

小麦粉及び専用粉において 消費構造を明確にする活動を考えます

消費構造として把握すべきこと

打合せ内容等を整理し、着地点の共有化を図ります。

汎用小麦
粉
+

♥ 汎用小麦粉(主として薄力粉)、専用粉とも売上伸上率が落ちてきている。

要因として家庭内調理・家庭内食の頻度にも関係していると思われる。

→ パン焼機の普及ブームで製パンは好調である。

→ 共存共栄により相乗効果を図る道筋とは(伸長の可能性がなければ他社シェアの争奪)

専用粉

汎用小麦粉と専用粉の領域において、収益を確保する HINT を消費構造から見いだす活動を考えます

(1) 調理習慣と料理の基本修得能力の傾向

頻出する基本調理・調味食品に変化がある → 利便性の訴求や専用品の多様化が消費者の選択・購買行動の分化を促進させた。

従来

塩・砂糖・小麦粉・片栗粉
粉型の調味・料理材料



2アイテムが基本になっている

かつての基礎調味料は、次世代の調味料に統合され市場をシュリンクさせている。

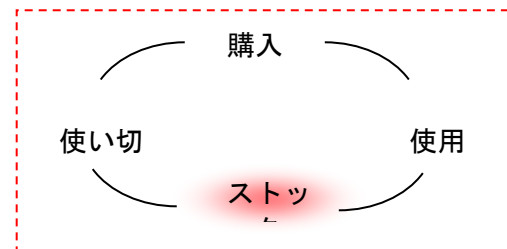
ex. 醤油→だし(麺)つゆ類、〇〇のたれ 小麦粉→ 〇〇粉、〇〇粉 塩→塩こうじ

しかし、小麦粉はソースや醤油のように調味料トレンドの影響を受けない。(味に左右されないため)
価値伝達や理解力アップにより新たな切り口(受入れ性)発見の可能性はある。

(2) 消費量活性化をストック状況から考える

使用頻度 □ 使用中の粉製品のストック状況
 使用量 □ → 冷蔵庫（死蔵していないか／定着しているのか）

消費者のストック期間を短縮する、ストックしている消費者の実態がから見えるものは？



(3) 日常・非日常の食生活スタイルから考える


例えば

日常	パン	揚物	お好み焼・たこ焼
↑ ↓	毎日焼く	お弁当 食べ盛り	週末食
	小休止 嫌いではない	大人 少人数世帯	家族その他イベント食
非日常			

♥調理習慣・調理スタイル
 ♥食習慣・食スタイル(食の伝承)

それぞれの 카테고리において汎用粉・専用粉の使用状況と
 日常 ⇄ 非日常使用に関連性があるのか。
 □との関連性とともに見えてくるのは？

(4) 関連消費財の視点から＝調理・片付けのハード環境の影響

天ぷら 素材準備
 鍋（天ぷら鍋）、ノンフライヤー、油、油処理、油ストック

パン パン焼機の普及が影響
 オープン活用
 トースター・レンジの活用

天ぷらは簡単かつボリュームがでるが後処理の面倒なメニューになった。
 食洗の普及も、揚げ物離れを加速させている。
 ノンフライヤーなど新調理機器の登場 ▶ 今後の技術やオープン・レンジ調理に期待。

どんな調理・片付け環境なのか、その中で粉製品登場との関連性をチェック
 ex. ノンフライヤーなら汎用粉でOKとなるのか

お好み焼 ホットプレート
 たこ焼プレート

◆情報開発は、①情報収集&レポートの後、注目すべき要素に絞り、消費者情報収集がよいと考えます。