣菜	2. 冷凍・チルド品などの加工品 味噌、鶏の唐揚げ	2. 冷凍・チルド品などの加工品 伊勢川ハヤシ菜	2. 冷凍・チルド品 生揚げ、冷凍お粥	2. 冷凍・チルド品 生揚げ、りんごジュース、明治カル	2. 市販チルド品 市販菓子
04) メニューの決定に影響した人(子供から見た性別)	母	本人	母	本人	本人	
05) お母様からみたお子様の食事に対する満足度(Oは1つ)と理由	1) 満足 2) やや満足 3) どちらともいえない 4) あまり満足していない 5) 満足していない 理由: 野菜が足りなかった	1) 満足 2) やや満足 3) どちらともいえない 4) あまり満足していない 5) 満足していない 理由: 少し手抜きをした。朝、余裕をみてお粥を作った。	1) 満足 2) やや満足 3) どちらともいえない 4) あまり満足していない 5) 満足していない 理由: お粥の手作りが簡単で使いやすい。子供も喜んで食べてくれた。	1) 満足 2) やや満足 3) どちらともいえない 4) あまり満足していない 5) 満足していない 理由: 簡単に用意でき、風邪上がり、準備が簡単で、お粥を食べさせてあげました。	1) 満足 2) やや満足 3) どちらともいえない 4) あまり満足していない 5) 満足していない 理由: 風邪上がり、準備が簡単で、お粥を食べさせてあげました。	1) 満足 2) やや満足 3) どちらともいえない 5) 満足していない 理由: 翌日の休日のお粥の準備は1週間ほど

#### ② 使用記録レポート 記入例

①使用目的	②使用方法	③使用日(複数可)	④使用回数	⑤初めてこの使い方をしたきっかけ	⑥この使い方が気に入っている理由	⑦使用メニュー(複数可)	⑧利用場面(どんな時)
ピザをカリッと仕上げる	オーブンに敷く	10/19	2	アルミホイルで焼くといわゆる、溶けたチーズがとりにくいため、アルミホイルを敷くと溶けたチーズもはじけにくくなる。	溶けたチーズが簡単にとれる。ピザ台の下面もカリッと仕上がる	ピザ(和び売場)	子供との簡易昼食
		10/22				手作りピザ	ブランチ
汁をさらさら蒸焼がある	魚を好みの野菜と一緒に包んで焼く	10/23	1	アルミホイルで焼くといわゆる、外食した時、クッキングシートの代わりに包んで蒸焼して、蒸気が逃げない感じが良かった。	アルミホイル程ではないが、魚を包めやすく、汁をさらさら蒸焼する。調理に時間がかからない。調理に時間がかからない。	魚の包焼き	夕食
クッキーの下敷きからオーブンシートとして	型抜きの下敷きとしてオーブンシートとして	10/30	3	スコップ等の作業作りには、打ち粉をこぼしたからクッキングシートの代わりに打ち粉が不要なクッキーの下敷きとして使っている。	型抜きから作業工程などの時使える。	クッキー(型抜き)	ハウズイン1Pティ
		10/26				型抜きクッキー	子供の友人のお茶会、お粥、お粥、お粥
		11/22			かつには生地を並べ、焼くことで、少し溶けても大丈夫。	アイスボックスクッキー	翌日の休日のお粥の準備は1週間ほど

## 4. 調査対象者の選択について

20～30代ミセスの家族属性を基本に事前電話スクリーニングを行う



✿ ライフスタイル（生活パターン 例えば、子供関係、趣味など）、食材購入スタイル（利用チャネル、加工品の利用状況）に片寄りがないようとする。

\* 事前電話ヒアリングも情報収集機会として活用が可能

### ■対象者数

目的に応じて設定します。

写真撮影・分析量が多いケース＝今回ご提示しているケースでは、20名程度がよいと思います。

10～50名

店頭 ⇒ 購入 ⇒ 使用継続レポートのケースでは、50名で行った実績があります。

### ■予算

対象者数、手法・情報収集内容・情報量により異なります。

また「実査パーツ」「分析考察パーツ」に分けて予算建てを行います。予算オリエンテッドでそれぞれのレポート範囲を決定することも可能です。