

# 結果報告 4月コープきんきテストキッチン「こだわりサーモン切落とし」の試食アンケート

## 【テーマ・商品】

刺身・サラダ用こだわりサーモンの切り落とし  
規格:130g 価格:本体 398円 税込 430円  
次回企画予定:7月4回

## 【モニター目的】

現行品の率直な味覚及び見た目の評価と実際の利用シーンなどについて調査を行い、紙面上での打ち出し及び結果によっては、スライスの仕方や量目・品名の変更も含めて検討したいと思います。

【回答期間】 4/9

【回答者数】 38名



## ■概要

総合評価と価格受容性の結果をお伝えします。

・官能テストの総合評価(5段階):4.4…**全年代で高評価、子育ては4.6** ・本398/130gの価格(4段階の購入したい方向の割合):92%…**こちらも全世代で高い購入意向が示されています。子育てはなんと100%。**

\*次に個別の評価項目を見ていきます。(5段階の平均点、もしくは3ちょうど良い割合%)

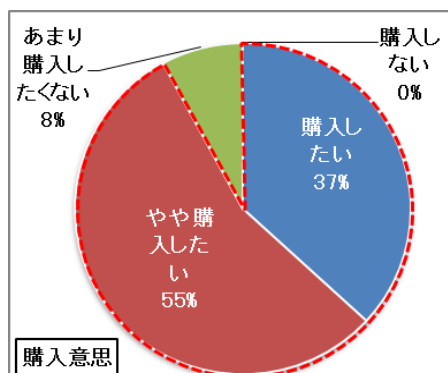
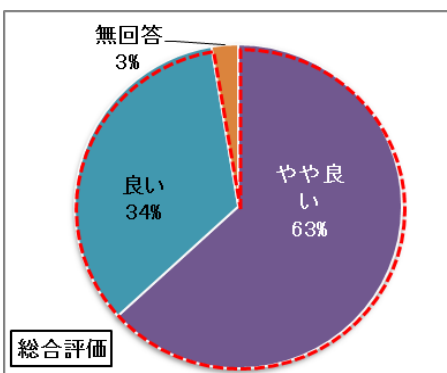
・見た目:4.5 ・味:4.5 ・食感(歯ごたえ):4.5 ・風味:4.2 …**全ての項目できわめて高い評価結果となりました(悪い方向の評価をされた方は1名あるかないかでした)。特に子育て層の評価が際立っています。**

・1枚の大きさ(ちょうど良い):68%…シニア86%、**やや大きい方向に振れています。**

・1枚の厚さ(ちょうど良い):84%…シニア93%、**わずかに厚い方向に傾いています。…意外と年代が上がるほど大きさ・厚みを気にしていません。**

\* (生食用)サーモンの利用の仕方:①そのまま刺身で71%、②カルパッチョ58%、③海鮮丼53%…ファミリー層のみ海鮮丼が1位(73%)でした。

\*商品名について(良いほう):「切り落とし」47%、「厚切り」47%…**選択肢では同点ですが意見欄には「切り落としでは安っぽい」「厚切りの方が高級感がありイメージに合っている」等の書き込みが数多く見られました。**



## ■組合員の声

- ・見た目の豪華さからすると、お値段がリーズナブルなので我が家なら買います！
- ・「切り落とし」のイメージより厚切りだったので食べごたえがあり、よかったです。そのままサラダなどにするには長いので、半分に分けてあってもよいかと思いました。
- ・自然解凍で食べられるので手間がかからなくていい。アレンジが豊富に出来そう。
- ・生ぐささが全くありませんでした。「切り落とし」というとあまり上質なイメージがないので、せっかくのこだわりサーモンなので厚切りスライスの方が購入意欲がわきます。
- ・価格もお手頃だと思います。商品名は切り落としより厚切りスライスの方がイメージに合っていると思います。
- ・「サーモンの切り落とし」と商品名にあると、もっと小さいスライスのイメージがありますが、厚みも大きさも十分にあり「厚切り」を強調した方がさらに購入意欲がますと思いました。
- ・もう少し薄く小さめの方が食べやすくサラダにも使いやすいです。
- ・ほんの少し、ぶ厚い気がする。でも、食感がすごく楽しめるので嫌だとは思わなかった。
- ・冷凍品でまぐろ、いか、ほたて、甘えび、たい等が同じ週に販売してもらえると手巻き寿司にできるので助かります。
- ・厚切りなので、カルパッチョというよりも刺身で食べる方が向いていると思う。カルパッチョや海鮮サラダにはもう少し薄切りの方が合っていると感じる。