小麦粉及び専用粉において　消費構造を明確にする活動を考えます

消費構造として把握すべきこと

打合せ内容等を整理し、着地点の共有化を図ります。

汎用小麦粉
＋
専用粉

❤汎用小麦粉（主として薄力粉）、専用粉とも売上伸上率が落ちてきている。
要因として家庭内調理・家庭内食の頻度にも関係していると思われる。
➡パン焼機の普及ブームで製パンは好調である。
➡共存共栄により相乗効果を図る道筋とは（伸長の可能性がなければ他社シェアの争奪）

汎用小麦粉と専用粉の領域において、収益を確保する HINT を消費構造から見いだす活動を考えます

（１）調理習慣と料理の基本修得能力の傾向

頻出する基本調理・調味食品に変化がある➡利便性の訴求や専用品の多様化が消費者の選択・購買行動の分化を促進させた。

従来

塩・砂糖・小麦粉・片栗粉
粉型の調味・料理材料

２アイテムが基本になっている

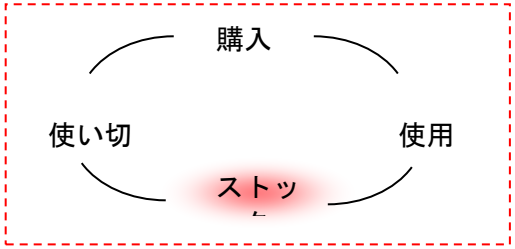
かつての基礎調味料は、次世代の調味料に統合され市場をシュリンクさせている。
ex. 醤油→だし（麺）つゆ類、〇〇のたれ　　小麦粉→　〇〇粉、〇〇粉　　塩→塩こうじ

しかし、小麦粉はソースや醤油のように調味料トレンドの影響を受けない。（味に左右されないため）
価値伝達や理解力アップにより新たな切り口（受入れ性）発見の可能性がある。

（２）消費量活性化をストック状況から考える

使用頻度
使用量
→ 使用途中の粉製品のストック状況
冷蔵庫（死蔵していないか／定着しているのか）

消費者のストック期間を短縮する、ストックしている消費者の実態がから見えるものは？



（３）日常・非日常の食生活スタイルから考える

例えば

日常 ↕ 非日常

パン	揚物	お好み焼・たこ焼
毎日焼く	お弁当 食べ盛り	週末食
小休止 嫌いではない	大人 少人数世帯	家族その他イベント食

❤調理習慣・調理スタイル
❤食習慣・食スタイル（食の伝承）

それぞれのカテゴリーにおいて汎用粉・専用粉の使用状況と
日常 ⇔ 非日常使用に関連性があるのか。
□との関連性とともに見えてくるのは？

（４）関連消費財の視点から＝調理・片付けのハード環境の影響

天ぷら

素材準備

鍋（天ぷら鍋）、ノンフライヤー、油、油処理、油ストック

天ぷらは簡単かつボリュームがでるが後処理の面倒なメニューになった。
食洗の普及も、揚物離れを加速させている。
ノンフライヤーなど新調理機器の登場 ▶ 今後の技術やオーブン・レンジ調理に期待。

どんな調理・片付け環境なのか、その中で粉製品登場との関連性をチェック
ex. ノンフライヤーなら汎用粉でＯＫとなるのか

パン

パン焼機の普及が影響
オーブン活用
トースター・レンジの活用

お好焼

ホットプレート
たこ焼プレート

◆情報開発は、①情報収集＆レポーティングの後、注目すべき要素に絞り、消費者情報収集がよいと考えます。