

- ① 使用する素材（特に肉種や生肉の部位・肉のクラス）によっても「アク」の出方が違う。各家庭によってメニューとアクの関係が異なる。
 ⇒ 消費者に「あっ そうそう！ 思い当たる」と思ってもらうことが大切。

煮込んだ時にでる

こちらの字がよいでしょうか？

お肉の脂とアクとりに
ギトギト



アクとりついでに



のせるだけで

浮いた油脂を
しっかりキャッチ！

- ② 浮いた油脂
↑↑

炒め油と
肉の脂の両方がある

アクがでにくいけれど油脂が
気になるメニューもあります。。。

ビジュアルには
このキャッチの方が
合っていると思います

この通り！！ ザラザラ面が
しっかりキャッチ！

厚味があるのでヨレにくい！

クックパーの得意分野

- ③ “煮込んだ時～” とメニューを特定しないことにより、メニューによる販促を展開しやすい。

ex. 「筑前煮」「わが家でも煮会」など、イベント（お正月）やエリア（東北）別イベントなど

↑
根菜のアクがでる

①「アク・脂取りシート」という商品名になりました。

②「のせるだけでしっかりとれること」が強調されています



③「ぐつぐつ煮ても」とメニューを特定しない表現と「しっかり素材」というアピールが追加されました