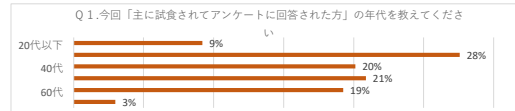


10月④回[うちモニ]C骨取り赤魚とブロックリーのパイパーズ風 アンケートまとめ

*母数は下記年代別の総計について、複数選択も含めすべての割合算出に活用

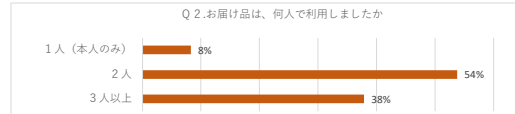
Q1.今回「主に試食されてアンケートに回答された方」の年代を教えてください

	20代以下	30代	40代	50代	60代	70代以上	総計
総計	74	222	162	168	155	24	805
割合	9%	28%	20%	21%	19%	3%	100%



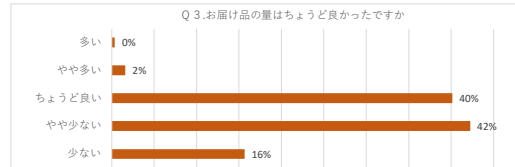
Q2.お届け品は、何人で利用しましたか

	20代以下	30代	40代	50代	60代	70代以上	総計
1人(本人のみ)	3%	8%	10%	8%	9%	17%	8%
2人	59%	41%	37%	65%	72%	67%	54%
3人以上	38%	50%	53%	27%	19%	17%	38%
総計	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%



Q3.お届け品の量はちょうど良かったですか

	20代以下	30代	40代	50代	60代	70代以上	総計
多い	0%	0%	0%	1%	1%	0%	0%
やや多い	1%	3%	0%	1%	1%	4%	2%
ちょうど良い	32%	38%	36%	42%	50%	25%	40%
やや少ない	49%	42%	42%	42%	37%	58%	42%
少ない	18%	16%	22%	14%	10%	13%	16%
総計	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%



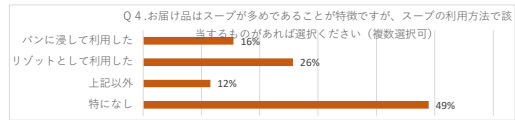
量目と利用した人数のクロス集計

	1人	2人	3人以上	総計
多い	1%	0%	0%	0%
やや多い	16%	0%	0%	2%
ちょうど良い	63%	46%	27%	40%
やや少ない	13%	42%	48%	42%
少ない	6%	11%	24%	16%
総計	100%	100%	100%	100%

Q4.お届け品はスープが多めであることが特徴ですが、

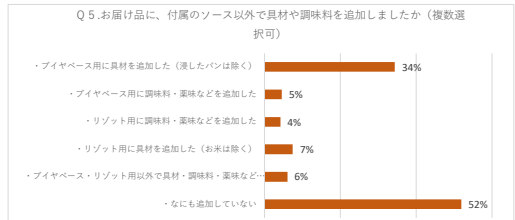
スープの利用方法で該当するものがあれば選択ください(複数選択可)

	20代以下	30代	40代	50代	60代	70代以上	総計
パンに浸して利用した	12%	16%	15%	14%	18%	17%	16%
リゾットとして利用した	30%	26%	33%	26%	18%	8%	26%
上記以外	12%	10%	13%	14%	10%	8%	12%
特になし	49%	50%	40%	48%	55%	67%	49%



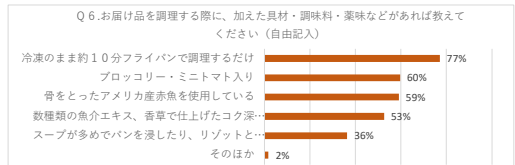
Q5.お届け品に、付属のソース以外で具材や調味料を追加しましたか(複数選択可)

	20代以下	30代	40代	50代	60代	70代以上	総計
・パイパーズ用に具材を追加した(浸したパンは除く)	23%	37%	28%	35%	41%	50%	34%
・パイパーズ用に調味料・薬味などを追加した	4%	0%	7%	5%	7%	4%	5%
・リゾット用に調味料・薬味などを追加した	4%	5%	4%	7%	0%	4%	4%
・リゾット用に具材を追加した(お米は除く)	11%	7%	8%	9%	5%	4%	7%
・パイパーズ・リゾット用以外で具材・調味料・薬味などを追加した	11%	4%	7%	6%	8%	8%	6%
・なにも追加していない	53%	55%	54%	51%	49%	38%	52%



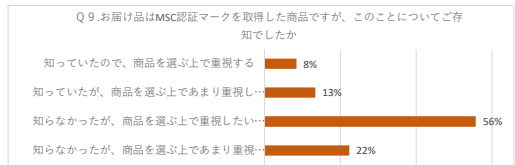
Q8.お届け品で、良いと感じた具材や味など、下記の中からお選びください(複数選択可)

