

## 消費者モニター 活動報告

### 第56回 消費者モニター会議

2012年9月21日、「食のサポーター」による消費者モニター会議を開催しました。今回は、当社のギフトパンフレットについて、消費者の立場からパンフレットの構成や価格について意見を募りました。消費者の生の声を聞き、メーカーとして今後の商品開発やパンフレットの構成に活用したいと思います。また、霧島黒豚味噌漬けと霧島黒豚熟成ウインナーならびにロースハム（ボン）を試食していただきました。

#### 《会議風景》

ギフトのパッケージは、お洒落で素敵  
「デザイン良し、品格良し、環境に良し」



ギフトを選ぶ基準は「価格」「見栄え」  
「アイテム構成」や自分がもらって嬉しい商品

「中身に比べ過剰包装では？」  
担当者に鋭い質問が！



実際に試食してみて、自信を持ってギフトに使える商品だと感じた

## ○ ギフトパンフレットに関するご意見

- ・ お奨めや売上げ上位アイテムの記載があったほうが、消費者はアイテムの選択がしやすい。
- ・ 頂いたギフト商品の料理レシピや食べ方等の紹介があったほうが良い。
- ・ 鍋セットについては、「何人前」の量であるかの記載があるほうが、送る側としては相手の家族構成等もあり選ぶときの参考になる。
- ・ 原料原産地の違いでのパンフレット構成になっているが、消費者には判別しづらい。
- ・ 売上げランキング等を記載したほうが、選択しやすい。
- ・ パンフレットに「レシピはホームページをご覧ください」書いてあるが、お年寄りや、パソコンをしない人が多い。料理レシピをギフトセットに入れたほうが良い。
- ・ ギフト特有の商品（ミートローフやスモークハム等）については、調理レシピがあったほうが良い。
- ・ 値段に応じて中身のアイテムが選べるギフトがあったら良い。
- ・ ウインナーは、なぜ長いのか？ 普段販売しているサイズのほうが使い勝手が良い。
- ・ パンフレットや商品にお奨め等の記載があれば送るほうは選びやすいし、美味しい食べ方や調理方法があれば頂いたほうは食べやすい。
- ・ 消費者がギフトを選択する際の基準は、①価格 ②見栄え ③内容（詰合わせのアイテム構成）である。

## ○ 弊社製品を試食しての感想

### 「ロースハム」

- ・ 脂肪がクリーミーで美味しい。
- ・ 塩味が残るが美味しい。
- ・ サンドウィッチにあうのでは。
- ・ 「ボン」は試食してみて自信をもってギフトに使える素晴らしい商品だと思った。

### 「霧島黒豚カタロース味噌漬け」

- ・ 大変美味しい。ぜひ購入したい。
- ・ 味噌が肉に良くあっている。
- ・ 焼き方のアドバイスがあればベター。
- ・ 美味しかった。白いご飯に良く合うように思う。
- ・ 「霧島黒豚味噌漬け」は、とても家庭では真似できない味付けで、ギフト商品ならではの品だと感じた。

### 「霧島黒豚熟成ウインナー」

- ・ ウインナーは日頃食べなれているものを好む。
- ・ ボイルしたものをソテーする調理方法を教えてもらって良かった。
- ・ 熟成ウインナーを「ぼいるしただけのもの」と「ボイルして焼いたもの」で食感が変わることに驚いた。
- ・ ウインナーを一度ボイルしてから炒めたほうが美味しかった。簡単なのに知られていないので、「お奨めの食べ方」として商品情報に加えたら良いと思う。