

ジューシーさと、一つ一つのサイズ感が肉系弁当の評価ポイント

「おすすめメニューデータベース トライアルキャンペーン」開始

2024年7月4日

サカーナ・ジャパン株式会社

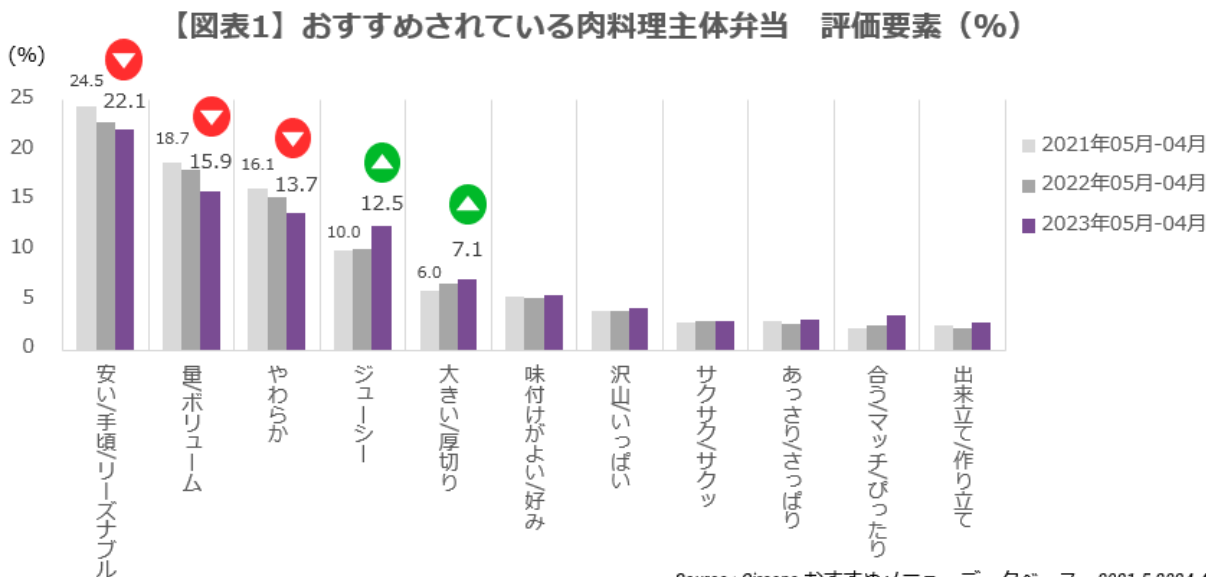
(エヌピーディー・ジャパン株式会社より社名変更)

外食・中食市場情報サービス『CREST®^{*1}』を提供するサカーナ・ジャパン株式会社（エヌピーディー・ジャパン株式会社より社名変更、東京都港区、ケビン・ソー代表）は、『外食・中食おすすめメニューデータベース^{*2}』のトライアルキャンペーンを7月4日より開始致します。

おすすめメニューデータベースは、最近食べた外食・中食メニューの中で、“他の人にもおすすめしたいメニュー”を消費者から収集したデータベースです。肉料理主体弁当において、過去3年間の評価要素の変化をみると、肉がジューシーであること、肉が大きい/厚切り/肉厚であることをおすすめする理由に挙げる人が増加する傾向が見られました。

肉系弁当は、ジューシーであること、大きい/厚切りであることがより評価される傾向に

おすすめメニューデータベースは、消費者の方に“最近食べた外食中食メニューの中で、他の人にもおすすめしたいメニュー”を自由に記述してもらい、月に1万件以上の回答を収集したものです。おすすめメニューデータベースに記述されたおすすめする理由を分析することで、メニュー毎に評価ポイントを明らかにすることができます。図表1は、唐揚げ弁当やハンバーグ弁当などの肉料理をメインとする肉料理主体弁当について、過去3年間で評価要素がどのように変化しているかを分析したものです。



