

結果報告□12月来館モニター「ひとくちえびフライ」の開発（グループインタビュー）

【テーマ・商品】

レンジでサクッとひとくちえびフライ(仮称)

【モニター目的】

レンジ加熱でも自然解凍でも食せるひとくちサイズのエビフライ開発に当たり、自然解凍とレンジ加熱した場合の試作品と市販品の味覚評価を行い、優位性の確認をしたいと思います。

(グループインタビューでの聞き取り)

【回答期間】 12/11

【回答者数】 39名

A:試作品(自然解凍)、B:東洋冷蔵(自然解凍)

C:試作品(レンジ加熱)、D:ニッスイ(レンジ加熱)

■先程試食したえびフライについての感想(官能評価)

●全体的傾向(概要)

- ・子育て・ファミリー・シニアの3つの年代層とも、試作品(A/C)の食感・大きさ等の官能的な評価では、肯定派と否定派がほぼ半々に分かれました。
- ・肯定派の中でも、Aの自然解凍の食感があまり良くないとされる方が複数見受けられました。また弁当用を想定して、自然解凍やレンジ調理の利便性を評価されているようです。
- ・否定派の方々の特徴としては、エビフライはそもそも大型サイズの尻尾付を油で揚げることに拘る傾向にあり、弁当用に入れるという発想は少ないように思われます。
- ・A~Dの食感評価では、圧倒的にC(試作品のレンジ加熱)が優位となりました。

■えびフライを食べる場面について(利用実態調査)

●全体的傾向(概要)

- ・一般的なエビフライの利用シーン(利用実態)では、参加人数の少ない子育て層は弁当用に特化した意見が2件だけでしたが、ファミリー・シニアの各層は圧倒的に「手作り派」「催事利用派」が占める結果となりました。
- ・今回の「ひとくちエビフライ」は、多くの参加者にとっては、「エビフライ」としてではなく、お弁当のおかず、もしくはおつまみ(オードブル)として受け止められているようです。
- ・催事派の中でも、「素材のエビが安い時だけ購入して自分で作る」という意見が複数あり、値段の高さによって否応なしに、催事・晴れの日に利用シーンが規定されてしまっていると見た方がよさそうです。

■「レンジで調理えびフライ(仮称)」について(コンセプト評価)

●全体的傾向(概要)

- ・対象商品のコンセプト＝「レンジ加熱・自然解凍両用」「ひとくちサイズの尾なし」「150g(約15尾)/本体398円予定」についての意見は、ファミリー・シニア各層とも肯定・中間・否定に三分されましたが、ファミリーでは肯定派が、シニアでは否定派が若干多い結果となりました。…この結果は、今回の商品を弁当用、もしくはオードブル・おつまみ的に利用するかどうかには帰属していると考えられます。
- ・シニア層の肯定派の特徴として、同商品を本来の「エビフライ」としての用途ではなく、パーティのオードブルや天むす、パンにはさんで食べる(サンドウィッチ・エビバーガー)ことを想定されている方が多いのが興味深いところです。