|6月Web利用者モニター「底魚の品揃えと商品開発改善」

【テーマ・商品】

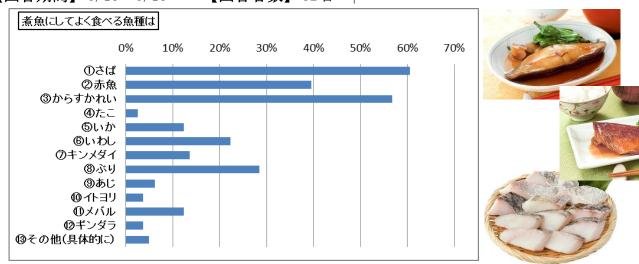
底魚(カレイ、赤魚、タラ等)について

【モニター目的】

以下について調査し、品揃え・開発改善に活用する。ま た、紙面訴求の参考にする。組合員さんがどのような点 を評価しているのか。底魚はどのように調理して食べる ことが多いのか、また煮魚としてよく食べる魚種は何か。

【回答期間】 6/13~6/18

【**回答者数**】 82名



- ■概要(子育て:40歳未満 ファミリー:40歳以上55歳未満 シニア:55歳以上70歳未満/シルバー:70歳以上)
- ■「煮魚」にしてよく食べる魚種は(3つまで選択):①さば 60.5% ②カラスカレイ 56.8% ③赤魚 39. 5% ④ぶり 28. 4% ⑤いわし 22. 2%

*「カレイ」について

- ■もっとも利用する「カレイ」の種類は:①カラスカレイ 54.1% ②魚種はわからない 25.7% ③浅羽カ レイ/その他 各5.4% ④白カレイ4.1% ⑤ミズカレイ/赤カレイ 各2.7%
- ■回答した「カレイ」の最も多い調理方法は:①煮つけ 72.6% ②ムニエル 13.7% ③から揚げ 8. 2% ④その他 5.5%
- ■生協宅配で案内している「骨取り皮なしタイプ」の商品をどう思うか:①便利でよい 36.1% ②骨取り はして欲しいが皮はついたままが良い 22.2% ③そこまでしなくても良い 20.8% ④このような商品を 知らなかった 13.9% ⑤その他 5.6%

*「赤魚」について

- ■最もよく利用する「赤魚」はどのタイプか: ①骨取りの赤魚 32.2% ②骨付きの赤魚 25.4% ③煮付 け用のタレが添付された赤魚 13.6% ④わからない 11.9% ⑤脂がのった赤魚 10.2%
- ■回答した「赤魚」の最も多い調理方法は:①煮つけ 83.9% ②焼き/その他 各7.1% ③から揚げ 1. 8%

*「真だら」について

- ■「真だら」をいつの時期に食べる事が多いか(複数回答可):①12~1月 55.6% ②通年/2~3月 各2 8.6% ③わからない 9.5% ④10~11月 6.3% ⑤4~5月 1.6%
- ■「真だら」を選ぶ基準について各項目の重要度は(5段階評価(☆5+4))

最も重要度が高いのは「価格」で4.4、次に「⑦国産であること」の4.3となっています。逆に優先度が低 いのは「①骨が付いていること」の1.9、「「⑧輸入品であること」の2.0などがあります。

- ■「真だら」を使った料理でよく食べるのは(2つまで選択):①その他 57.1% ②ムニエル 28.6% ③ ソテー(単独で) 20.6% ④フライ 17.5% ⑤煮付け 14.3%
- ■「真だら」1切のサイズとして最もよく使うサイズは:①大きめ(60g程度) 49.2% ②小さめ(30g程度) 3 4. 4% ③わからない 13. 1% ④その他 3. 3%