結果報告【4月コープきんきテストキッチン「うまか酢豚」の試食アンケート

【テーマ・商品】
「うまか酢豚」（S：現行品、P：試作品）
現行規格：390g（豚唐揚げ210g+たれ90g×2袋）
価格：本体　522円　税込　564円
次回企画予定：6月2回

【モニター目的】
豚肉の唐揚げの製法を見直し、食感をより柔らかくし、小さい肉片が入らないように改善した試作品と現行品の比較試食評価を行い、見直し改善の最終段階に進めたいと思います。

【回答期間】 4/9　　　**【回答者数】** 38名

■概要

今回のリニューアルポイントの評価結果を報告します。

・見た目＝どちらが美味しそうか（〇＋どちらかというと〇の合計）：S45%、P24%…**明確にP（試作品）とされた方はゼロでした。ファミリー層はS（現行品）が60%と高くなりました。**

・肉と衣の食感の好み（〇＋どちらかというと〇の合計）：S63%、P32%…**全年代層ともかなり現行品の方が優勢です。特にファミリー層はSが73%と高評価になっています。**

＊個別の官能評価結果（1悪い～5良いの5段階の平均、もしくは3ちょうど良いの割合%）

・肉のボリューム感：S4.5、P4.3…**子育てはPの評価が他よりやや低い(4.0)**

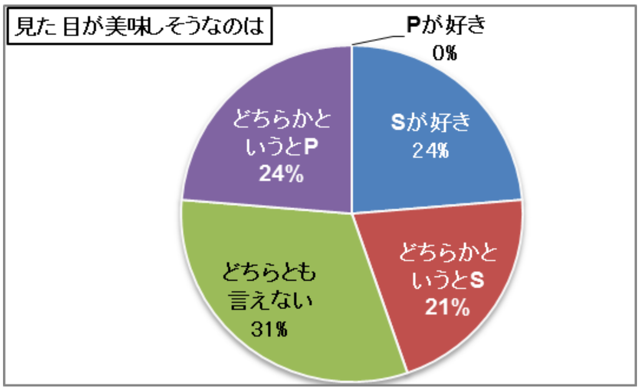
・肉の食感：S58%、P40%…**特にファミリーはSが高い(73%)**

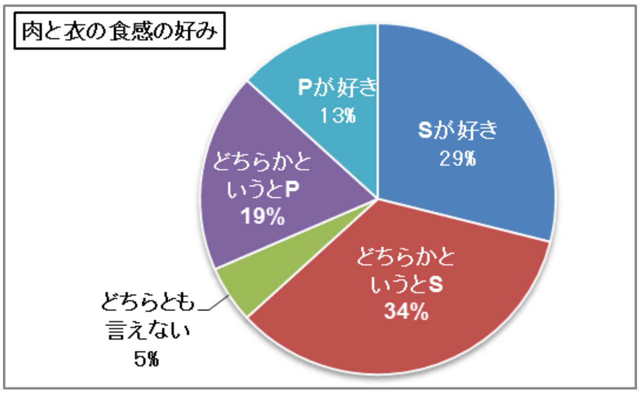
・衣の食感：S4.0、P3.7…**子育てのみPの方が高くなっています(4.3)**

・タレの味（実際は同じです）：S76%、P68%…**ファミリーはPが低く(53%)、シニアはSが他より低くなっています(64%)**

・タレの量（実際は同じです）：S84%、P71%…**全体的にPはやや少なく感じられています。ファミリーはPが圧倒的に高いです(80%)。**

・全体のバランス：S4.2、P3.9…**全年代でSが高くなっています。特にファミリーはPの評価が低いです(3.7)。**





■組合員の声

・Sの商品の方がタレに甘みがある。お肉の食感がしっかりしているのに、やわらかい。

・Sの方がややお肉が硬いとは感じますが酢豚と言う感じでおいしいです。Pはやわらかすぎてもの足りなく感じました。

・味の違いはそれ程感じなかったが全体的にSの方が味が濃く野菜にもよく味が、しみているように感じた。Pの方は衣が冷凍品っぽくふわふわしていてあまり良くなかった。

・Pの豚肉は大きめで見た目は良いですが、一口で食べにくいものがあります。

・Sの方がお肉の食感も良く、衣厚すぎずタレも酸味と甘味のバランスが良く美味しかったです。Pは肉にすじが残っていたり、油っぽくあまり肉がおいしく感じられませんでした。

・Sは衣がつきすぎて食感がフニャッとした感じで味も少し薄い気がします。Pは衣が気にならず、肉感をすごく味わえます。

・Pの方がお肉のボリュームがありますが味付けはあっさりめなので、量を食べたい人はPの方が良いかもしれません。Sの方がお肉の大きさが食べやすく、タレとも絡みやすくていいと思いました。

・肉に関してはPが衣が少し多くまとわりついてる感じがして口の中でモソモソしました。Sの方は衣のつき加減が丁度良く美味しいと感じました。