

結果報告□11月来館モニター「チキン南蛮」の試食アンケート

【テーマ・商品】

チキン南蛮

現行品規格:240g(4枚)+タレ45g×2 価格:本体457 円 税込494 円

【モニター目的】

人気商品「チキン南蛮」を、これまでフライのみの調理設定からフライパン調理も出来るよう仕様変更を予定しています。油調現行品との比較確認と合わせてフライパン調理の優位性の評価確認を行いたいと思います。

【回答期間】 11/13

【回答者数】 39名

■総評

総合評価(良い+やや)では、P(フライパン調理改良品)が72%とY(油調現行品)67%を上回りました。…子育て・シニア層がPの評価が高くなっています。しかし、購入意向(どちらかというとも含む)では、P41%・Y46%と逆転する結果となりました。…年代層によって明確に差が出ており、子育てはP86%、ファミリーはY78%、シニアは何とY93%となっています。

* 個別官能評価の結果

・見た目(良い+やや):P56%・Y54%…子育てはP86%、シニアはY71%と年代による評価に差が出ています。

・味・旨み(良い+やや):P69%・Y77%…こちらも子育てはP86%、シニアはY86%と同様の傾向です。

・衣の食感(良い+やや):P77%・Y72%…この項目はシニアがP79%と上記と逆の結果となりました。

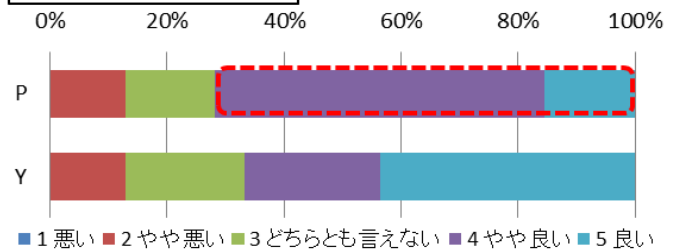
・お肉のやわらかさ(良い+やや):P85%・Y85%…全年代でほぼ互角の評価です。

* 食べて感じる言葉(表現)

・Pの良い点…①お肉がやわらかい74%、②サクサクとした食感56%、③甘ダレと良くマッチ39%、Yの良い点…①サクサクとした食感80%、②お肉がやわらかい74%、③甘ダレと良くマッチ28%、香ばしい28%

・Pの悪い点…①油っぽい44%、②ベチャっとしている23%、③色が悪い18%、その他で「お肉が薄い」が13%ありました。Yの悪い点…①油っぽい51%、②衣が固い23%、③色が悪い15%、その他で「衣が厚すぎる」が15%ありました。

2種のチキン南蛮の総合評価



■組合員の声

- ・Pはさっくりしていてやわらかく食べ易く、全般的においしかった。Yの衣は揚げ玉が大きく、ガリガリとして食べにくかった。
- ・Yの方が特に衣のクリスピー感があっておいしいと思いました。
- ・Pの方がベチャっとして油っぽい気がしました。どちらも衣が厚くて、もう少し薄い方が良い気がしました。
- ・子供が小さいので、自分で油をあげることはほとんどありません。Pはフライパンでもできるということで、あまり油っぽさも感じなかったです。フライパンでも調理出来るのはありがたいです。
- ・どちらも味の違いはそんなに分らなかった。お肉がやわらかすぎるのももう少しお肉の食感があるほうがよい。
- ・フライパンのみで調理できるというのはとても魅力的ですが、Pは油っこさを感じて、サクサク感が少ないです。家庭で揚げ物をするので抵抗感が無いので揚げ方を選ぶと思います。
- ・フライパン調理の方があと片づけも簡単だし、健康にもいいので、Pがいいと思う。