

お弁当用冷凍食品(フライ)
ホームユーステスト調査分析まとめ

食感に対する傾向分析

項目	商品分析		ターゲット分析	
	商品別	タイプ別	地域別	属性別
油つぼさ	<ul style="list-style-type: none"> 最も油っぽいのが、温かい油ちよう済とんかつ。油っぽくないのが、温かいデープフライいかフライである。 一般的に、とんかつが油っぽく、白身魚フライ、いかフライの順になる。 	<ul style="list-style-type: none"> デープフライと油ちよう済の差異は大きくみられない。 油ちよう済は、冷めてからの方が油っぽく感じない。 デープフライは、冷めてからの方が油っぽく感じる。 	<ul style="list-style-type: none"> 大阪の母親は、デープフライより油ちよう済のものの油つぼさを意識している。 東京の母親は、油つぼさに対して同程度の意識をもっている。 	<ul style="list-style-type: none"> 東京は属性ごとに油つぼさに対する意識が異なる。最も気にしているのは、幼稚園グループ。最も気にしていないのが、中学生グループ。 大阪は属性による差異はみられない。
衣の歯ざわり	<ul style="list-style-type: none"> 最も歯ざわりがよいのは、温かいデープフライいかフライ。よくないのは、冷えた油ちよう済いかフライである。 場面による歯ざわりの差異が少ないのは、とんかつである。 	<ul style="list-style-type: none"> デープフライの方がサクツとしている。 タイプによる歯ざわりの差異が少ないのは、とんかつである。 	<ul style="list-style-type: none"> 特になし。 	<ul style="list-style-type: none"> 一般的に高校生グループが温かいデープフライに対する評価が高い。
やわらかさ	<ul style="list-style-type: none"> 3商品ともやわらかめの傾向。 比較的评价が高いのは、温かいデープフライのいかフライである。 冷えてからの方が固くなり、好みに近づく傾向がある。 	<ul style="list-style-type: none"> デープフライの方が、好みに近いが、大きな差異が見られない。(特にとんかつ) 	<ul style="list-style-type: none"> 特になし。 	<ul style="list-style-type: none"> 特になし。
素材の風味	<ul style="list-style-type: none"> 3商品とも風味は弱い。 比較的感じるのは、冷えたデープフライいかフライと冷えたデープフライとんかつである。 場面による風味の差異は少ないが、冷めてからの方が風味が出てくるという傾向がある。 	<ul style="list-style-type: none"> デープフライの方が風味を感じる。 	<ul style="list-style-type: none"> 特になし。 	<ul style="list-style-type: none"> 一般的に幼稚園グループは、風味を意識していない。
味全般	<ul style="list-style-type: none"> ①いかフライ、②白身魚フライ、③とんかつの順に評価され、とんかつの評価が極端に低い。 最も人気が高いのは、温かいデープフライいかフライ。低いのは油ちよう済とんかつである。 デープフライいかフライは、温かい方が人気が高いが、他は場面による差異はほとんどみられない。 	<ul style="list-style-type: none"> デープフライの方が評価が高い。 特にいかフライのデープフライは人気が高く、とんかつの油ちよう済フライは低い。 	<ul style="list-style-type: none"> 一般的に東京の母親の、温かいデープフライに対する評価は高い。 	<ul style="list-style-type: none"> 味に対して評価が辛いのが幼稚園グループである。

