

結果報告「3月来館モニター「青椒肉絲」の試食アンケート

【テーマ・商品】

青椒肉絲(2~3人前) 現行品C 試作品R
現行規格:240g 価格:本体 378円 税込 408円
次回企画予定4月5回

【モニター目的】

調理で加熱した後、肉の風味と水分が、より残るように肉のカットサイズをより太く(C:5mm角→R:7mm角)改善します。改善の効果について、ご意見をお聞かせください。

【回答期間】 3/12

【回答者数】 40名

■概要

味の全体バランス評価(5段階)では、C3.8/R4.1とR(試作品=肉のカットをやや太くしたもの)がやや優勢となりました。

特に子育て層ではCの評価が良くありません。次に本体368円でのお求めやすさ(1高い~5安い)については、平均2.9と微妙な結果になっています…特に子育て層は2.4と高いと感じる割合が高くなっています。

* 個別の評価結果(5段階の平均点又はちょうど良いの割合)

・ボリューム感:C3.5/R4.5(子育てはCの評価が低い)

・肉の食感:C50%/R63%(Cは少しやわらかい方向に、Rは固い方向の意見も多いです。子育ては圧倒的にRの評価が高いです。)

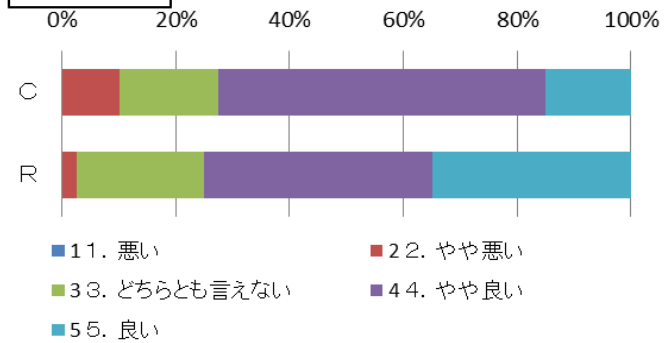
・タレの味:C73%/R50%(細い方がタレの味を感じやすいのかもしれない)

・タレの絡み具合:C4.2/R4.0(やはり細い方がやや絡みやすいと思われれます。)

・肉と竹の子のバランス:C4.1/R4.2(子育てはCの評価低い)

・全体的な好み(○+やや○の割合):C40%/R55%(シニア・ファミリーはほぼ半々、子育ては86%と圧倒的にRです。)

全体のバランス



■組合員の声

- ・Cはタレの味が濃く、具とのバランスが良くないと思いました。(具の量に対してタレが多い)Rは肉が太く食感もよかったので食べごたえあると思います。
- ・Rのほうが豚肉と竹の子が大きくボリュームがあり見た目も良いと思いました。豚肉に関しては大きい分、Cより硬さが感じられる部位もありました。
- ・Cの方が具材のバランスが取れていて、タレもいい具合に絡んでいて美味しいと思います。
- ・Rは豚肉が大きくタレとの絡まりがあまりよくないと感じた。
- ・Cの味が良かったのでCを選びましたが肉のボリューム感はRの方が良かったです。
- ・Rの方が肉の切り方が大きく、タレの味もすっきりとしていて食べやすい上に、ボリュームを感じます。
- ・Rの方が肉の食感がはっきり感じられ、味もしっかりついてるのでオカズとしては良いと思います。ただ子供やお年寄りにはCの方が食べやすいかもしれません。