

結果報告□2月来館モニター「料理用カットベーコン」の試食アンケート

【テーマ・商品】

料理用カットベーコン

現行規格:200g 価格:本体 368円 税込 397円

次回企画予定:3月4回

【モニター目的】

カットベーコンについて、約2年半の間に味・臭いについてのお申し出が11件ありました(日生協登録件数)。12年6月に利用拡大をめざし、食味に影響の出ない範囲での見直しを実施していますが、今回食

【回答期間】 2/12

【回答者数】 39名

■概要

官能テストの総合評価(5段階)の結果

そのまま焼いて:G3.6/K3.6、野菜炒め:G3.5/K3.2…全年代層でG・K2品の大きな差はみられませんでしたが、ファミリー層はG(現行品)を子育て層はK(改良品)をやや高く評価される傾向にありました。

*袋に入った状態での「臭い」について…5段階(1気になる～5気にならない)

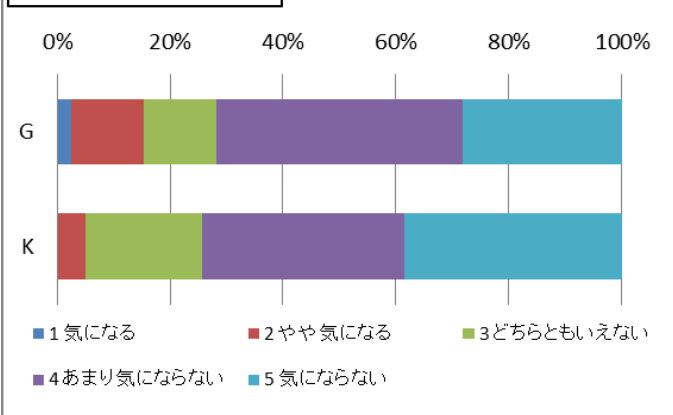
・スモーク臭:G3.9/K3.8、豚肉臭:G3.8/K4.1、その他臭:G3.8/K4.1…未加熱状態での臭いに関しては、どちらの商品もあまり気にならないようです。豚肉臭がKの方がやや「気にならない」割合が高くなっています。その他臭の自由記入欄では、「Gが薬品臭い」1、「Kはスモークの良い香り」2、「臭いはあまり気にならない」(複数)などの書き込みがありました。

*試食後の個別官能評価結果…5段階(1悪い～5良い)、塩味のみ1塩辛い～5薄い

・見た目:そのまま(G3.7/K3.3)・野菜炒め(G3.7/K3.6)、香辛料の加減:そのまま(G3.5/K3.5)・野菜炒め(G3.4/K3.0)、スモークの香り:そのまま(G3.4/K3.5)・野菜炒め(G3.1/K3.1)、塩味:そのまま(G2.7/K3.2)・野菜炒め(G3.4/K3.6)全体的にあまり差がみられませんが、塩味に関してはGがやや塩辛い方に、Kはほぼ中間の「どちらとも言えない」という評価が多くなっています。

*200g/本体368円での購入意向(購入したいと思う+やや):46%…シニアは67%と高い購入意向を示しています。

袋に入った状態での豚肉臭



■組合員の声

- ・ベーコン自体あまり使わないので購入するのは少ないが、Kなら美味しかったのでチャーハンやスープに入れてみたいと思った。
- ・料理の味にコクと風味が出るのでスモークのきいたベーコンが好きです。
- ・お弁当用にほうれん草とソテーしたり、パスタやスープの具にしたり、冷凍ベーコンは便利なのでいつもストックしています。ちょっとだけ使いたい時にカットベーコンは更に便利そうなので今後使ってみようと思います。
- ・そのまま食べてGが塩辛く感じます。Kはスモークの味がきいておいしいです。野菜と一緒に炒めるとGもKもベーコンの味がまるやかになってちょうどいい味になります。
- ・Kの方が味もスモークの感じも好みでした。Kの方がおいしかったです。
- ・Gは味がやや薄く風味も弱い。Kは香りも良く風味も良いので、もう少しカリカリに焼いて試してみたい。