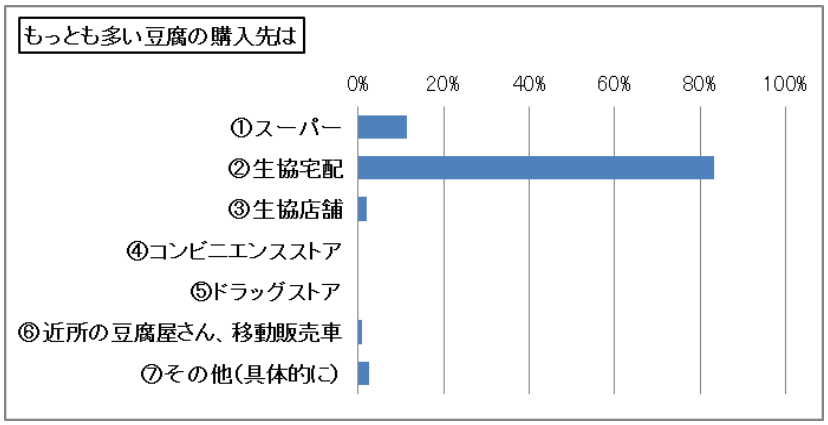
結果報告　6月Web利用者モニター「豆腐の選び方」

【テーマ・商品】
豆腐

【モニター目的】
豆腐の選択基準、評価基準を調査し、エリア品見直しの参考にする。

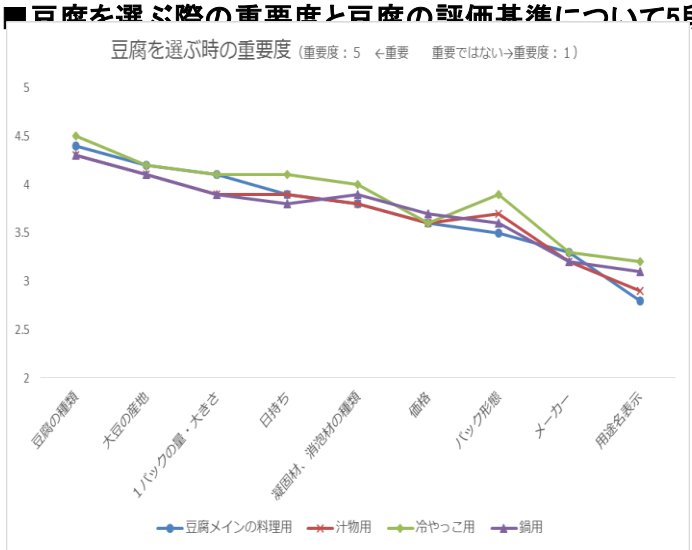
【回答期間】 6/20～6/27　　**【回答者数】** 209名

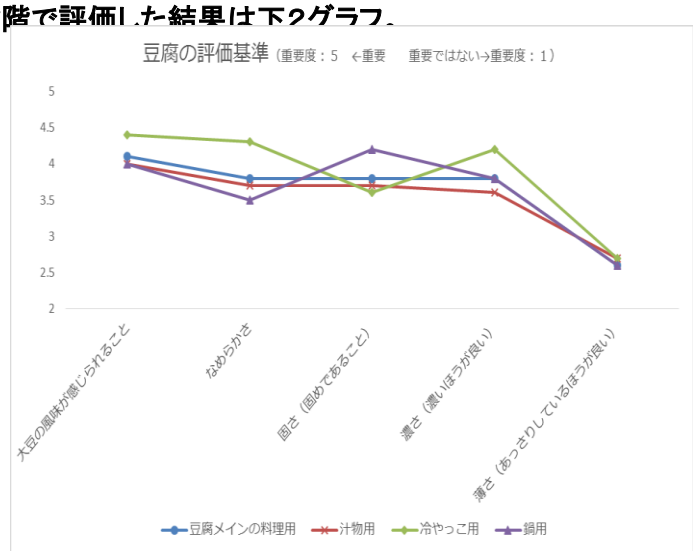


■**概要**(子育て:40歳未満　ファミリー:40歳以上55歳未満　シニア:55歳以上70歳未満/シルバー:70歳以上)

■**豆腐の購入先で最も多いのは**:**①生協宅配 83．3%** ②スーパー 11．5% ③その他 2．4% ④生協店舗 1．9%
⑤近所の豆腐屋さん・移動販売車 1%

■**豆腐を選ぶ際の重要度と豆腐の評価基準について5段階で評価した結果は下2グラフ。**





■**豆腐を選ぶ時の重要度**:①豆腐の種類、②大豆の産地、③1パックの量・大きさ　はいずれのメニューで使う豆腐についても同様でした。冷やっこ用については、日持ちと凝固剤・消泡材の種類、パック形態の重要度が高かったことが特徴的でした。
豆腐の評価基準:鍋用と冷やっこ用で大きく異なりました。
冷やっこ用は①大豆の風味が感じられること、②なめらかさ、③濃さ(濃いほうが良い)でした。
鍋用は①固さ(固めであること)、②濃さ(濃いほうが良い)、③大豆の風味が感じられること、でした。

■お気に入りの豆腐は？(下表)

	お気に入りのお豆腐は？	全体	子育て	ファミリー	シニア	シルバー
1	男前豆腐	21		7	9	5
2	ちいさな固め絹ごし(150g×2)×2	20	3	2	9	6
3	にがり充てん豆腐200g×2	16		1	8	7
4	国産大豆木綿豆腐150g×2	13		3	7	3
5	生しぼり木綿豆腐400g	11		2	8	1
6	生しぼり絹豆腐300g	6		2	3	1
7	国産大豆絹こし豆腐130g×3	5	1	1	3	
8	生しぼり冷やっこ豆腐(120g×2)×2	3	1		2	
9	絹とうふ150g×3	2	2			