



大根おろして後口さっぱり。
骨取りで食べやすい、やわらか煮魚。



アンケートの目的

より多くの組合員さんへ商品の良さをお伝えするため、感想や食べ方を聞かせてください。

『Coop 骨取り赤魚のみぞれ煮』
3切(固形量150g)

商品の特徴

- 赤魚の腹骨、小骨をていねいにとり、大根おろしを使った甘めのタレでさっぱりと仕上げました。
- 環境や社会に配慮した主原料(赤魚)を使った「Coopサステナブル」商品です。

うちモニとは

九州・沖縄7生協、約1000人の在宅モニターのみなさんがAとBの2つのグループに分かれて、サンプルテストやアンケートに参加しています。

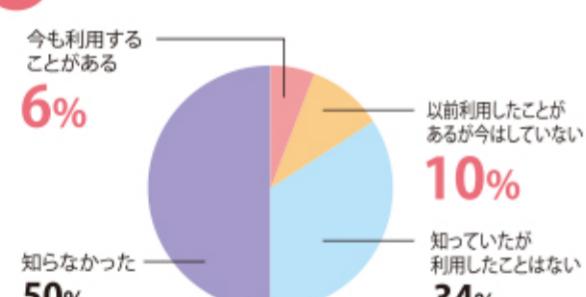
うちモニアンケートの結果はウェブサイトで詳しく案内しています。
ぜひ、ご覧ください。
<https://coopkyushu.net/uchimoni2/>



うちモニモニターのみなさんに商品をお届けし、試していただきました。(うちモニアンケート2021年9月実施)

主な
アンケート
内容

Q この商品を利用したことがありますか?



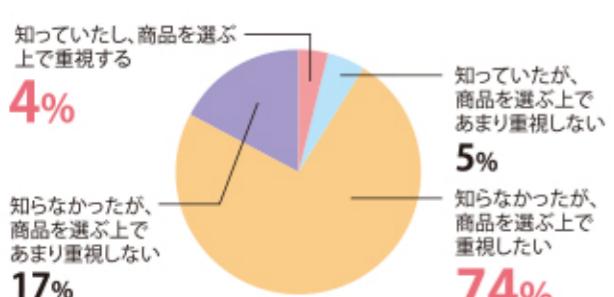
商品を「知らなかった」と答えた方が半数。一度でも「利用したことがある」方は16%という結果でした。

Q 商品の原料の「赤魚」は体が赤い魚の総称で、「アラスカメヌケ」という魚ですが、知っていましたか?



どんな魚か知っていた方は約4割。商品を利用したことがある方としない方を比較しても結果に差はなく、赤魚の認知度が利用の頻度に影響することはないようです。

Q お届け品はMSC認証マークを取得した商品ですが、知っていましたか?



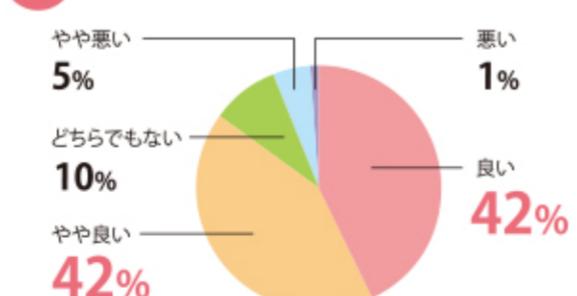
マークを取得した商品であることを「知らない」方が全体の9割以上でしたが、「商品を選ぶ際に重視したい」と答えた方が約8割という結果でした。

Q お届け品の特徴として、良かった点は? (複数回答あり)

- 1位 骨とり加工してある
- 2位 湯せんまたは電子レンジで温めるだけの簡単調理
- 3位 甘めの醤油ベースのたれ
- 4位 MSC認証を取得した商品

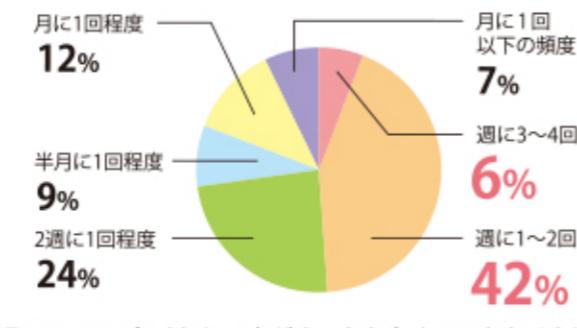
「骨取り加工」「簡単調理」の2つが群を抜いて多い結果となりました。続いて、「甘めの醤油ベースのたれ」「MSC認証商品」という回答結果になりました。

Q 総合的にみて、いかがでしたか?



総合評価では、「良い」「やや良い」を足すと8割を超える結果となりました。

Q 魚の加工品をどのくらいの頻度で食べますか?



週に1~2回食べられる方がもっと多く42%もありました。全体の約半数が週に1回以上食べていて、世代ごとの差は見られませんでした。



いろどりきれいな5つの具材。
簡単! ごはんに混ぜるだけ。

(うちモニアンケート2021年8月実施)

『Coop 五目ちらしの素』

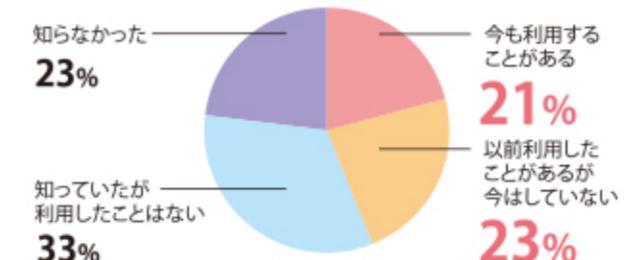
4人前(2人前×2袋)のりごま付き

商品の特徴

- かつおと昆布の風味でマイルドな酸味の合わせ酢と5種類の具材のセットです。飽きのこない味に仕上げました。



Q この商品を利用したことがありますか?



