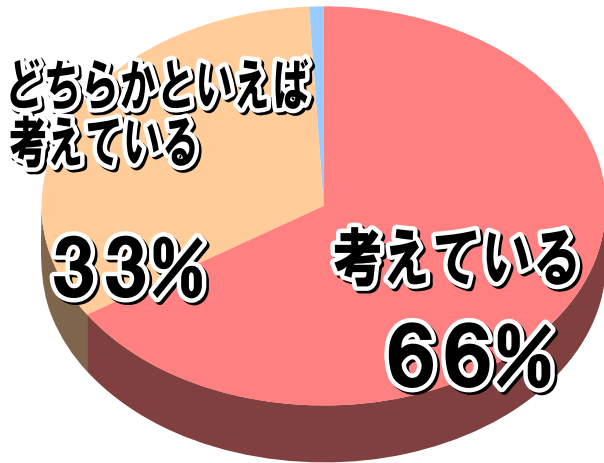


仙台水産モニターアンケート調査より

健康と食事

健康のことを考えて料理をしている



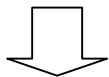
→ **99%**

健康と料理は切っても切れない

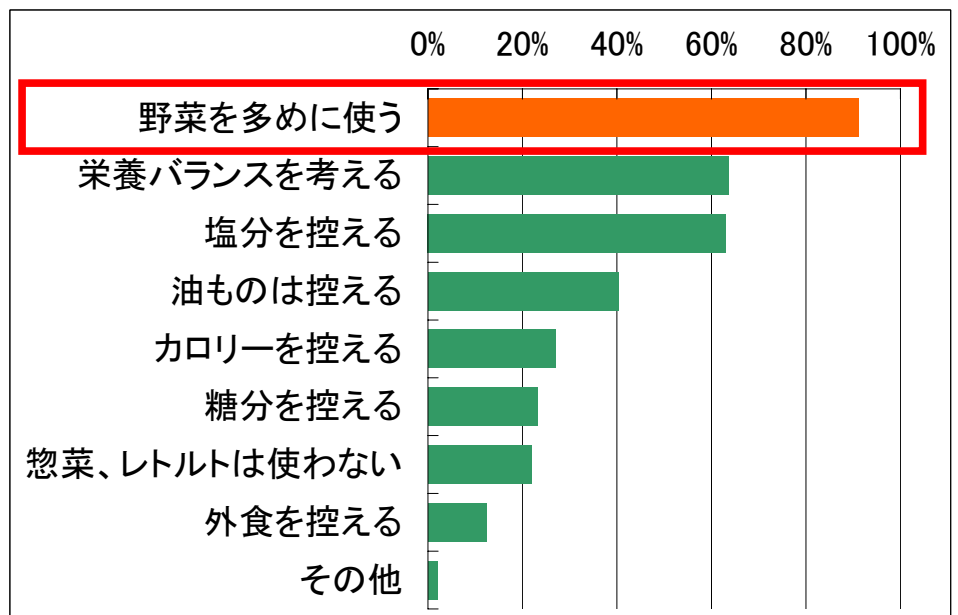
健康のために、料理で心がけていること

野菜を多めに使う

91%



野菜とともに食べるメニューの提案で、健康イメージの訴求



健康イメージのポイント

バランス

魚と肉

多品目

具たくさん

旬

旬と地産地消

油もの

油控えめ

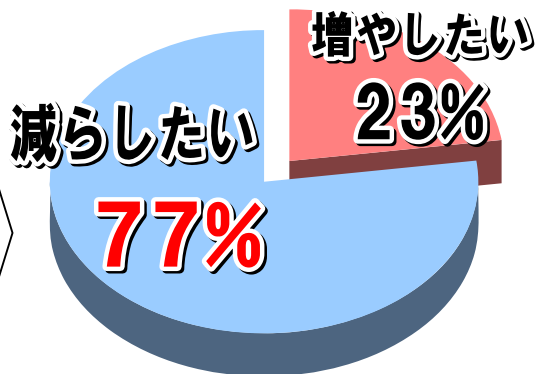
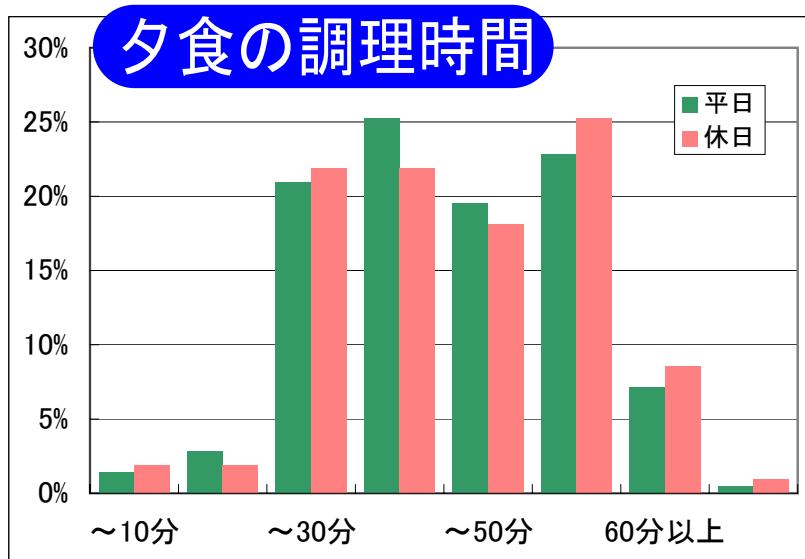
添加物

