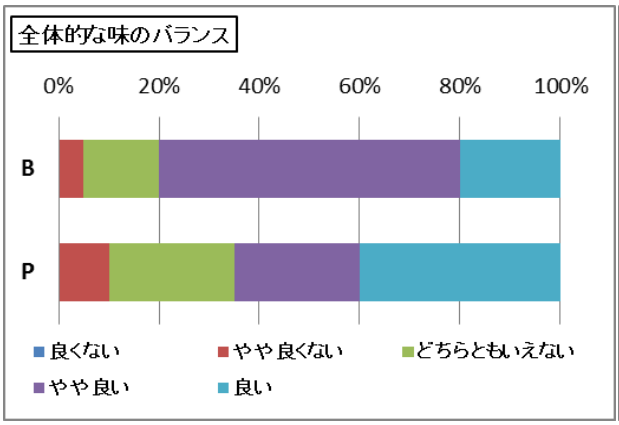
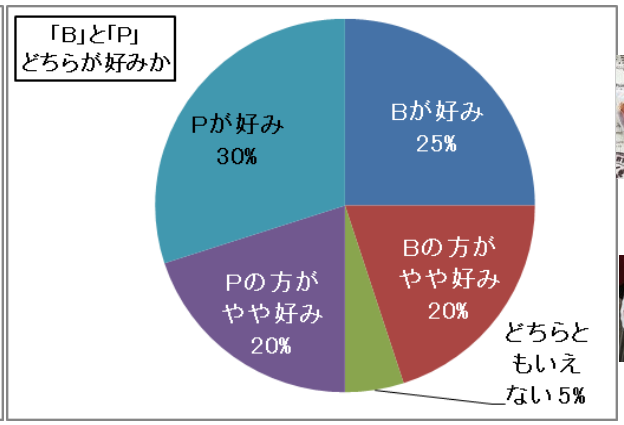
結果報告　7月コープきんきテストキッチン「CO直火焼やわらか肩ロース焼豚」の試食アンケート

【テーマ・商品】
CO直火焼やわらか肩ロース焼豚
規格：160g　通常本体価格：458円

【回答期間】 7/9　　**【回答者数】** 20名

【モニター目的】
CO直火焼やわらか肩ロース焼豚の利用が低迷しており再開発を検討中です。今回、試作品として黒糖を使用して甘味をマイルドにしたものと比較検討ください。





■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）

＊まず、総合的な評価結果から先に報告します。【B：現行品/P：試作品】

・全体的な味のバランス(良い+やや)：B 4．0(80%)/P 4．0(65%)…BとPの評価は遜色ありませんが、Bは全体的に評価が高く、Pは年代が若い方が評価が高めとなっています。

・「B」と「P」どちらが好みの味ですか(好み+やや)：B 45%/P 50%/どちらともいえない 5%…少しだけPの方が好みの方が多くなっていますが、大きな差はありません。

＊次に個別の評価結果を見ていきます。

・「CO直火焼やわらか肩ロース焼豚」をご存知ですか：①知らなかった 55% ②知っているが利用したことはない 25% ③知っているし利用もしている 20%

・「CO直火焼やわらか肩ロース焼豚」を食べたことは：①ない 75% ②ある 20% ③覚えていない 5%

・「CO直火焼やわらか肩ロース焼豚」の大きさは(ちょうどよい)：85%(2．8)…全体的にわずかに「小さい」方に偏りが出ています。

・「CO直火焼やわらか肩ロース焼豚」を何回位で使い切りますか：①2回で使い切る 55% ②1回で使い切る 25% ③3回以上かかる 20%

・「CO直火焼やわらか肩ロース焼豚160g」は通常本体価格458円(セールの時は398円)ですが、いかがですか(妥当な価格)：50%(2．6)…全体的にやや「高い」方に偏りが出ています。

・肉のかたさ(ちょうどよい)：B 60%(2．9)/P 70%(3．0)…Bはわずかに「やわらかい」方に、Pの方はバランスよく「ちょうどよい」という方が多くなっています。

・タレの甘さ(ちょうどよい)：B 40%(2．6)/P 70%(2．8)…どちらもやや「甘い」方に偏りが出ていますが、Pの方がより評価が高めとなっています。

・しょうゆ辛さ(ちょうどよい)：B 85%(3．2)/P 70%(3．1)…どちらもやや「足りない」方に偏りが出ていますが、評価は大きな差はありません。

■組合員の声

・BもPおいしかったです。“やわらか”という点ではPがぴったりで、食感もやわらかいPの方が好みです。何枚でもいけそう。

・Bは肉にぱさつきを感じるし、長く食べると甘さが目立つ。PはBよりもしっとりしていて甘さ控えめなので食べ続けても味にあきがこない。

・歯ごたえをはじめとして差はあまり感じなかったが、全体的にPをおいしく感じた　両方共食べごたえがあって、サラダのつけ合わせにもいいと思った。