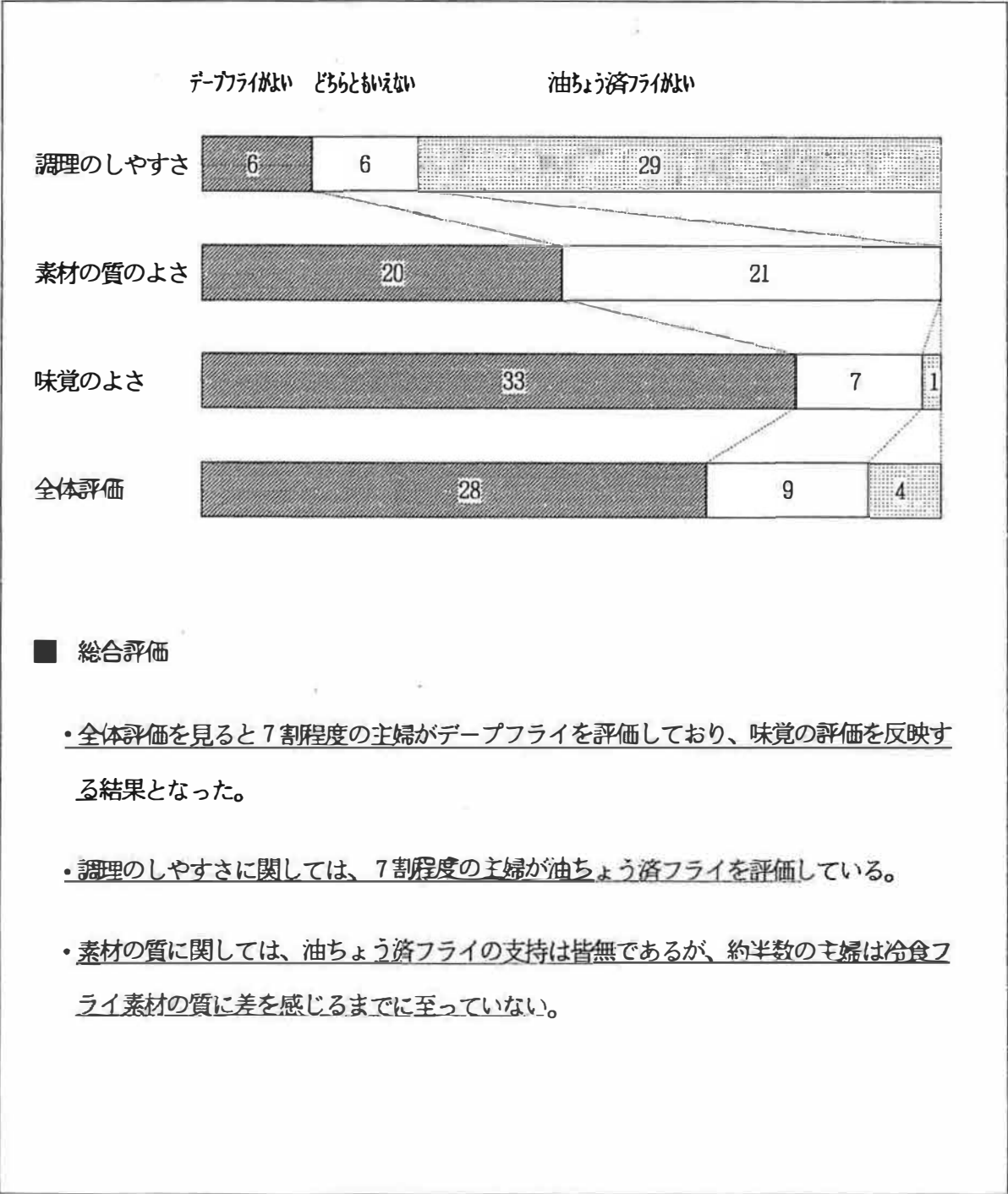
商品側からの考察

- デープフライのいかフライの評価が断然高い。
- オケーションとしては、温かいうちの方が好まれるが、冷めてから風味、やわらかさ等に利点ができる傾向も見られる。
- タイプ別にみると、油ちよう済フライよりデープフライの方が評価が高いが、油ちよう済フライの方が、温冷の違いによる評価の差異が少ない。
- とんかつは、最も人気のない商品であるが、冷めたときの方が、評価が高まる傾向が見られる。

消費者側からの考察

- 地域による格差は大きくはみられないが、東京の方がデープフライを好む傾向が強い。
- 幼稚園児の母親の、冷凍食品に対する評価は厳しい。最もおおらかなのが高校生の母親である。

タイプ別傾向分析



■ ターゲット別傾向

	地域別傾向	属性別傾向
調理のしやすさ	• 東京の方が大阪より油ちょう済を評価する主婦が若干多い	• 幼稚園グループはデープフライ派ゼロ • 母親の年代が高くなるにつれ、デープフライ派が増える
素材のよさ	• 特に傾向は見られない	• 他のグループは、ほぼデープフライ派 中学生グループに迷いが見られる
味覚のよさ	• 東京がほぼデープフライ派であるのに対し、大阪の2割程度（7名）が選択に迷っている	• 他のグループは、ほぼデープフライ派 大阪の中学生、高校生グループに迷いが見られる
全体評価	• 大阪は油ちょう済フライ派ゼロ 東京は1割程度（4名）が油ちょう済フライ派	• 他のグループは、ほぼデープフライ派 中学生グループに迷いが見られる

- 東京では、味ではデープフライ、簡便性では油ちょう済フライと切りわけている。
- 大阪では、まだ油ちょう済フライは受け入れられていない傾向がある。
- 中学生グループの母親が、素材、味覚を中心に油ちょう済フライをどう取り入れるか迷っている。

