

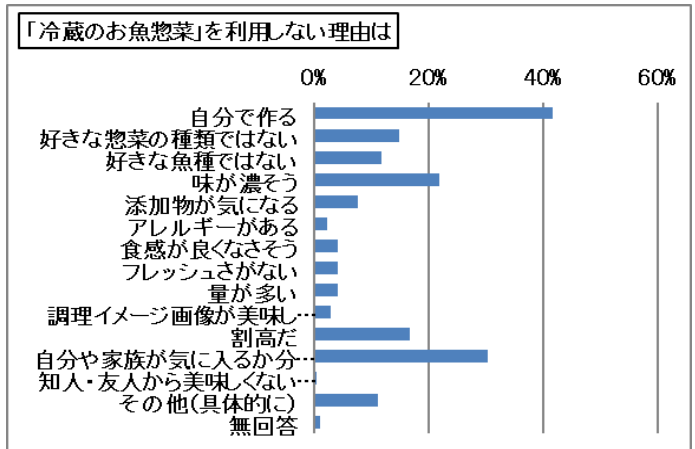
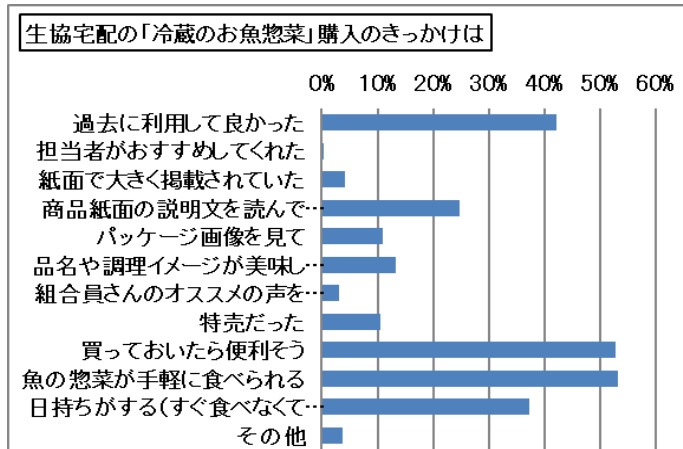
# 結果報告 5月Web利用者モニター「お魚惣菜」

【テーマ・商品】  
お魚惣菜

【モニター目的】

- ・魚惣菜の適切な量目、利用シーンの調査
- ・想定される課題点や今後の開発方向性の調査

【回答期間】 5/7～5/12 【回答者数】 534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)

■生協宅配の「冷蔵のお魚惣菜」購入のきっかけは(3つまで選択可):①魚の惣菜が手軽に食べられる **53.2%** ②買っておいたら便利そう 52.9% ③過去に利用して良かった 42.2% ④日持ちがする(すぐ食べなくてよい) 37.3% ⑤商品紙面の説明文を読んで良さそうだった 24.7%

■「冷蔵のお魚惣菜」を利用しない理由は(複数回答):①自分で作る **41.7%** ②自分や家族が気に入るか分からないから 30.4% ③味が濃そう 22% ④割高だ 16.7% ⑤好きな惣菜の種類ではない 14.9%

■生協宅配で「冷蔵のお魚惣菜」を案内していることをご存じですか:①知っていて利用したことがある **49.3%** ②知っているが利用したことはない ③知らない 19.1% ④無回答 0.2%

■「冷蔵のお魚惣菜」を知っていて利用したことがある方、召し上がり方は:①袋のまま湯せん調理 **43%** ②袋から開けてそのまま食べる 30.4% ③時期や食べるシーンによって調理方法を使い分ける 18.6% ④その他 4.6% ⑤袋から出して鍋に入れ替えてから調理する 3.4%

■「冷蔵のお魚惣菜」を知っていて利用したことがある方、利用状況として当てはまるのは:①利用する商品はその時々によって異なる **60.1%** ②利用する商品は大体同じ(気に入った商品をリピート) 39.5% ③無回答 0.4%

■「冷蔵のお魚惣菜」の利用シーンは:①夕食 **76.4%** ②昼食(弁当を除く) 14.4% ③朝食 4.9% ④弁当 2.7% ⑤その他 1.5%

■生協宅配のお魚惣菜は主にどの温度帯の商品をご利用ですか:①主に冷凍商品を利用 **58.6%** ②温度帯の違いは気にしていない 22.1% ③主に冷蔵商品を利用 10.7% ④主に常温商品を利用 4.9% ⑤魚惣菜はどの温度帯でも利用しない 2.1%

■前問で「温度帯の違いは気にしていない」と回答の方、その理由は(複数回答):①美味しそうならどの温度帯でも構わない **86.4%** ②その商品がお気に入りだから 26.3% ③特売商品中心に選ぶ 20.3% ④紙面で目立っていたから 2.5% ⑤その他 1.7%

■「骨までやわらか国産真いわし生姜煮」を「湯せん調理」だけでなく「袋のままレンジ調理できる仕様」に変更を検討していますが、いかがですか:①調理も後片付けも楽になるので良いと思う **55.4%** ②どちらでも良いが調理の幅が広がるのであれば良いと思う 30.7% ③湯せんだけでいいと思う 9% ④その他 4.3% ⑤無回答 0.6%