無添加・無農薬

仙台水産モニターアンケート調査より

簡便性

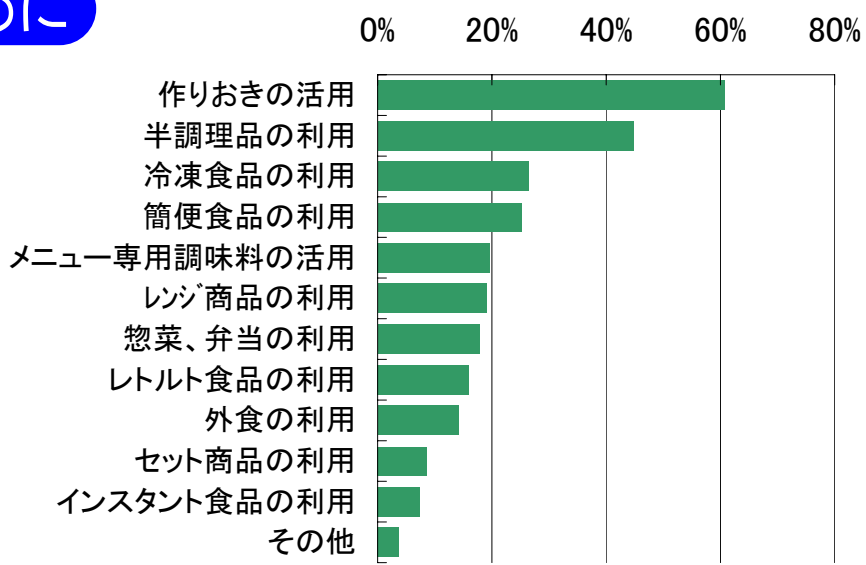
調理時間を減らしたい



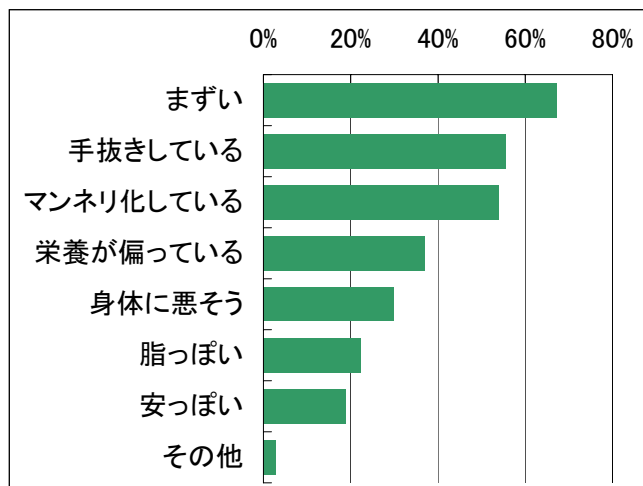
4人に3人は調理時間を減らしたい

調理時間を減らすために

- ① 作りおき
- ② 半調理品
- ③ 冷凍食品
- ④ 簡便食品
- ⑤ メニュー専用調味料



料理で思われたくないこと

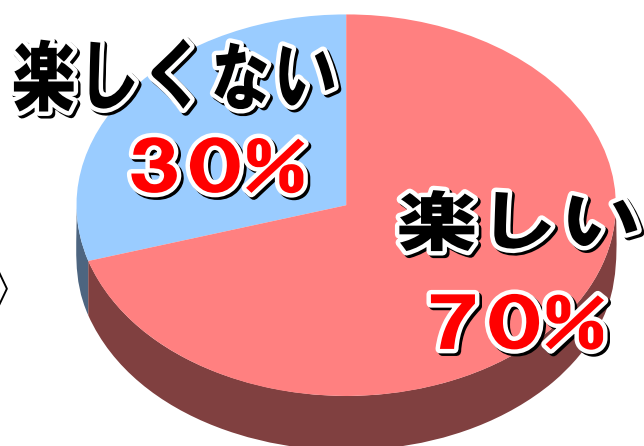
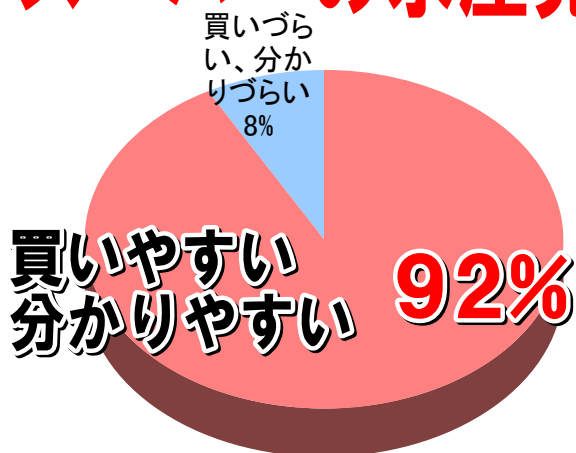


主婦の工夫

**調理方法を工夫
盛り付けを工夫
多くの品目を使う
味付けを変える
温める**

仙台水産モニターアンケート調査より

スーパーの水産売場

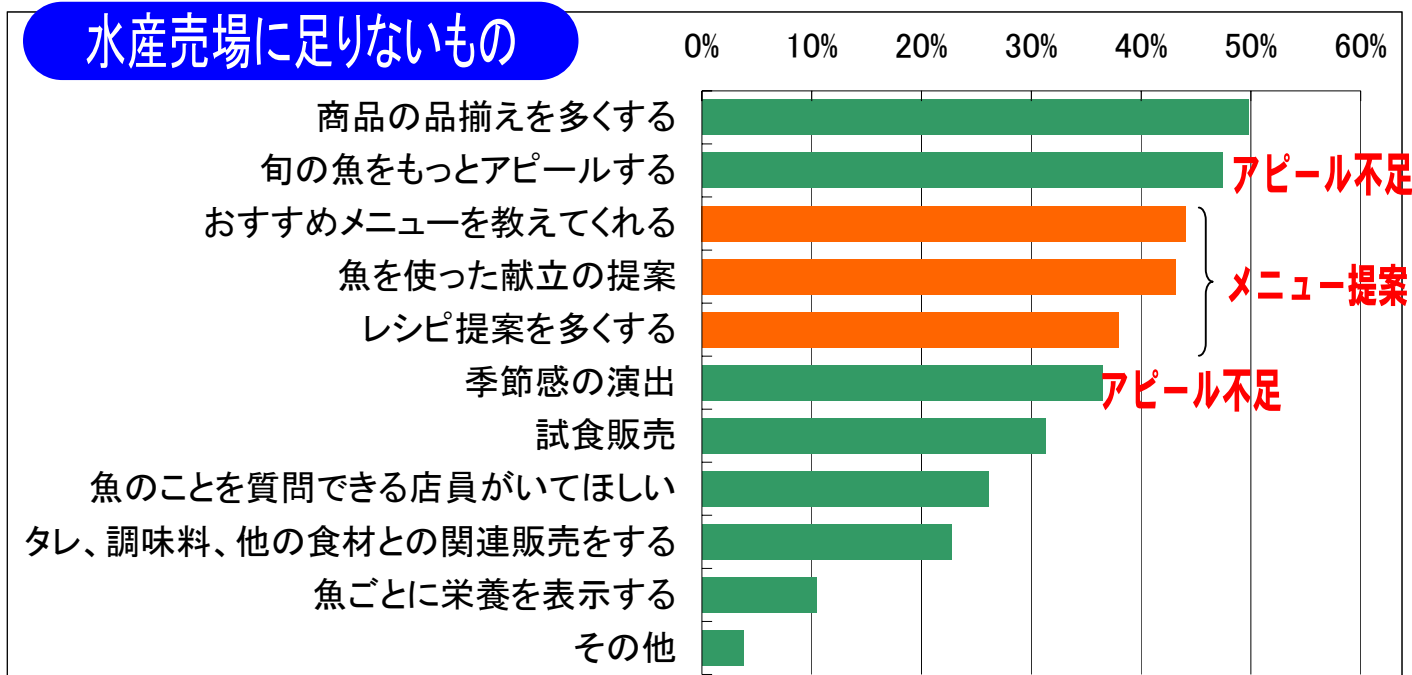


水産売場のマイナス要因意見

- いつも同じ
- 料理法が分からない
- 魚料理が苦手

- 臭い
- 種類が少ない

水産売場に足りないもの



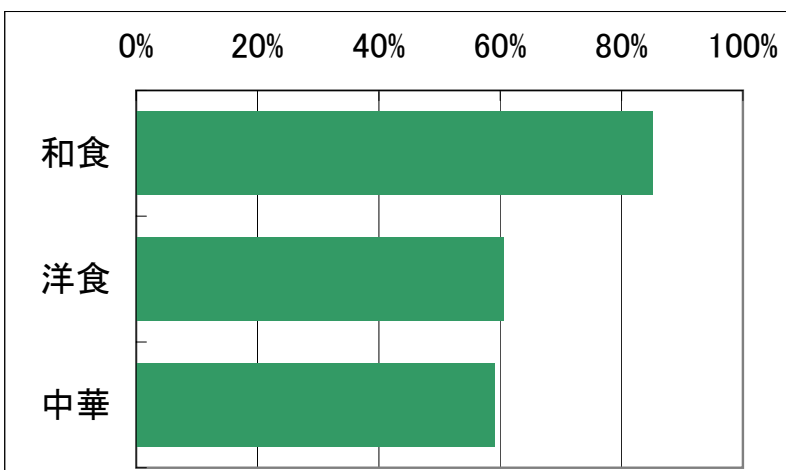
水産売場では、旬のアピールとメニュー提案は必須です!!

