

「消費者並びに流通事業者向けヒジキ/メカブの簡便即食応援食品に関わる受容性調査」
調査結果報告

一般社団法人エコ食品健研究会

目次

1. 調査目的
2. 調査目標
3. 消費者向けヒジキ/メカブの簡便即食応援食品に関わる受容性調査
 - 1) 消費者向けグループインタビューの報告
 - 2) 消費者向けアンケートの内容と結果
 - 3) 事業者向けグループインタビューの報告
 - 4) 事業者向けアンケートの内容と結果
4. ヒジキ/メカブの簡便即食応援食品の試作開発
 - 1) ヒジキの炊き込みご飯の素
 - 2) ヒジキのふりかけ
 - 3) ヒジキの味噌汁
 - 4) メカブのお茶漬けのもと
 - 5) メカブのピクルス
 - 6) 消費者向けアンケート調査を踏まえた試作開発
5. 構築の可能性ヒアリング結果

1. 調査目的

逗子市小坪漁港で水揚げされる「ひじき」「めかぶ」の用途開発の可能性並びに受容性を調べる

2. 調査目標

1) ヒジキ・メカブの簡便即食応援食品の受容性（一般消費者並びに流通業者 各々に対して）を判断する調査結果を報告する。

⇒ヒジキ・メカブを使い、一手間で料理が完成する具材入り調味料を一般消費者が潜在的ニーズとして求めているのか、更には大手量販小売業や外食業が、一手間で料理が完成する具材入り調味料の品揃え（または調理メニュー）を潜在的ニーズとして求めているのかの判断の基準に成り得る結果を報告する

2) ヒジキ・メカブの簡便即食応援食品の商品開発 方向性を判断する調査結果を提供する。

⇒ヒジキ・メカブを使った簡便即食応援食品の商品化の素になる料理はどのようなものがあるのかをレシピと共に検討するとともに、それをレトルトパウチ等々の形態で常温流通保存が可能なのか等々を明確にする

3) 製販同盟体制の構築の可能性を確認する。

3. 消費者向けヒジキ/メカブの簡便即食応援食品に関わる受容性調査

1) 消費者向けグループインタビューの報告

《開催日時》

2016年7月14日 13時～15時00分

《開催場所》

一般社団法人エコ食品研究会 本部(神奈川県相模原市緑区牧野7029 廃校牧郷小学校)

《開催目的》

消費者の日常におけるヒジキ、メカブの利用度を探り、今後の事業者に期待する商品の潜在的ニーズを探ることを目的とする。

アンケート実施における「仮説」の組み立てにおいて、本グループインタビューを実施し、消費者の声（本音や動機）を確認する。本グループインタビューを踏まえ、その立案された仮説をアンケートの質問項目に設定し、ネットリサーチで量的な検証を行う。

《出席者一覧》（表1）

役割	お名前	年齢/性別	所属または所在地
モデレーター	井上さくら	33歳/女性	一社) エコ食品健研究会
参加者	坂本美香	41歳/女性	神奈川県相模原市
参加者	安井深雪	35歳/女性	大阪府大阪市
参加者	大野雅子	39歳/女性	静岡県静岡市
参加者	二瓶ともこ	45歳/女性	東京都世田谷区

《インタビュー内容の主な論点のまとめ》

a) 日常、料理をご家庭でしますか。

- ・毎日する（坂本、大野、二瓶）
- ・週に数回する（安井）

b) その際、簡便即食応援食品（説明は以下をご覧ください）を使って調理したことはありますか。

- ・稀に使う（坂本、大野、二瓶）
- ・頻繁に使う（安井）

c) 食べたことがありますか。

⇒ヒジキ

- ・食べたことがある（参加者全員）

⇒メカブ

- ・食べたことがある（坂本、大野、二瓶）
- ・食べたことが無い（安井）

d) 食べたことが無い方に質問です。その理由は何故ですか。

- ・売場で見たことが無い（関心が無いため探したことが無い）（安井）

e) 料理の仕方はどのようなものでしたか。

⇒ヒジキ

- ・ヒジキ煮（参加者全員）

⇒メカブ

- ・覚えていないが、何かしらの加工食品に原料として含まれていた（坂本、大野、二瓶）

f) 健康貢献効果も期待できます。そのような視点で食べてみたいと思いますか。

⇒ヒジキ

- ・もっと食べても良いと思う (参加者全員)

