

結果報告□11月来館モニター「くつつかないホイル」の持ち帰りアンケート

【テーマ・商品】

くつつかないホイル

現行規格:25cm×5m 価格:本体 178円 税込 192円

【モニター目的】

表面(食品を乗せる面)にエンボス加工を施し、表巻きに改良した試作品と現行品を使用していただき、その使用感の違いとご意見、価格評価などを確認し、改良品発売の最終段階に進めたいと思います。

【回答期間】 11/14~11/23

【回答者数】 37名

■総評

総合的な使用感の評価(良い+やや)では、現行品89%・試作品95%で、期待通り試作品が上回りました。…子育てはどちらも100%でしたが、ファミリー・シニアでは試作品の評価がかなり高くなりました。また購入意向(現行品188円、試作品198円)に関しても、全年代で試作品65%が現行品22%を上回る結果となりました。…10円程度のアップであれば十分受け入れられると判断できます。

今回のテストは、現行品と試作品をそれぞれ使用する順場を半々に分けて指定して実施しましたが、それによる評価の違いは見受けられませんでした。

*油をひかなくても使える「くつつかないホイル」の使用経験…「良く使う+時々使う」を合わせても35%と過半数を下回りました。

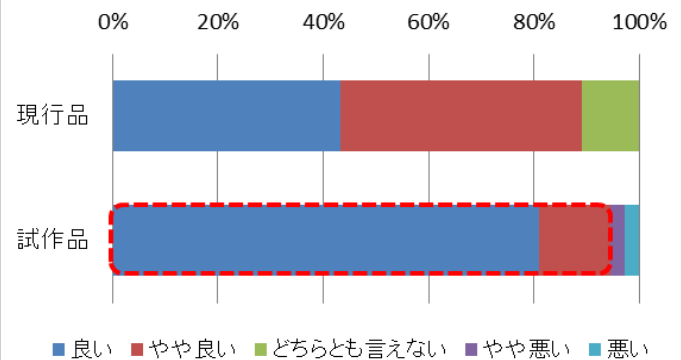
*個別の評価結果

・使い方の分かりやすさ(説明書きが理解できる):現行品68%、試作品95%…やはり、ホイル面そのものに注意書きがしてある試作品が大幅に上回りました。

・目玉焼き調理の満足度(満足+ほぼ満足):現行品92%、試作品97%…目玉焼きについては大きな差は付きませんでした。

・その他食材調理の満足度(満足+ほぼ満足):現行品87%、試作品97%…こちらは試作品が10ポイント上回りました。実際に調理された食材が多かったものは、焼き魚(塩鮭・うなぎ蒲焼含む)、ピザ、焼鳥などでした。

総合評価



■組合員の声

・今まで焼き網で焼いていたものが、トースターやフライパンで焼けるようになりとても便利だと思いました。試作品のほうは、表裏のどちらに置くのか確認しなくてもすぐにわかるので、このマークは優れものです。もう少し長巻きで、価格を抑えてもらえるとうれしいです。

・油が必要でないのが便利ですが、場合によっては食材が滑ってしまい、落としてしまう時があるので困る。

・エンボス加工の方は表にする方が分かりやすいですがどうしても内側に食品を載せる癖がついているので、従来通りには開発できないのでしょうか…

・食品を乗せる面に表示があるのはすごくありがたい。一回一回確認しなくてすむし、分かりやすいので使いやすい。あまりこういうホイルを使って調理したことがなかったのですが、これからは使っていきたいと思いました。

・魚グリルを使うより断然簡単に焼けました。次からも絶対使います。表記については試作品のほうで断然わかりやすい。