仙台水産モニターアンケート調査より

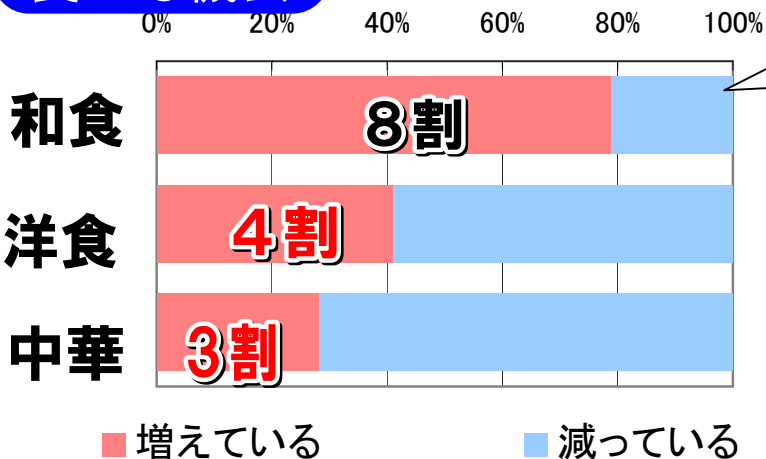
食の嗜好

好きな料理

- ①和食 85%
- ②洋食 61%
- ③中華 59%



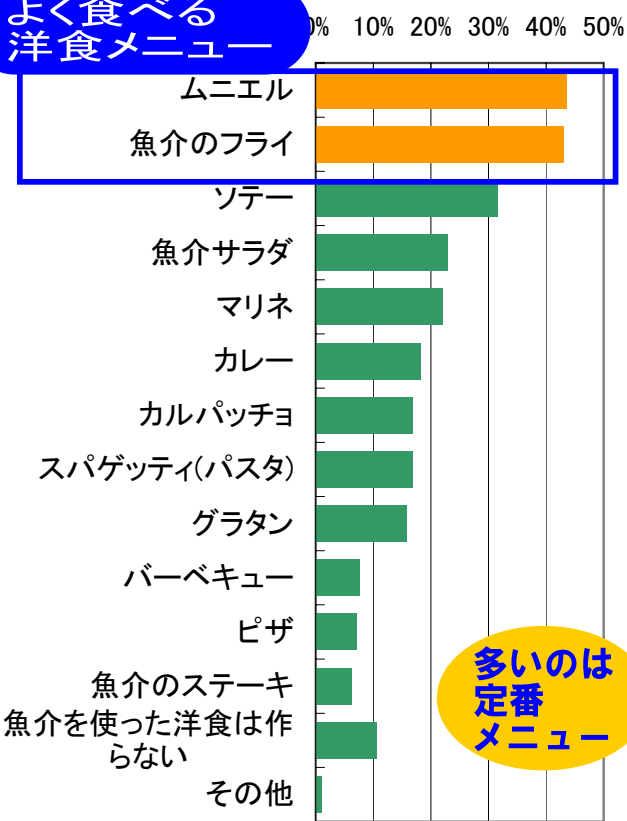
食べる機会



健康志向
ヘルシー志向で
機会増加

訴求不足？

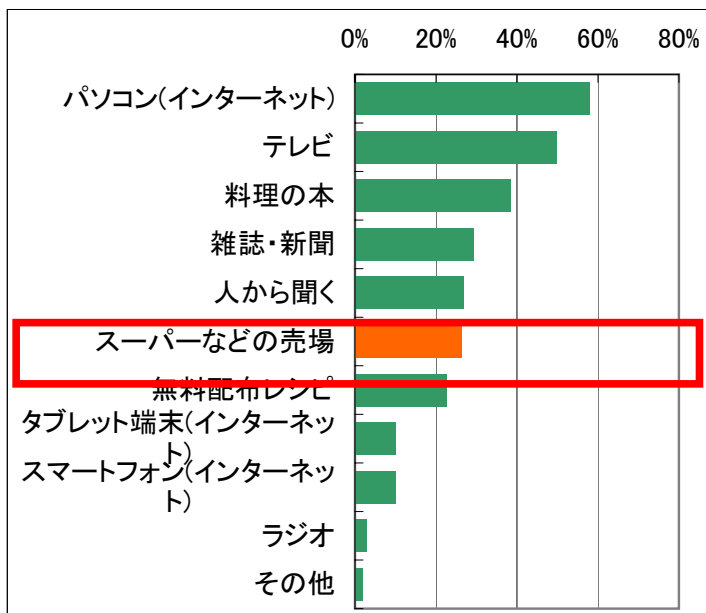
よく食べる 洋食メニュー



多いのは
定番
メニュー

スーパーの売場でメニューを
決める主婦が過半数

⇔ 売場でのレシピ提案が少ない

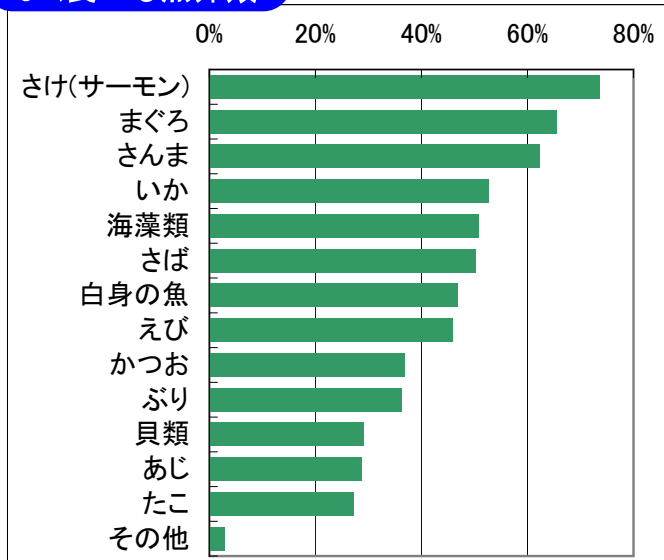


仙台水産モニターアンケート調査より