	20代以下	30代	40代	50代	60代	70代以上	総計
冷凍のまま約10分フライパンで調理するだけ	69%	78%	77%	78%	79%	75%	77%
ブロックリー・ミニマト入り	55%	65%	62%	54%	59%	54%	60%
骨をとったアメリカ産赤魚を使用している	57%	68%	62%	52%	53%	58%	59%
数種類の魚介エキス、香草で仕上げたコク深い味	43%	46%	53%	55%	65%	46%	53%
スープが多めでパンを浸したり、リゾットとしてもアレンジし	30%	38%	45%	32%	35%	21%	36%
そのほか	0%	3%	2%	1%	2%	0%	2%



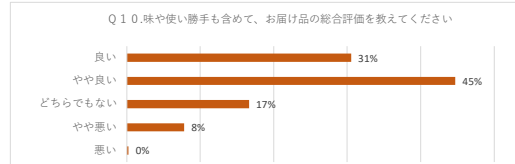
Q9.お届け品はMSC認証マークを取得した商品ですが、このことについてご存知でしたか

	20代以下	30代	40代	50代	60代	70代以上	総計
知っていたので、商品を選ぶ上で重視する	8%	7%	9%	10%	8%	17%	8%
知っていたが、商品を選ぶ上であまり重視しない	15%	17%	10%	10%	15%	21%	13%
知らなかったが、商品を選ぶ上で重視したいと思う	43%	50%	60%	57%	65%	46%	56%
知らなかったが、商品を選ぶ上であまり重視しないと思う	34%	26%	22%	24%	12%	17%	22%
総計	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%



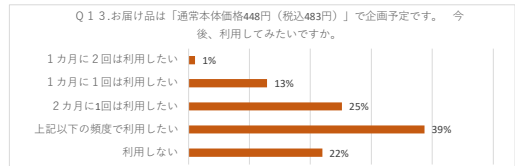
Q10.味や使い勝手も含めて、お届け品の総合評価を教えてください

	20代以下	30代	40代	50代	60代	70代以上	総計
良い	23%	32%	30%	30%	34%	21%	31%
やや良い	47%	45%	46%	44%	43%	42%	45%
どちらでもない	22%	15%	18%	14%	15%	33%	17%
やや悪い	7%	7%	6%	11%	8%	4%	8%
悪い	1%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
総計	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%



Q13.お届け品は「通常本体価格448円(税込483円)」で企画予定です。今後、利用してみたいですか。

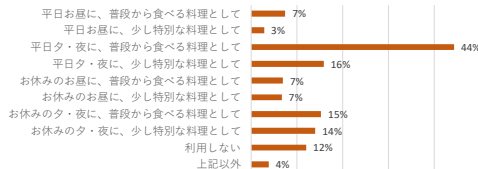
	20代以下	30代	40代	50代	60代	70代以上	総計
1か月に2回は利用したい	3%	0%	1%	1%	1%	4%	1%
1か月に1回は利用したい	14%	13%	13%	15%	11%	13%	13%
2か月に1回は利用したい	30%	27%	25%	21%	25%	21%	25%
上記以下の頻度で利用したい	24%	40%	42%	40%	40%	38%	39%
利用しない	30%	20%	19%	23%	23%	25%	22%
総計	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%



Q 1 4.お届け品を、利用するとしたら、どう利用してみたいですか？下記の中からお選びください。(複数選択可)

	20代以下	30代	40代	50代	60代	70代以上	総計
平日お昼に、普段から食べる料理として	8%	9%	9%	8%	9%	13%	7%
平日お昼に、少し特別な料理として	3%	4%	5%	2%	1%	0%	3%
平日夕・夜に、普段から食べる料理として	50%	47%	38%	41%	49%	42%	44%
平日夕・夜に、少し特別な料理として	19%	19%	16%	13%	14%	8%	16%
お休みのお昼に、普段から食べる料理として	9%	5%	8%	8%	6%	8%	7%
お休みのお昼に、少し特別な料理として	9%	3%	13%	7%	5%	4%	7%
お休みの夕・夜に、普段から食べる料理として	16%	16%	14%	16%	15%	8%	15%
お休みの夕・夜に、少し特別な料理として	16%	18%	17%	12%	6%	13%	14%
利用しない	14%	9%	10%	15%	15%	8%	12%
上記以外	3%	2%	4%	5%	5%	4%	4%

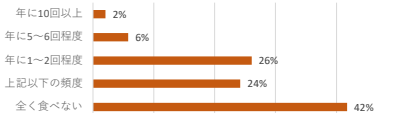
Q 1 3.お届け品は「通常本体価格448円(税込483円)」で企画予定です。今後、利用してみたいですか。



Q 1 5.年間でバイヤースをどのくらいの回数食べますか？

	20代以下	30代	40代	50代	60代	70代以上	総計
年に10回以上	0%	1%	3%	3%	1%	8%	2%
年に5~6回程度	4%	3%	7%	10%	5%	8%	6%
年に1~2回程度	31%	26%	27%	24%	24%	38%	26%
上記以下の頻度	19%	22%	22%	27%	32%	17%	24%
全く食べない	46%	49%	42%	36%	38%	29%	42%
総計	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