Source: Circana おすすめメニューデータベース 2021.5-2024.4

※評価要素 (%) とは、おすすめする理由に含まれているキーワードをカウントし、当該メニューをおすすめした人全体に対して、各キーワードを挙げる人がどのくらいの比率 (%) いたのかを算出したもの。

価格の安さやボリューム感を評価する人が最も多い点は、この3年間で共通していますが、その比率は年々減少傾向にあります。また、肉がやわらかいことが肉系弁当では重要なポイントですが、この点を挙げる人も減少しています。それに代わって、肉がジューシーであること、肉が大きい/厚切り/肉厚であることをおすすめする理由に挙げる人が増加する傾向が見られます。「唐揚げ一つ一つが大きくジューシーで、食べ応えある」、「ハンバーグが分厚くて肉感がある」など、ひとつひとつにボリューム感があること、ジューシーさが感じられることが評価されるようになってきています。

サカーナ・ジャパン シニアマネージャーの藤井真理子（ふじい・まりこ）は、次のように話します。「弁当価格の上昇や内容量の見直しがなされる中で、肉系弁当は、メインとなる肉系メニューの一つ一つのサイズ感が大きい/肉厚である、という形でボリューム感を持たせたものが以前よりも評価されるようになってきています。また、食感としては肉類のやわらかさに加えて、ジューシーさが感じられるものが評価されています。消費者の嗜好の変化を捉え、効果的な訴求ポイントを見つけることが需要喚起に繋がると考えられます。おすすめメニューデータベースのトライアルキャンペーンを利用して、気になるメニューの評価要素を是非確認してみてください。」

【おすすめメニューデータベース トライアルキャンペーン概要】

内容：関心のある課題やテーマに基づき、弊社でおすすめメニューデータベースから抽出した、おすすめ理由のキーワード集計結果を3か月間提供。

実施期間：2024年7月4日-2024年12月26日

利用期間：3か月間

納品形態：Power Point レポート、Excel データ

詳細資料：[こちら](#)より閲覧・ダウンロードできます。

*1 [CREST®](#)

外食・中食市場において「いつ、誰が、どこで、何を、どのように食べ、どの程度満足したか」など消費者のあらゆる喫食動態データを1年365日、消費者から収集し、年間13万を超えるサンプル数を元に分析できる情報サービスです。外食市場規模、中食市場規模、客数を業態、セグメント別に把握可能です。世界13か国で実施。

詳細 URL: <https://www.npdjapan.com/service/food.html>

*2 [外食・中食おすすめメニューデータベース](#)

消費者の方に“最近食べた外食中食メニューの中で、他の人にもおすすめしたいメニュー”を自由に記述してもらい、月に1万件以上の回答を収集したものの。メニュー毎の評価ポイ

ント、好まれる食感や具材、人気の業態や店名などを把握し、商品開発や営業販促資料に活用されています。

収集しているのは、おすすめするメニュー名、店の名前、おすすめの理由の3点。おすすめする理由に記述された内容を分析することで、どのような要素があると、そのメニューが評価されるのかを量的に把握し、そのメニューにとって重要な要素を明らかにすることができます。

詳細 URL: <https://www.npdjapan.com/solutions/food/rmd/>

■ 本件に関するお問い合わせ先

サカーナ・ジャパン株式会社

担当：東（あずま）さやか

〒108-0023 東京都港区芝浦 3-6-5 Biz Feel 田町 2F

TEL : 03-5798-7663

Email : circanajapan.info@circana.com

■ 会社概要

会社名 サカーナ・ジャパン株式会社（エヌピーディー・ジャパン株式会社より社名変更）

英名 Circana Japan Ltd.

設立年月日 2003年 4月 31日

所在地 〒108-0023 東京都港区芝浦3-6-5 Biz Feel 田町 2F

TEL (03) 5798 - 7663

資本金 80,000,000円

所属団体 一般社団法人日本マーケティング・リサーチ協会

代表者 ケビン・ソー