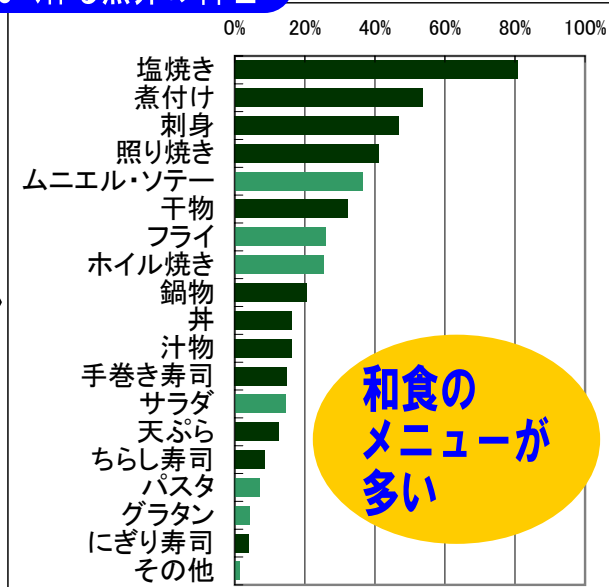
魚介の料理

食べるメニューは子供の好み重視

よく食べる魚介類



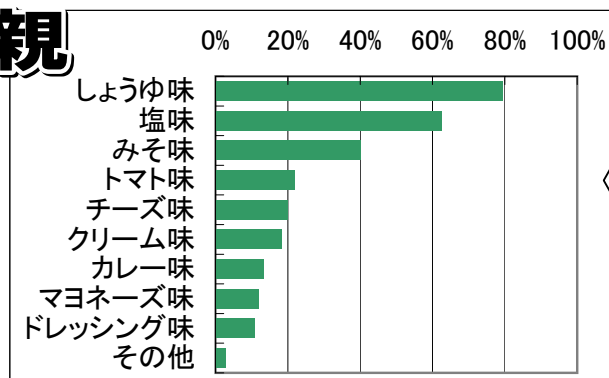
よく作る魚介の料理



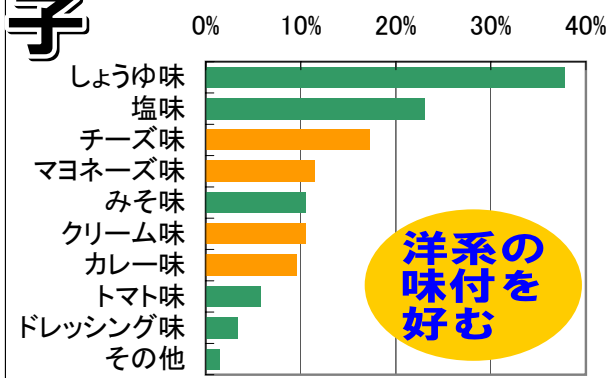
和食のメニューが多い

好きな味付け

親



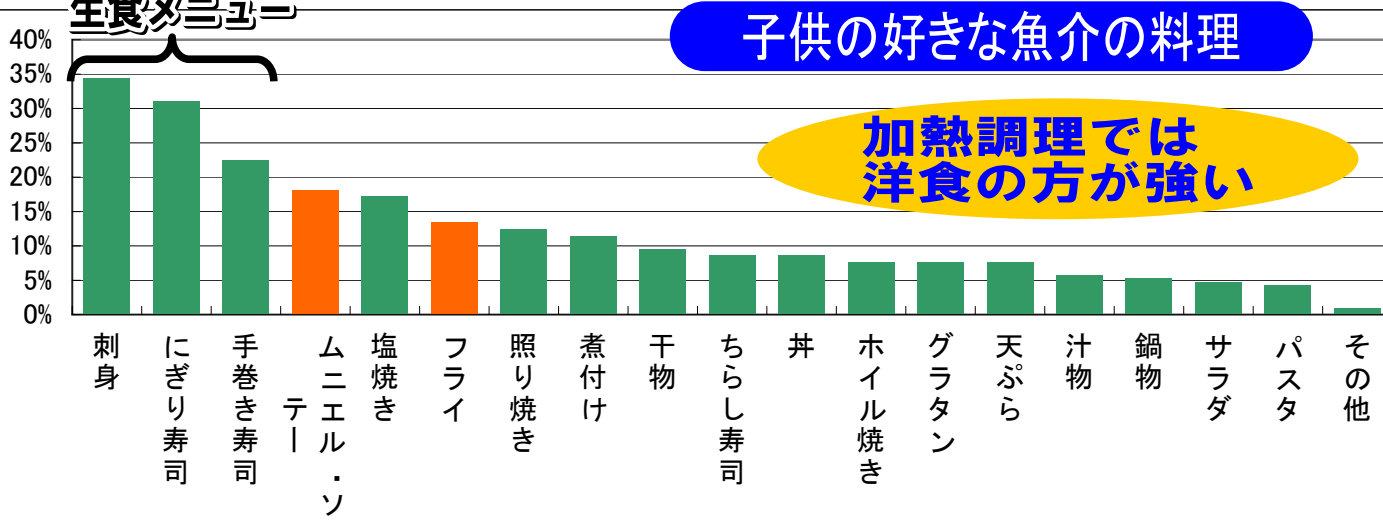
子



洋系の味付けを好む

生食メニュー

子供の好きな魚介の料理

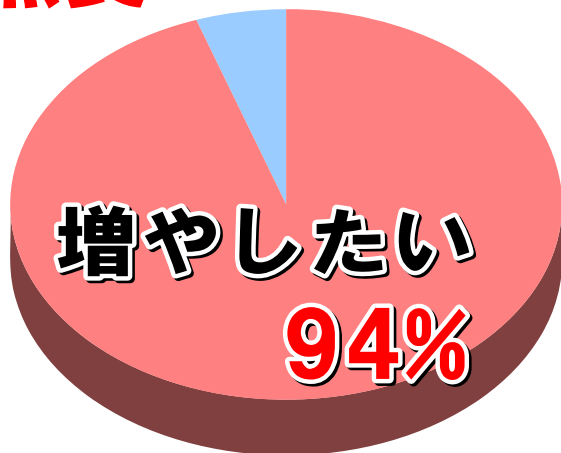


加熱調理では洋食の方が強い

洋食メニューの強化を!!