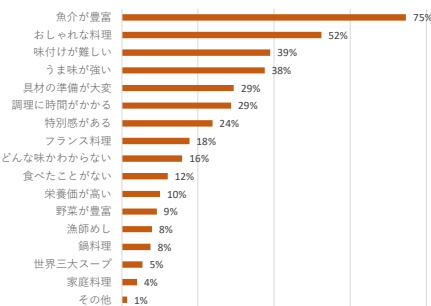
Q 1 5.年間でバイヤースをどのくらいの回数食べますか？



Q 1 6.バイヤースという料理の印象について、持っているものをお選びください。(複数選択可)

	20代以下	30代	40代	50代	60代	70代以上	総計
魚介が豊富	69%	69%	80%	80%	72%	88%	75%
おしゃれな料理	59%	55%	59%	54%	41%	33%	52%
味付けが難しい	36%	40%	40%	38%	40%	33%	39%
うま味が高い	39%	38%	44%	39%	32%	4%	38%
具材の準備が大変	26%	33%	28%	35%	24%	21%	29%
調理に時間がかかる	35%	32%	33%	23%	24%	21%	29%
特別感がある	27%	27%	30%	22%	14%	25%	24%
フランス料理	18%	17%	19%	17%	19%	25%	18%
どんな味かわからない	30%	21%	14%	8%	13%	13%	16%
食べたことがない	15%	15%	10%	9%	12%	13%	12%
栄養価が高い	14%	10%	10%	10%	8%	13%	10%
野菜が豊富	8%	10%	13%	10%	5%	4%	9%
漁師めし	4%	6%	8%	6%	14%	13%	8%
鍋料理	1%	7%	7%	8%	12%	4%	8%
世界三大スープ	4%	5%	3%	8%	7%	8%	5%
家庭料理	1%	3%	2%	3%	7%	17%	4%
その他	0%	1%	1%	1%	3%	0%	1%

Q 1 6.バイヤースという料理の印象について、持っているものをお選びください。(複数選択可)

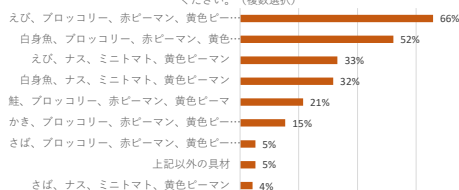


Q 1 7.バジルソースを使ったミールキットがあったとき、どんな具材が入っているといいですか？

下記の組み合わせで特に良いと思う組み合わせをお選びください。(複数選択)

	20代以下	30代	40代	50代	60代	70代以上	総計
えび、ブロッコリー、赤ピーマン、黄色ピーマン、しめじ	74%	64%	69%	64%	61%	71%	66%
白身魚、ブロッコリー、赤ピーマン、黄色ピーマン、しめじ	45%	50%	54%	52%	57%	46%	52%
えび、ナス、ミニトマト、黄色ピーマン	35%	29%	30%	40%	36%	17%	33%
白身魚、ナス、ミニトマト、黄色ピーマン	28%	31%	33%	34%	31%	29%	32%
鮭、ブロッコリー、赤ピーマン、黄色ピーマン	16%	19%	19%	22%	28%	29%	21%
かき、ブロッコリー、赤ピーマン、黄色ピーマン、しめじ	19%	14%	13%	15%	17%	25%	15%
さば、ブロッコリー、赤ピーマン、黄色ピーマン、しめじ	1%	4%	4%	9%	4%	17%	5%
上記以外の具材	4%	4%	7%	7%	5%	0%	5%
さば、ナス、ミニトマト、黄色ピーマン	0%	5%	4%	7%	2%	8%	4%

Q 1 7.バジルソースを使ったミールキットがあったとき、どんな具材が入っているといいですか？下記の組み合わせで特に良いと思う組み合わせをお選びください。(複数選択)



Q 1 8 「甘酢あんかけ」のミールキットがあったとき、どんな具材が入っているといいですか？

	20代以下	30代	40代	50代	60代	70代以上	総計
白身魚(タラ等)とニンジン(赤色)、インゲン(緑色)、きのこ等の野菜	59%	59%	66%	70%	64%	50%	64%
鶏肉とニンジン(赤色)、インゲン(緑色)、きのこ等の野菜	49%	53%	49%	51%	48%	46%	50%
鶏つくねとニンジン(赤色)、インゲン(緑色)、きのこ等の野菜	38%	43%	44%	36%	32%	25%	39%
えび、イカ等(シーフード)とニンジン(赤色)、インゲン(緑色)	28%	19%	17%	17%	30%	29%	22%
青物魚(サバ、アジ等)とレンコン等の合わせ野菜	24%	17%	17%	26%	17%	13%	19%
上記以外の具材	3%	2%	4%	4%	2%	4%	3%

Q 1 8 「甘酢あんかけ」のミールキットがあったとき、どんな具材が入っているといいですか？

