

洋風タイプスパイス

製品開発の可能性探索活動に関するご提案

ご提案の主旨



- ◆現在生スパイスは、主にわさび、からし、しょうがを中心とした和風薬味商材で構成されています。

チューブ入りスパイスグループ



瓶入り特選生スパイスグループ



洋風生タイプスパイス

ここに独自シーズの生ハーブと生スパイスの生産ラインを活用した洋風生タイプスパイス商品化の可能性を探索する活動をご提案します。



チューブ入りタイプ



瓶入りタイプ

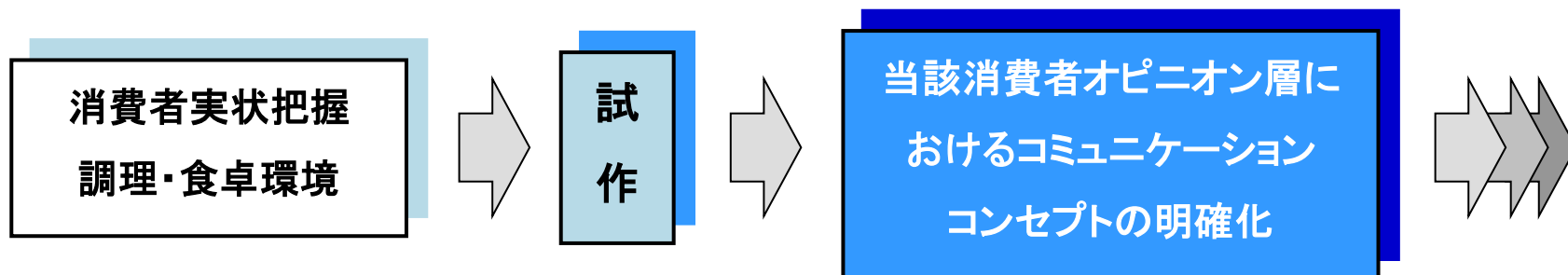
活動の目的



今回仮説した商品案に関連する消費者実状の把握。調理・食卓環境の把握や既存関連商品分野（生ハーブ・生タイプスパイス等）から見た、当該商品消費者像の仮説を行います。

また、メニューや使い勝手の広がりを想定し、方向性を明らかにします。

- ドライタイプや生ハーブに比べ消費者に支持される要素はどのような点か？
- 潜在ニーズを喚起できるような要素は何か？
- ドライタイプや生ハーブに比べ競争力のある商品に仕立てるにはどのような特長が必要か？



活動の内容概要



消費の現場に踏み込んだリアルな活動を行ないます。万全のプライバシー管理を行なう30年の実績あるモニター組織を活用して行う企画活動です。

* 当社資料をご参照ください。

御社内事情に即し、オーダーメイドで活動計画（詳細）を作成します。

主な活動フレーム

- ①食調理意欲活性者のスパイス理解・使い分け・取り込み実状の収集及び仮説案の受容性チェック（実状把握・検証→製品試食評価・使い勝手→製品への共感、取り込みMIND把握および抽出）
- ②消費者情報をもとに、コンセプトや試作品のの絞り込み、消費者への提供スタイル（使い方／メニュー／食卓提案・・・）の方向づけ、ブラッシュアップを図る。

スケジュール・予算



- ◆これまでの当社の活動実績から大枠で設定しています。
企画・コンサルティングをベースにしていますが、調査実費を含んでいます。
パッケージ・店頭コミュニケーション、広告コミュニケーション、計画に関する
消費者目線のプランニングサポートを行います。

スケジュール

約3ヶ月

予算

450～500万円