仙台水産モニターアンケート調査より

魚食

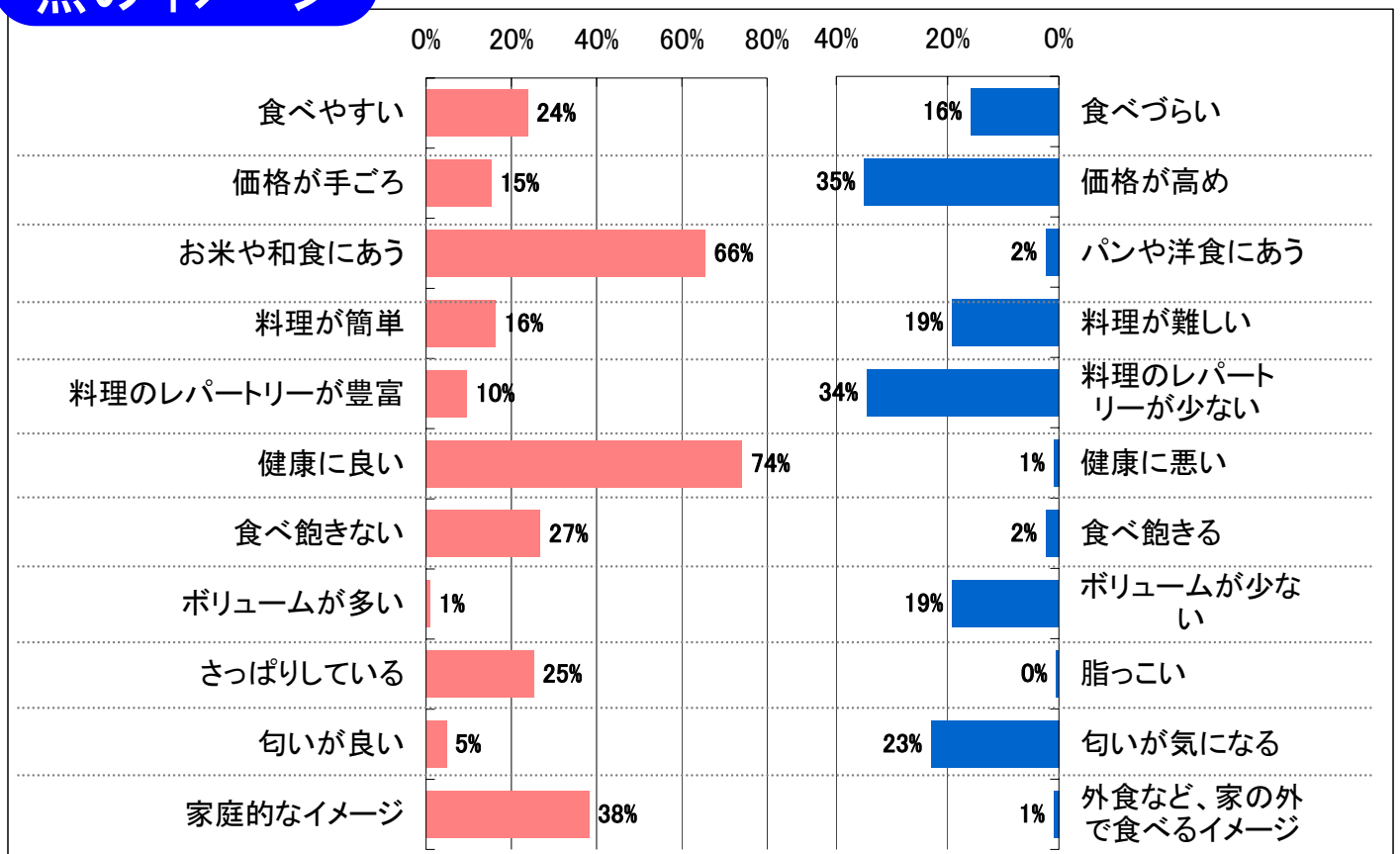


今後、魚介類の料理を
食べる機会を増やしたい

⇒ 94%

魚は増やしたいと思っている
→チャンスはある

魚のイメージ



料理のレパートリー、
ボリューム感のなさ
洋食に合わない

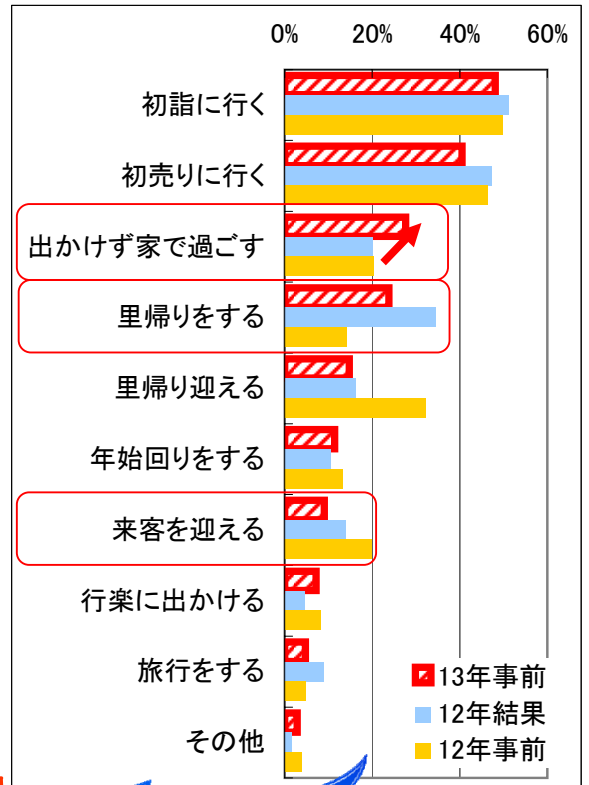
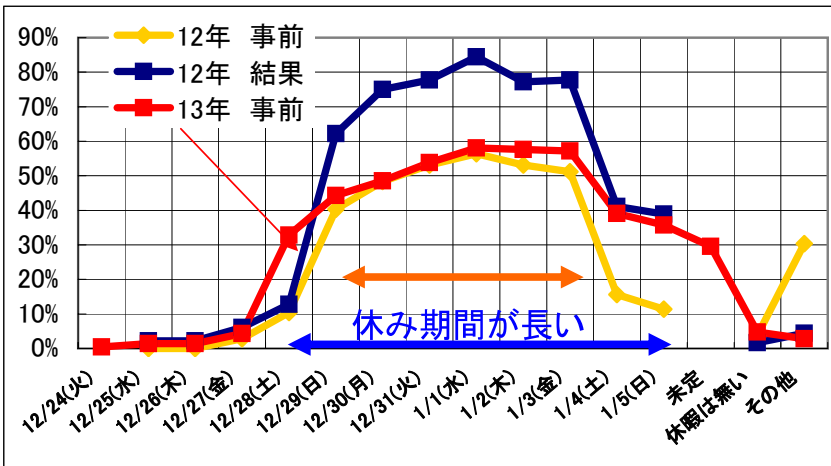


メニュー提案で
解消できる！！

仙台水産インターネットモニターアンケート調査年末・年始

年末年始の生活

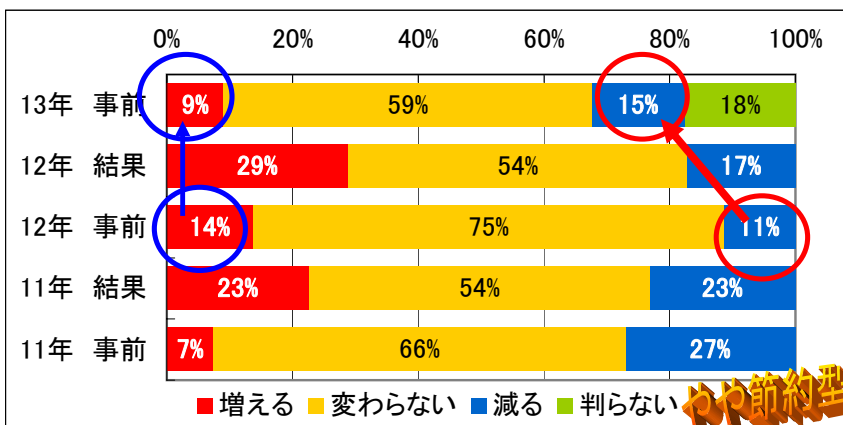
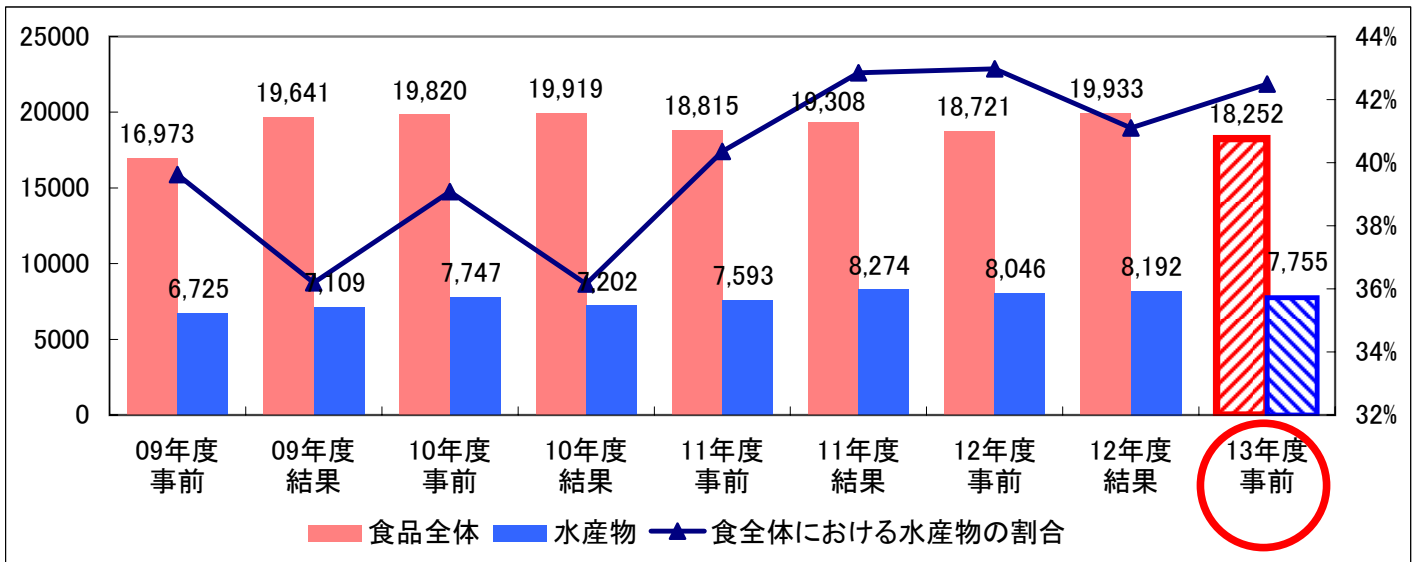
休み期間 12/29(日)~1/3(金)の6日間が中心だが、土日ははさみ12/28日~1/5日までの9日間と休みが長い