⇒メカブ

- ・もっと食べても良いと思う (参加者全員)

g) 食べたことがある方に質問です。最近ではいつ食べられましたか？

⇒ヒジキ

- ・1年内 (参加者全員)

⇒メカブ

- ・1年以上前 (坂本、大野、二瓶)

h) 今後どのような料理で食べてみたいですか？

⇒ヒジキ

- ・味噌汁等の吸い物 (参加者全員)
- ・ふりかけ (参加者全員)
- ・サラダ (参加者全員)
- ・酢の物 (坂本、二瓶)
- ・パスタ (坂本、二瓶、安井)
- ・コロッケ/ハンバーグ等 (参加者全員)
- ・その他 (お茶漬け：安井)

⇒メカブ

- ・味噌汁等の吸い物 (参加者全員)
- ・ふりかけ (参加者全員)
- ・うどん (参加者全員)
- ・サラダ (参加者全員)
- ・酢の物 (参加者全員)
- ・パスタ (坂本、二瓶)
- ・コロッケ/ハンバーグ等 (参加者全員)

《インタビュー総括》

ヒジキ、メカブともに、食べ方、調理法のイメージが「直ぐに」つかないようである。

日常使いでは無く、そもそも関心度が低い。従って食材としての認知度が低い。

2) 消費者向けアンケートの内容と結果

《調査対象》

一般社団法人エコ食品健研究会ユーザー一部会 神奈川県並びに東京在住の30歳～45歳の主婦

《調査人数》

512名

《調査手法》

事前に封書にて調査対象者に調査協力をお願いした後、一般社団法人エコ食品健研究会のホームページ内に回答用の専用ページを設け実施した。

《調査期間》

2016年10月1日から10月25日

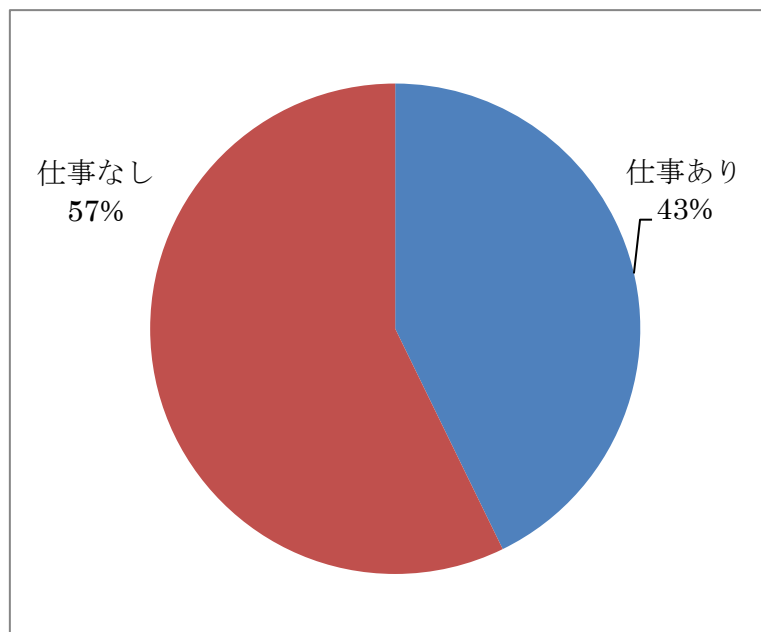
《調査協力》

一般社団法人エコ食品健研究会 会員 中小企業診断士

《回答者全員への共通の質問内容と集計並びに考察》

Q お勤め（アルバイト等の時間勤務も含みます）されていますか。

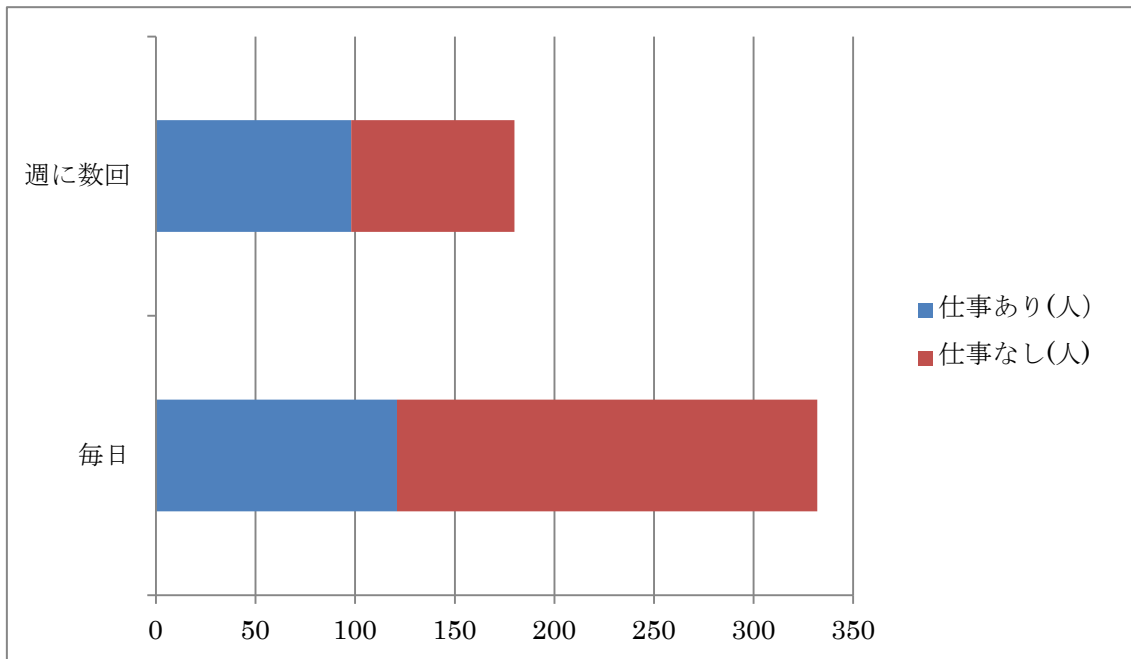
A （はい、いいえ）



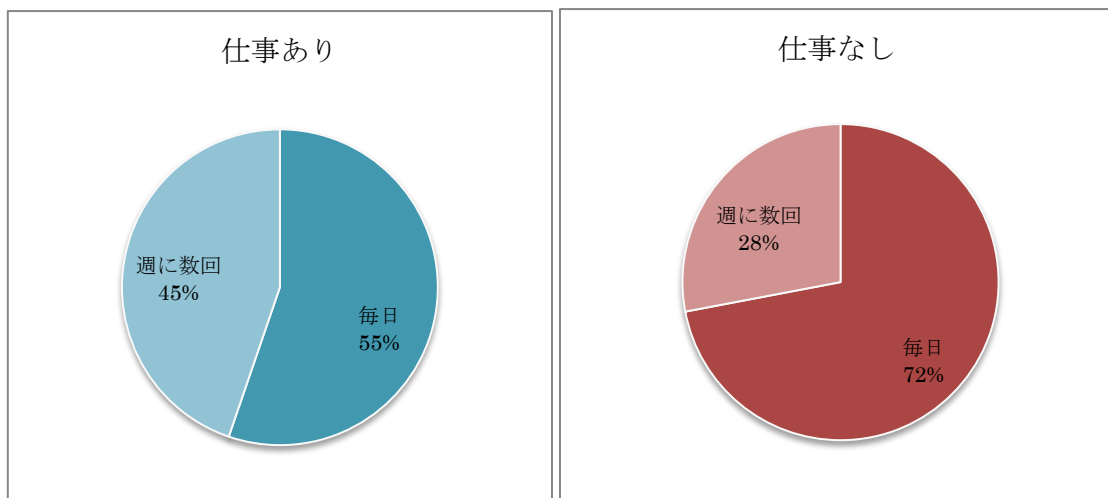
(グラフ1)

Q 日常、料理をご家庭でしますか。

A (毎日します・週に数回します・月に数回します・年に数回します・全くしません)