商品別評価と購入のしくみ

■ 商品別の総合評価ベスト6

NO.	商品名	評価	主な理由
1	デープフライ 白身魚フライ	29	・サクッとしている ・風味がよい ・油ちょう済フライは油っばい、油くさい、生くさい ・油ちょう済フライは練製品のようなものである ・おいしい ・手作りに近い
2	デープフライ とんかつ	24	・油ちょう済フライよりおいしい ・素材の風味がある ・油ちょう済フライはベタツとしている ・油ちょう済フライは練製品、ゼラチンのよう がある
3	デープフライ いかフライ	19	・衣がカラッとしている ・おいしい ・油ちょう済フライはくさく、ベタツとしている、衣が固いなど
4	油ちょう済フライ いかフライ	13	・手軽さ ・冷めてもおいしい ・油っばくない
5	油ちょう済フライ とんかつ	6	・手軽さ ・冷めてもおいしい ・油っばくない
6	油ちょう済フライ 白身魚フライ	4	・手軽さ ・デープフライは少しねっとりしている

※どちらともいえない

白身魚フライ.....8名
いかフライ.....9名
とんかつ.....11名

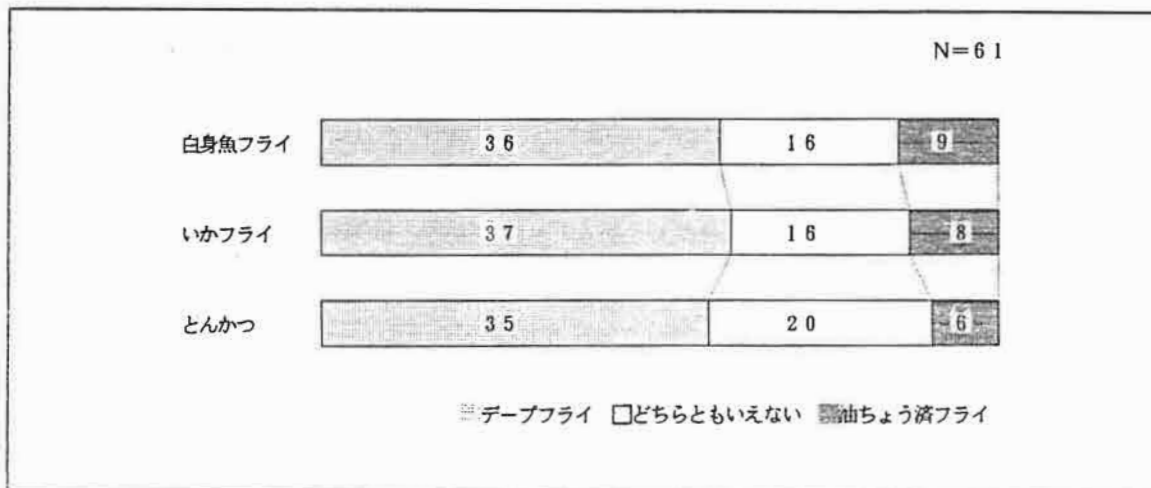
購入商品の
選択は
①「子どもの嗜好」
②「冷めておいしい」と
③「風味、におい」
など

■ 購入したい商品ベスト6

NO.	商品名	評価	主な理由
1	デープフライ いかフライ	18	・子供（幼稚園、中学生、高校生）家族（夫と子供）の意見 ・冷めてもおいしい ・歯ざわりがよい ・サイズがお弁当に適している
2	デープフライ 白身魚フライ	7	・サイズやにおいがいいこと、サクッとしていることからお弁当に適している ・風味がよい
	油ちょう済フライ いかフライ		・子供（中学生）と夫の意見 ・冷めてもかわらない ・塩加減がちょうどよく、何もつけなくてもよい ・いかがおいしい ・調理が楽 ・酒のつまみに利用できる
4	デープフライ とんかつ	5	・子供（中学生）の意見 ・冷めても変わらない ・肉が好き
5	油ちょう済フライ 白身魚フライ	3	・子供（高校生）の意見 ・冷めてもおいしい ・デープフライと変わらない
6	油ちょう済フライ とんかつ	1	・子供（幼稚園）の嗜好

※どちらともいえない 7名

■ 家族の嗜好



- ・デープフライの評価が圧倒的に高い。
- ・油ちょう済フライの評価にバラツキが出ている。
→ 消費者の嗜好、調理方法の状況などにより、食感に対する感じ方が異なる傾向にある。
- ・素材としてはいかの評価が高い。淡泊な味、油の浸透度などの、素材としての適性が影響している。