- 家で過ごす…約20%→27.6%へ増加
 - 里帰りを迎える…約34%→24%へ減少
- ⇒ 長い休み・巣こもり型 → 通常型の食事増加
在宅率の上昇 ⇔ 来客の減少…内食需要はあり

年末年始の予算

年末年始期間中の平均予算 前年事前調査から比較して、食品、水産とも微減



年末年始の食費の増減

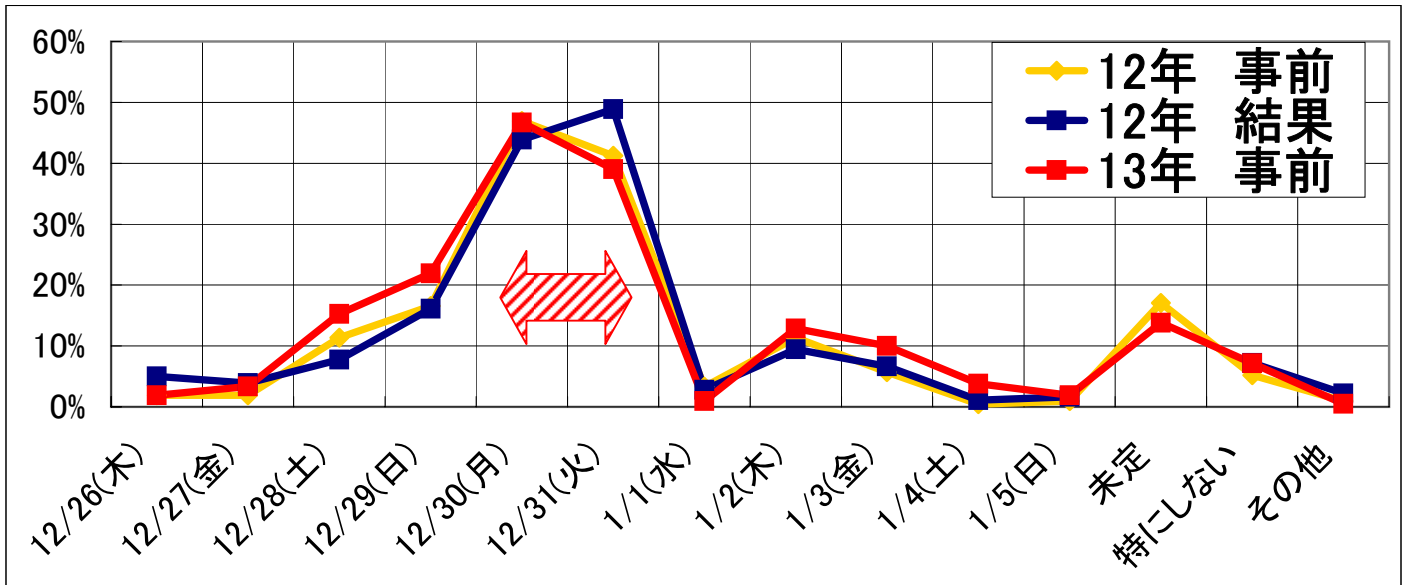
食費の予算が増える
昨年14%→9%に減少
食費の予算が減る
昨年11%→15%に増加

節約型に

年末年始のお買物動向

買物の日程

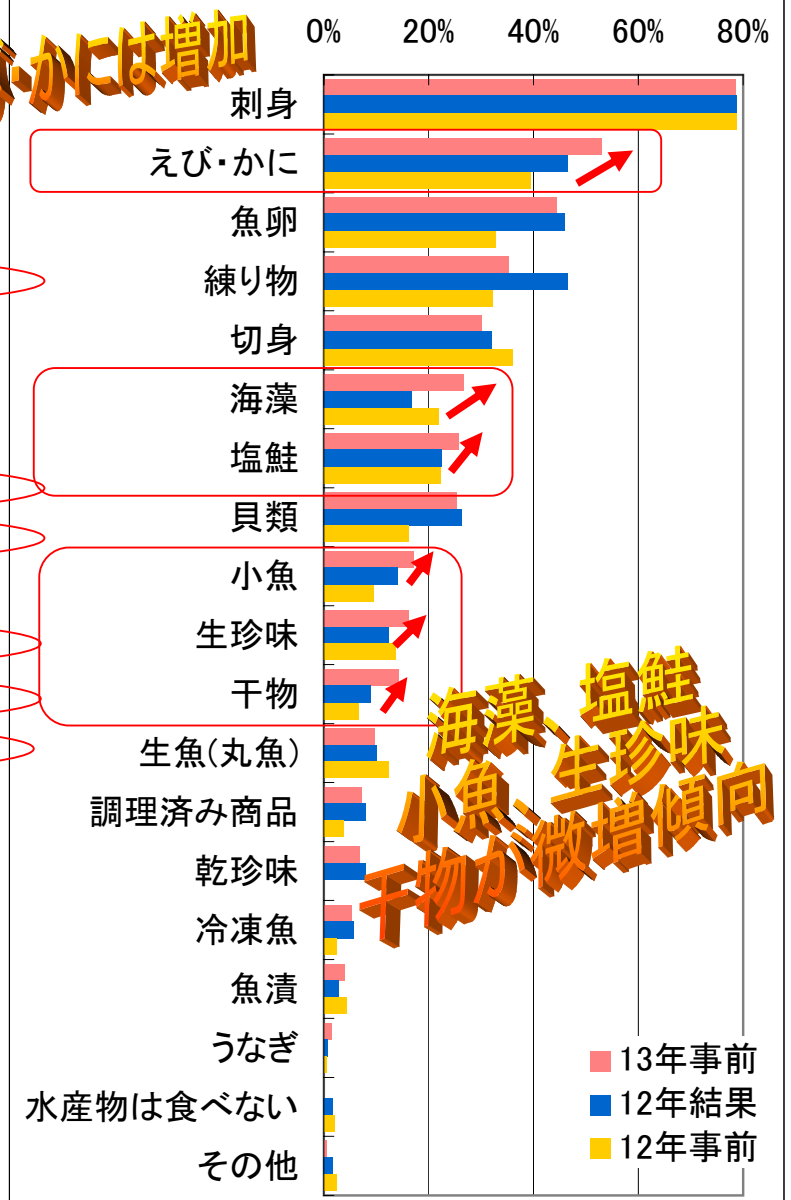
ピークは12月30日(月)、31日(火)の2日間



購入予定商品 カテゴリー

順位	商品カテゴリー	回答率
1	刺身	78.6%
2	えび・かに	52.9%
3	魚卵	44.3%
4	練り物	35.2%
5	切身	30.0%
6	海藻	26.7%
7	塩鮭	25.7%
8	貝類	25.2%
9	小魚(しらす・小女子など)	17.1%
10	生珍味	16.2%
11	干物	14.3%
12	生魚(丸魚)	9.5%
13	調理済み商品	7.1%
14	乾珍味	6.7%
15	冷凍魚	5.2%
16	魚漬	3.8%
17	うなぎ	1.4%
18	水産物は食べない	0.0%
19	その他	0.5%

