

新商品開発をサポートするプログラム

活動目的

食生活に関連する消費環境は、日々の情報流入や市場変化の影響を受けています。本活動は氾濫する情報の中から、消費者目線で参考となる情報をスクリーニングし、「ちょっとした気づき」や「埋もれている実状の発掘」を行い、現場にとって有益な情報に変換し、お届けするものです。

本活動のコンセプト

- ◆情報提供のタイミングは商品開発・プロモーションのスケジュールに連動させ、年2回のタームで行う。
* 今回の打ち合わせ後に年間スケジュール表を作成します。
- ◆定期的なミーティングを行い、どのような情報が有益か…を情報収集を担当するメンバーが判断できるようにしておく。
例えば、課題を把握することにより、的を絞ったレポートも可能になる。
- ◆企画、及び当社モニター活用での補完が必要な時は、御社(例えば商品開発担当の方など)ディレクションを頂き、ワークショップな活動を行う
ex. 定例ミーティングで課題を共有しブレストを行う活動
- ◆定期的に観測レポートが必要な作業は、年次的に継続する。
ex. 「商品カテゴリに関する消費者から見た分類レポート」

ベネフィット

- ✿現場に必要な濃縮された情報が、開発スケジュールに合わせて入手することができる
- ✿開発現場は注目すべき情報に絞って実地リサーチを行うことができるため、限られた時間を有効に使うことができる。
- ✿専門分化した活動により、商品試作やコスト管理に集中することができる
- ✿開発スケジュールの進捗に合わせて消費現場の想定や消費者のマインドを知ることができる
- ✿内的に進行する活動や代理店・調査・販促会社の提案を、消費者に近い現場の意見を収集しながら、進行することができる

活動内容

① 情報収集 & レポート

外食、広告・記事、小売店店頭など消費者が接する情報源から開発や促進の現場に関連する情報を消費者の目線で棲み分ける。

情報内容

メニュー、調味、他社商品、他業界、消費実状など

例えば、消費者の健康情報や他業種のプロモーションなど関係がなさそうな情報の中にも、切り口や消費動向を見る上で、ヒントとなるものがあつたとします。
「これは！」と思うものがあれば、注目点とともにレポートすることもあります。

ミーティング

より有益な情報が得られるよう、定期的なミーティングを行う。

* 例えば、ミーティングは2ヶ月に1度。現況を引きつぎ情報収集活動に反映させる

② 商品開発活動のステップに応じた活用

開発を進行する上で、必要に応じ稼働させることができる。

例) 企画情報……………消費者目線でのアイデアブラッシュアップ
試作情報……………試食&プレスト(10名キャパのミニ調査なども TRY)
受容性……………調査会社に託す際のチェックポイント
チェック
営業&……………消費現場の「リアル」の勉強会(営業)
プロモーション プロモ試作のブラッシュアップ

③ 商品カテゴリーマーカー商品分析からみた動向

半年を1シーズンとして、商品の動向分析、カテゴリー分類を定期的に行う。

* 春夏商品/秋冬商品
* 商品廻りからの考察も行います。

* 継続作業

活動予算案

① 情報収集 & レポート

活動の立上げ

20万

情報レポート

80万

商品案・プロモーション案

(1シーズン)

・ミーティングによる調整を含みます。

● 春夏・秋冬商品のタームに合わせてレポート、提案活動を行います。

● 2回目以降は、1シーズン 80万円
初年度 180万円(2シーズン)
年間 160万円

② 商品開発活動のステップに応じた活動
開発補助活動 40万~

③ 商品カテゴリーマーカー商品分析からみた動向
一式 30~45万

他年度動向比較および
プレゼン用要約を含みます。

例えば
こんな視点から

一般市場、外食、素材などの分野から“注目”したい食情報を収集します。
認知しておきたいもの、商品開発のHINTとなるものなど、アンテナを張り消費目線で考察します。

シンガポール料理店の「ロントン」
ロコフード・おでんのようなもの…という位置づけ



具はキャベツ、ニンジン、大根、インゲン、じゃがいも、厚揚げ、ゆで卵と野菜いっぱい、ちょっとピリ辛なココナッツミルク風ポトフという感じでした。とても、ヘルシーなのですが、海老も鶏肉も入っていないので、ガッツリ食べたい日には向かないメニューです。

● 具材が鍋もののスープにピッタリ
スープが美味しく最後まで飲める



ラクサ(ココナッツ風味のカレー麺)

「ラクサ」は、マレーシア、シンガポールの屋台でもっともポピュラーなココナッツ風味のカレー麺です。唐辛子と各種香辛料&ハーブをブレンドしたカレーにココナッツミルクを使って風味豊かに仕上げたのが「ラクサ」のスープです。インドネシアとマレーシアそれにシンガポールで愛されている国民食です。

ベースになる唐辛子はフレッシュ・チリ(新鮮で真っ赤な色をしている)とドライ・チリ(乾燥したチリをぬるま湯で戻して使う)2種類の微妙なミックスは、お店や各家庭で秘伝のレシピとして代々伝えられています。香辛料は、レモングラス、八角、シナモンスティック、黒胡椒、白胡椒、生ニンニク、小粒のライム、小粒の紅タマネギ等々をミキサーにかけて真っ赤で強烈な香りのするペースト状のベースを作ります。

カリリーフと呼ばれる木の葉は、生のままでカレーの香りがするハーブです。そのまま口で咬んでも苦くも辛くも甘くもないのですがカレーの香りがします。ラクサの香り付けにも使われています。

これらのチリや香辛料を油で炒めて香りをひきだした後、カレースパイスとハーブ、そして水を加え加熱。グツグツ沸騰してきたら中火で煮込んで砂糖、塩、胡椒で味を調え最後にココナッツ・ミルクをふんだんに使いマイルドな風味を醸し出します。これが、ラクサのスープ(汁)になります。

● 麺メニューのラクサもあり
鍋メニューのメにもぴったり
いろいろ麺がよく合うスープです。

● 日本人から見るとココナッツ味の
ピリカラカレーの位置づけで、
カレー鍋のNew Faceと
して違和感なく受け入れられそう
です。

- ① スープ用スパイス
カレースパイス、干えび
- ② スープ素材
鶏ガラベース
えびペースト
- ③ 具材
- ④ 麺

● シンガポールのカレーは、シュリンプ
カレー、フィッシュヘッドカレーが
人気。

魚介系のスープ(鰹や魚粉)でアレンジ
がしやすいのでは？