「利用したことがある」方は約4割で、年代別でみると、20~30代の商品の認知度が40代以上に比べて低いという結果でした。

Q この商品は5種類の具材入りですが、別に加えた具材がありますか? (自由記入)

- 1位 錦糸卵
- 2位 エビ
- 3位 刺身
- 4位 きゅうり
- 5位 サーモン
- 6位 たまご
- 7位 カニカマ

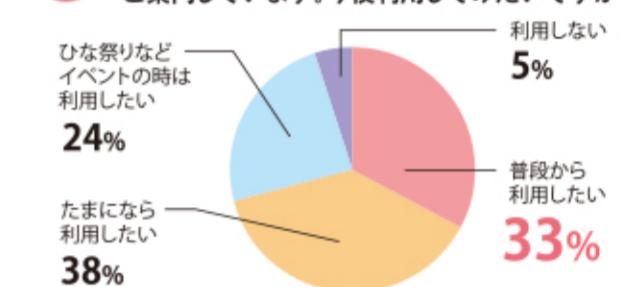
「錦糸卵」「エビ」「刺身」の3種が上位にきましたが、普段から利用する方の中には、「きゅうり」や「カニカマ」という回答も多くみました。

Q この商品の特徴で、良かった点は? (複数回答あり)

- 1位 炊きたてのご飯に混ぜるだけ
- 2位 5種類の具材入り
- 3位 合わせ酢は、飽きのこないマイルドな酸味

特徴は「混ぜるだけ」>「5種類の具材入り」>「マイルドな酸味」という順の評価でした。

Q お届け品は通常本体価格198円(税込213円)でご案内しています。今後利用してみたいですか?



「普段から利用したい」と答えた方が約3割という結果でした。

モニターさんの感想

- お酢がマイルドで、具材が多く食べ応えがあっておいしかった。2回分入っているので、人数により使い分けができる便利。(30代)

- 酢の酸味がほどよく、お弁当にピッタリ! 簡単に作れるし、具材もたくさんなので、また利用したいと思います。(40代)

アンケートから 見てきたこと

- 「ひな祭りなどのイベント時の豪華な料理」というイメージが強かったが「普段から利用したい」という声が約3割あったこと。

- 普段から利用する方は、加える具材が「きゅうり」や「カニカマ」など、身近な食材を活用しているということ。

アクション! 「イベントでの豪華料理」ということにとらわれず、「普段使い」の方が広がるような提案が必要かと考えます。「イクラ」や「エビ」といった高価な材料でなくても、例えば、「鮭フレーク」や「とりそぼろ」、「缶詰」など、身近な材料を活用するような提案をしていきます。

うちモニモニターのみなさんに商品をお届けし、試していただきました。(うちモニアンケート2021年9月実施)

アラスカメヌケ



オホーツク海や太平洋沿岸などの水深100~450mの岩礁・砂れき域に生息する赤い色の魚で、市場名は赤魚。透明感のある白い身が特徴。「Coopの骨取り赤魚のみぞれ煮」は、主に北大西洋で獲れた「MSC認証(※)」の魚を主原料として使用したCoopのサステナブル商品です。

MSC認証マーク



水産資源や海洋環境に配慮し、適切に管理された持続可能な漁業に対する認証制度。

MSC認証「海のエコラベル」は持続可能な漁業で獲られた天然の水産物の証。

Coopサステナブル

環境や社会に配慮した持続可能な原料を使用した商品で、「海の資源を守る」「森の資源を守る」「オーガニック」の3つのテーマに取り組み、共通のロゴマークを付けてシリーズ化しています。



モニターさんの感想

- 小さい子どもも食べやすい味付けで、2歳と4歳の子どもも喜んで食べていました。私たちだけではなく、子どもたちのためにも積極的に利用していきたいと思いました。(20代)

- 骨取りがされていて、1歳の息子にも安心して食べさせることができました。湯せんやレンジで調理法が簡単でよかった。(30代)

- 子どもたちが汁までおいしい! 残りの汁をご飯にかけて食べていました。甘みがあって骨が取ってあり、とってもおいしい煮魚でした。(50代)

- 普段はなにも感想を言わない夫が、帰るなり、今日の魚はおいしいと言ってきた。私も職場で食べましたが、冷めても味付けがよく、とてもおいしいかったです。(50代)

- 赤魚は安いけどあまりおいしくない印象でしたが、この商品は味付けがよく、とてもおいしいかったです。驚きました。調理も簡単で、ぜひまた購入して食べたいと思います。(70代)

アンケートから 見てきたこと

- 「赤魚」の認知度と商品の利用頻度には関係性はみられなかったということ。
- MSC認証マークを取得している商品と知っていた方が少なかったということ。
- 魚の加工品のニーズは高いということ。

アクション!

アンケートの結果から、カタログでは「赤魚」自体の説明より、商品の特徴や食べた感想などをお伝えしていきます。また、魚の加工品のニーズは高いが、この商品を知らない方は多いため、MSC認証商品であるということも含め、今後お知らせしていきます。