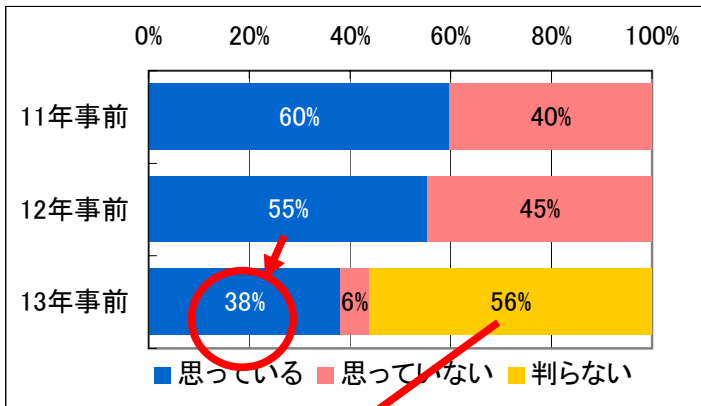
えび・かには増加



海藻、塩鮭、生珍味、小魚、干物が微増傾向

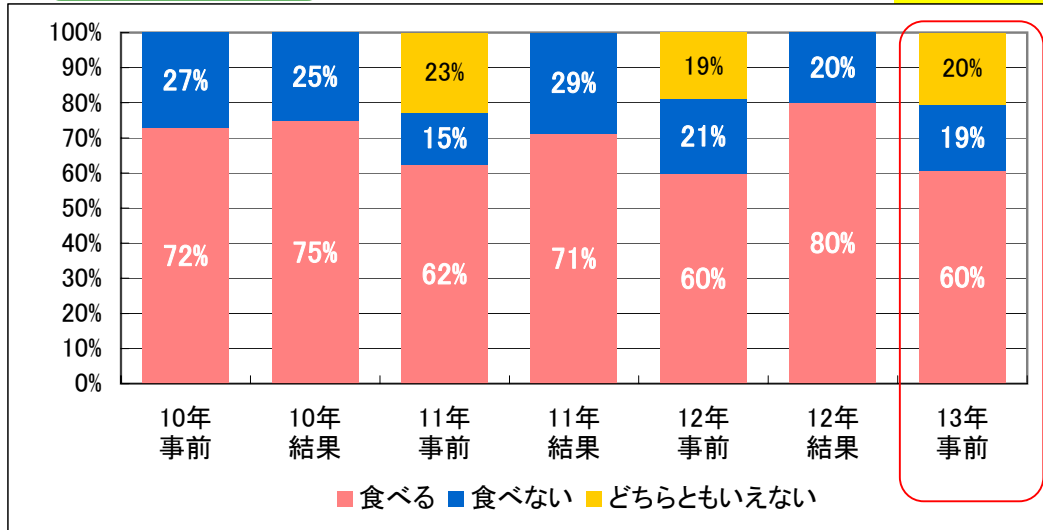
年末年始の食事

食事の節約



節約しようと思っている17%減少
判らない56% → 決めかねている

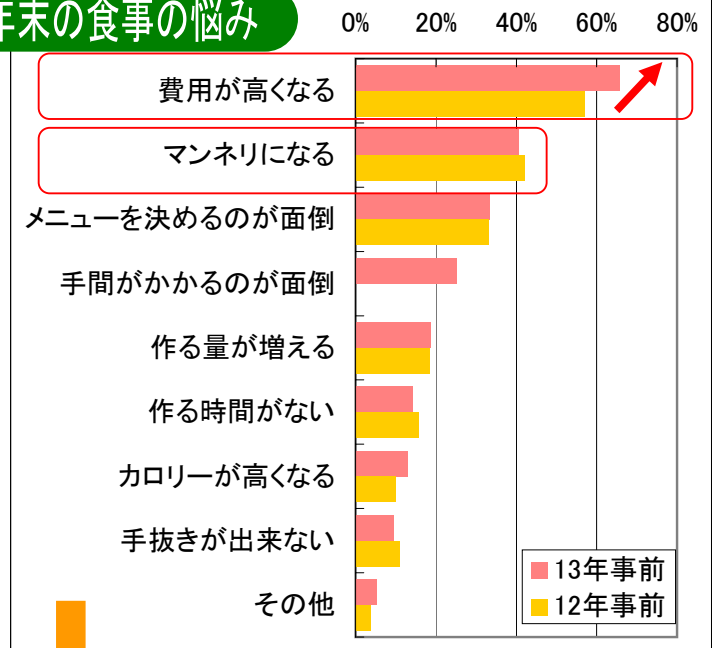
ごちそう需要



ごちそう需要 横ばい
通常の食事 横ばい
昨年同様通常
おかずも重要

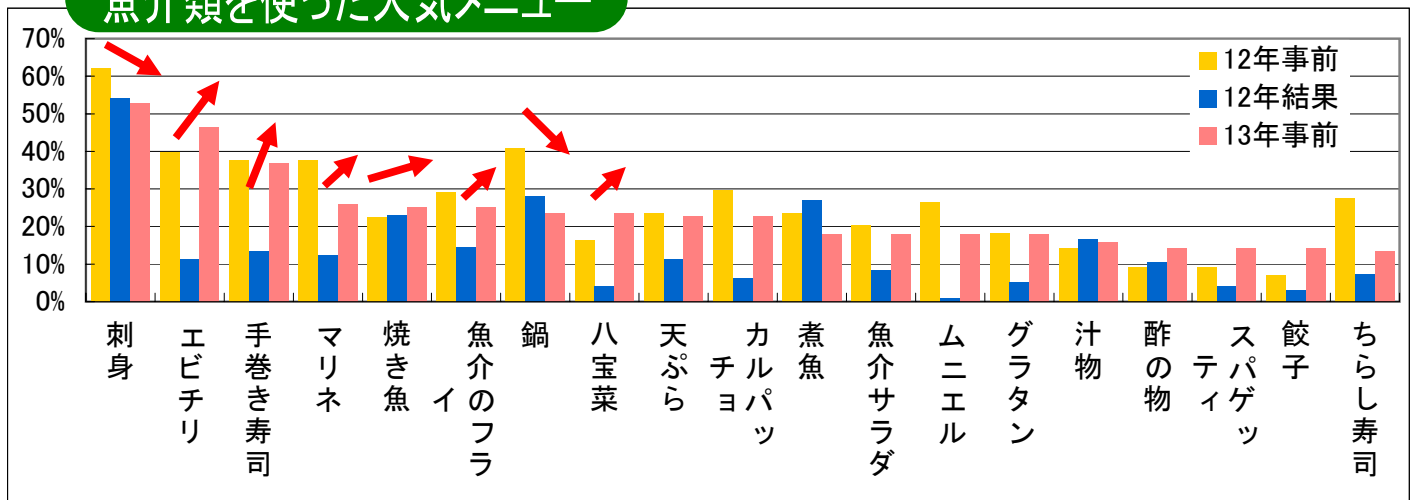
今年の年末
売場比率
7 : 3

年末の食事の悩み



費用面での不安
マンネリメニューの解消
が重要

魚介類を使った人気メニュー



えびチリ、手巻き寿司、マリネ、焼魚、フライメニューが切口！

