結果報告 9月Web利用者モニター「焼豚の品揃えと商品開発」

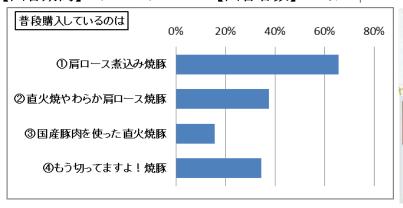
【テーマ・商品】

焼豚の品揃えと商品開発

【モニター目的】

商品の量目、価格について調査

【回答期間】 9/21~9/26 【回答者数】 37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)
- ■普段購入している焼豚は(複数回答可): ①<u>肩ロース煮込み焼豚 65.6%</u>②直火焼やわらか肩ロース焼豚 37.5% ③もう切ってますよ! 焼豚 34.4% ④国産豚肉を使った直火焼豚 15.5%
- ■焼豚を購入する際重視する点は(3つまで選択): ①価格 56.8% ②国産豚肉使用 40.5% ③脂身の少ないもの 37.8% ④添加物が少ない 24.3% ⑤しっとり感があるもの 21.6%
- ■焼豚をいつ食べるか(複数回答可):①夕食 80.6% ②昼食(お弁当を除く) 33.3% ③お弁当 27.8% ④朝食 8.3% ⑤夜食 2.8%
- ■焼豚を食べる頻度は:<u>①半年に数度程度 40.5%</u>②月に1回程度 32.4% ③月に2~3回 24.3% ④ほとんど覚えていない 2.7%
- ■焼豚をどのように使ったか(複数回答可): ①そのままおかずのメインとして 54.1% ②ラーメンの具材として 51.4% ③チャーハンの具材として 45.9% ④サラダの具材として 35.1% ⑤おつまみとして 8.1%
- ■焼豚の好みの部位は:<u>①肩ロース肉 56.8%</u>②こだわりはない 24.3% ③ばら肉 10.8% ④もも肉 5.4% ⑤肩肉 2.7%
- ■国産豚肉を使った直火焼豚140gについて
- •1個あたりの量目(ちょうど良い):34.3%…全体的に「少し少ない」方に偏りが出ています。
- •「ちょうど良い」以外の方、希望の量目は:<u>①151~160g 31.3%</u>②131~140g 18.8% ③141~150g/171~180g 各12.5% ④130g以下/161~170g/181~190g/191~200g 各6.3%
- ■直火焼やわらか肩ロース焼豚160gについて
- •1個あたりの量目(ちょうど良い):47.2%…シルバー以外「少し少ない」方に偏りが出ています。
- •「ちょうど良い」以外の方、希望の量目は: <u>①151~160g/171~180g 各26.3%</u> ②130g以下 15.8% ③161~170g 10.5% ④131~140g/141~150g/181~190g/191~200g 各5.3%
- ■もう切ってますよ!焼豚150gについて
- •1個あたりの量目(ちょうど良い):35.3%…全体的に「少し少ない」方に偏りが出ています。
- •「ちょうど良い」以外の方、希望の量目は:<u>①161~170g 28.6%</u>②151~160g/171~180g 各21.4% ③130g以下/131~140g/181~190g/191~200g 各7.1%
- ■肩ロース煮込み焼豚205gについて
- •希望する量目は:<u>①151~160g/191~200g/210g以上 各17.6%</u>②131~140g/181~190g/201~210g 各11.8% ③141~150g/171~180g 各5.9%