

個食・ズレ食に対応する、今どきのサステイナブル食実態調査



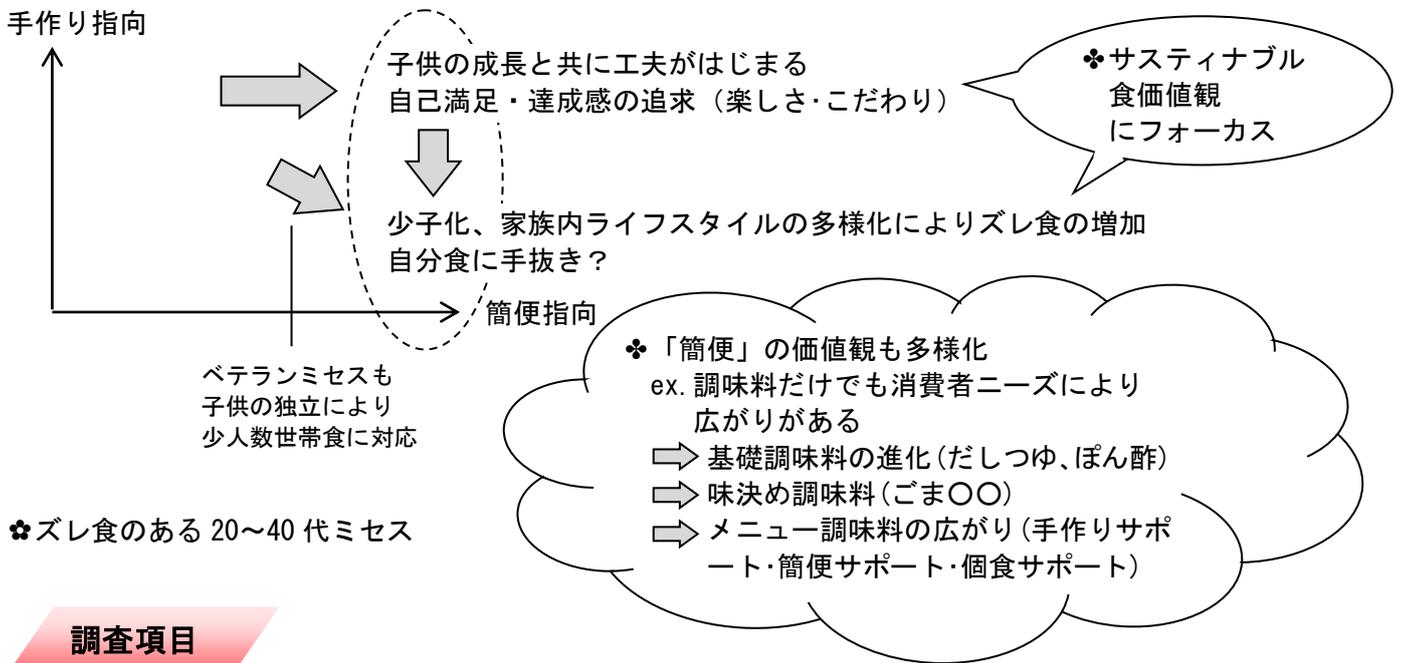
少ない素材・非加熱で作る時短料理、使い廻し献立、残り物活用の工夫など
「もったいない+創造力でひと工夫」=新価値創造の潜在ニーズ（能力？ 意識？）
を探索する

今どきのサステイナブル食とは？

安価に抑えるだけではない
サステイナブルな食生活による心の充足感

対象者（情報収集ターゲット）の考え方

ママ年齢や子供年齢だけではなく、料理関与度（手作り指向・簡便指向）を考慮する



調査項目

◆ズレ食の実態

- ・調理時間(スタート時間・所要時間)
- ・食事時間
- ・調理者の準備について
 1. 夕食の流用
 2. 下ごしらえのみ前日
 3. 当日にゼロから準備

◎total で cost performance UP のためにどんな工夫をしているのか
合理化にどんなメンタルがあるのか
↓
◎加工食品メーカーとしてどんなことができるのか

◆サステイナブル食=いろいろな局面からみて、コストパフォーマンス ↑ アップのために行っている工夫 * 「加工食品」の方向性を導く

サステイナブル（時短・効率化・満足感・・・）の工夫

× メニュー

- ・メニュー名
- ・メニューローテーション
- ・メニューの流用

◆どんな相関があるのか

- ・利用食材・食品による工夫
ex. 一番多い食材は何か・・・買い置き、常備している食材・食品
- ・調理方法による工夫
- ・調理器具による工夫