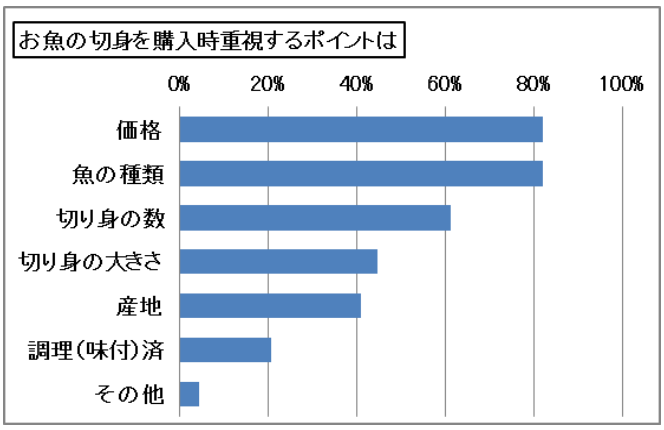
結果報告　6月Web利用者モニター「お魚・焼魚（干し魚・漬け魚）の品揃え」

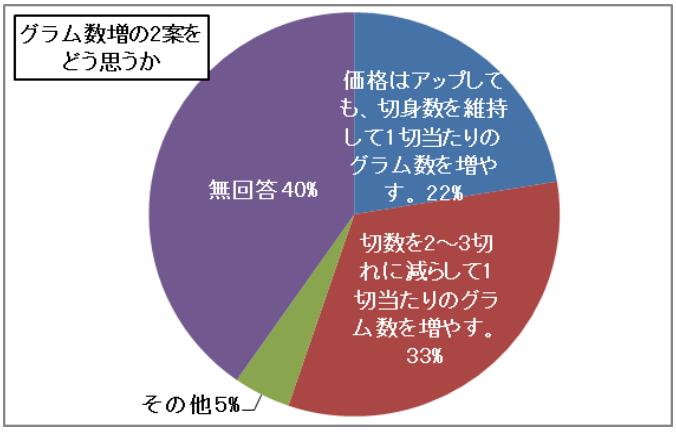
【テーマ・商品】
お魚・焼魚（干し魚・漬け魚）の品揃え

【回答期間】 6/12～6/17　　**【回答者数】** 134名

【モニター目的】

・商品の品揃え
・商品の新規開発





■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）

■魚の切身を購入する際重視するポイントは（複数回答）：①価格/魚の種類 各82．1％ ②切身の数 61．2％ ③切身の大きさ 44．8％ ④産地 41％ ⑤調理（味付）済 20．9％

■生協の魚の切身が小さいと感じる方、g数増の2案についてどう思いますか：①無回答 40．3％ ②切数を2～3切に減らして1切あたりのg数を増やす 32．8％ ③価格はアップしても切身数を維持して1切あたりのg数を増やす 22．4％ ④その他 4．5％

■魚介類や魚介類の料理をどのくらいの頻度で食べますか：①週2～3回 49．3％ ②週4～5回 35．1％ ③ほとんど毎日 9％ ④週1回程度 6．7％

■食べるのが好きな魚介類の種類は（複数回答）：①サケ 88．8％ ②サバ 82．8％ ③エビ 67．2％ ④サワラ 62．7％ ⑤アジ 59．7％

■ふだんよく食べる魚介料理は（複数回答）：①焼き魚 96．3％ ②煮魚・和風 65．7％ ③刺身 57．5％ ④フライ 44％ ⑤すし 40．3％

■魚の切身を何切単位で購入していますか：①4切 42．5％ ②2切 23．9％ ③3切 23．1％ ④5切/6～8切 各4．5％ ⑤9切以上 0．7％

■「焼き魚」としてよく利用する「干し魚・漬け魚」は（複数回答）：①さば 67．9％ ②さんま 62．7％ ③ほっけ 61．2％ ④さけ 59．7％ ⑤あじ 52．2％

■よく使う「焼き魚」魚の切身を使った夕食料理の場合1人前おおよそ何gと考えて購入していますか：①70g 24．6％ ②60g 18．7％ ③80g 17．2％ ④その他 16．4％ ⑤90g以上 14．2％

■好きな「焼き魚（干し魚・漬け魚）」の味付け・種類は（複数回答）：①西京漬けや味噌漬け 76．1％ ②開き 73．9％ ③みりん干し 50％ ④みりん漬け 48．5％ ⑤醤油漬け 45．5％

■「焼き魚（干し魚・漬け魚）」が食卓に登場する頻度は：①よく食べる（週2～4日） 55．2％ ②時々食べる（週1日程度） 29．1％ ③たまに食べる（月2～3回程度） 8．2％ ④ほぼ毎日食べる（週5～7日） 6．7％ ⑤特に決まっていない 0．7％

■「焼き魚（干し魚・漬け魚）」を食べる主なシーンは（2つまで選択）：①夕食 97％ ②朝食/お弁当 各9．7％ ③昼食（お弁当を除く） 8．2％ ④おつまみ 1．5％

■案内書の中で今後増やしてほしい漬け魚の味の種類は：①味噌漬け 35．1％ ②みりん漬け 24．6％ ③醤油漬け 15．7％ ④洋風味付け 14．9％ ⑤その他 5．2％

■欲しいと思う「おさかな便利商品は」：①骨取り済のもの 56％ ②レンジ・フライパン等で完成する半調理済のもの 43．3％ ③パクパクさんまのような丸ごと食べられるもの 35．8％ ④減塩・塩控えめ加工したもの 32．8％ ⑤“こだわりの味噌や調味料”に漬け込んだもの 32．1％特に決まっていない 0．7％