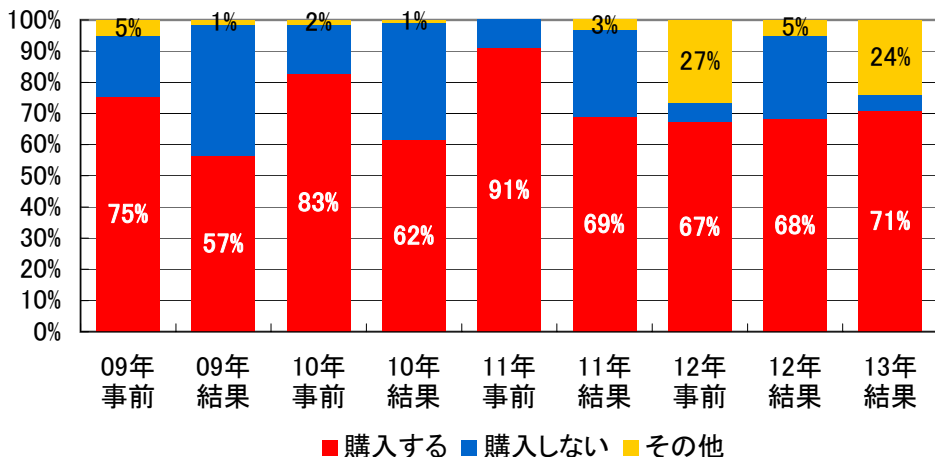
年末の食事上位メニュー 刺身

年末の刺身購入

刺身購入71%
⇒やや微増

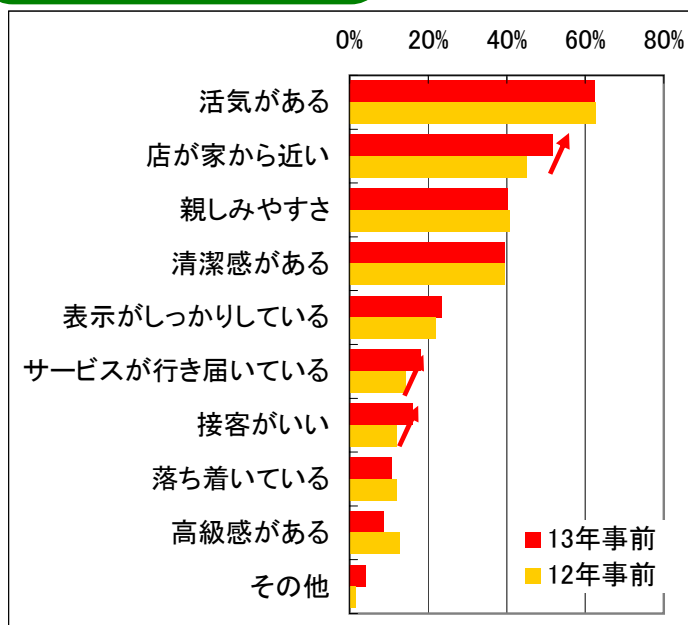
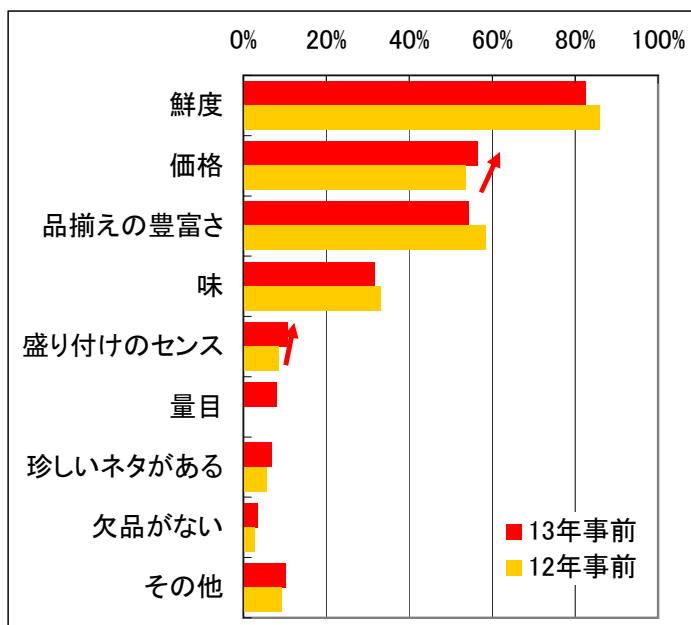
刺身購入未定
→24%

購入未定者の
取り込みが大事

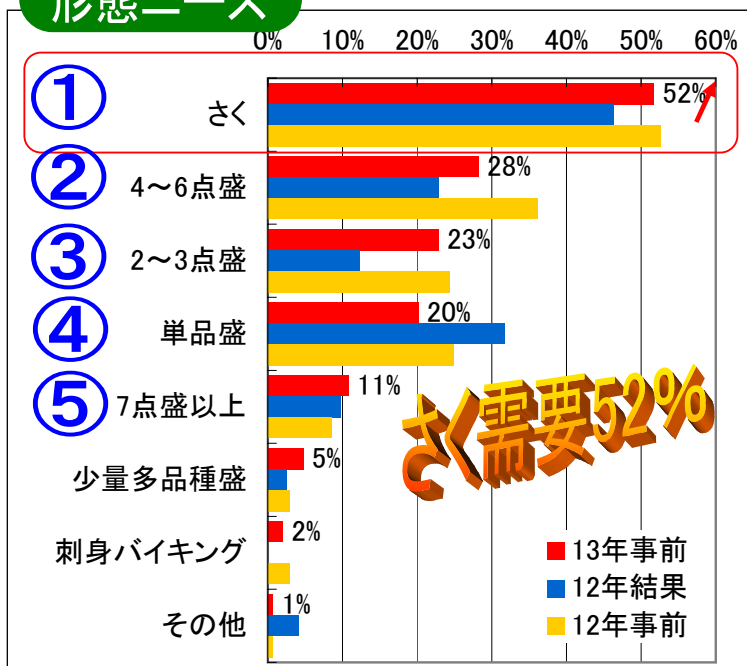


購入のポイント(刺身)

購入のポイント(売場)



形態ニーズ



さく需要52%

刺身人気魚種ランキング

- 1位 生まぐる
- 2位 中とろ
- 3位 ほたて貝柱
- 4位 刺身サーモン
- 5位 甘えび
- 6位 はまち
- 7位 ぼたんえび
- 8位 生うに
- 9位 スモークサーモン
- 9位 酢だこ
- 10位 ひらめ

形態と魚種のニーズに対応を