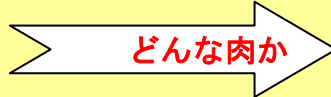



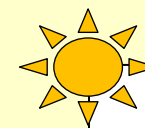


開発やプロモアイディア開発に活用できるレポートを作成

調味料に対する期待要素

●およそ 30 人以上    ◎20 人台    ○10 人台

	売 場					
	① 肉料理のたれ	② ソース	③ 洋風ソース	④ つゆたれ	⑤ ドレッシング	⑥ ごはん&惣菜の素
1. 肉類を美味しく 食べることができる 	●豚肉 ◎牛肉 ○鶏肉 ※豚肉が牛を上廻っている点に注目	◎牛肉 ◎豚肉	◎牛肉 △豚肉 ○ひき肉 ※ひき肉はハンバーグ肉だんご	●豚肉 ◎牛肉 ○牛肉しゃぶしゃぶ肉 ○豚肉しゃぶしゃぶ肉 ○鶏肉 ※鍋物想定	◎豚肉 △鶏肉 ※冷しゃぶサラダのイメージ	
2. 野菜を美味しくたくさん 食べることができる 	◎キャベツ △もやし △玉ねぎ △ピーマン ※焼・炒めメニュー	◎キャベツ	◎にんじん ○玉ねぎ ○じゃがいも ※洋風煮込みメニュー	◎白菜 ○キャベツ ○生野菜 ○ねぎ・玉ねぎ ○水菜/チンゲン菜/ ほうれん草 △きのこ類 ※鍋物想定	●レタス ●きゅうり ◎キャベツ ○トマト △ブロッコリー ※生食中心	
3. 味付けや調味が簡単にできる 	◎和風しょうゆ ○甘辛い濃いめの味 ※しっかりした味わい	△甘辛いこってり味 ※大根おろし入りやスパイス的なもの	○コク、甘味、濃いめのしっかりした味 ○本格的な洋食レストランの味 ※ビーフシチュー、デミ味	◎さっぱり、しょうゆポン酢系の味 ○コクのあるごまだれ ※酸味に期待	○さっぱり、和風しょうゆ系 ※現状に満足だが、新しい味わいのニーズが常にある	○和風しょうゆ味 △中華、チャーハン ※惣菜はコクのあるしっかりとした味
6. いろいろな食材に合わせやすい 	※この売場では野菜も食べられる調味料ニーズがある			○豆腐 ○魚 ※鍋物想定		



開発もプロモーションも対応できる  
**プランナーズミーティングをおすすめします**