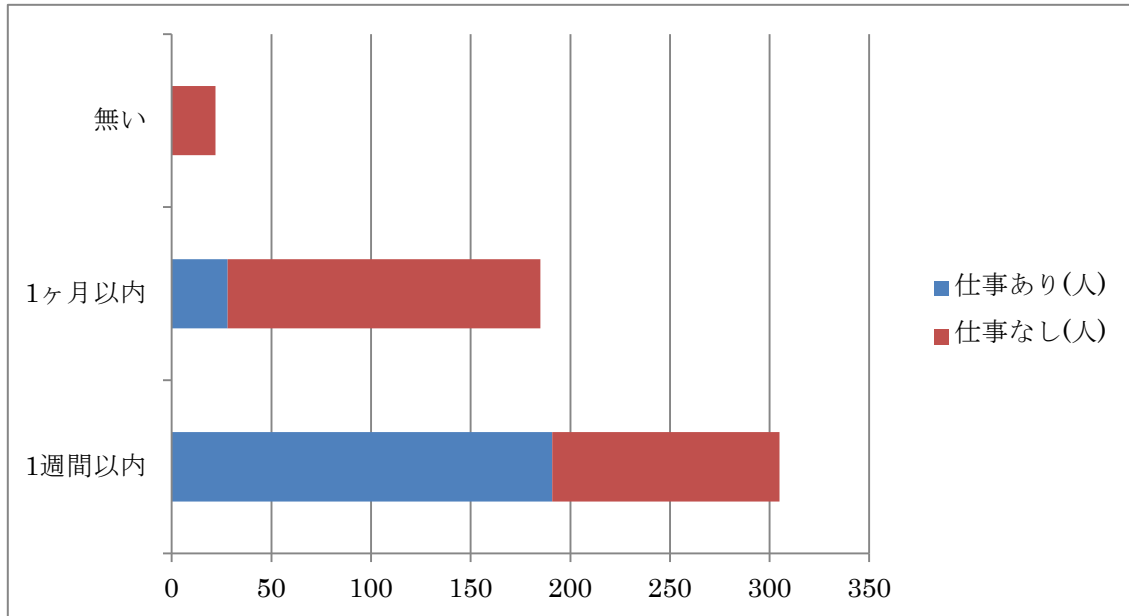
(グラフ 2)



(グラフ 3)

Q その際、簡便即食応援食品を使って調理したことはありますか。それはいつですか。

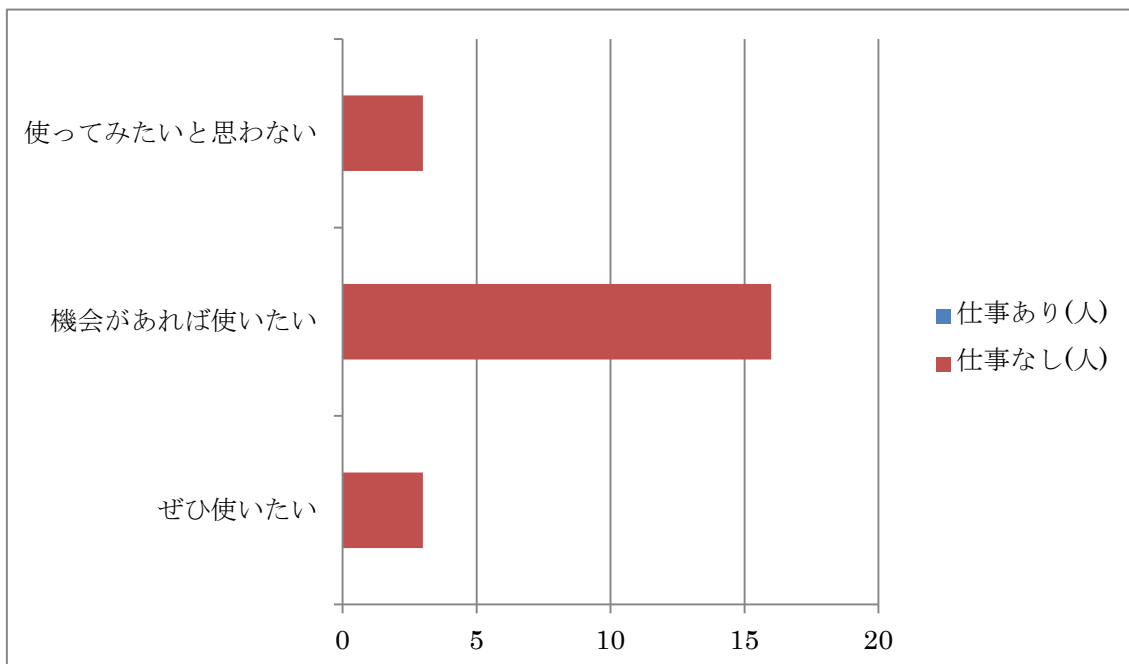
A (1週間以内・1ヶ月以内・1年以内・使ったことが無い)



(グラフ 4)

Q 使ったことが無い方に質問です。簡便即食応援食品を本アンケートで知って、使ってみたいと思われましたか。

A (ぜひ使ってみたい・機会があれば使ってみたい・特に使ってみたいと思わない)

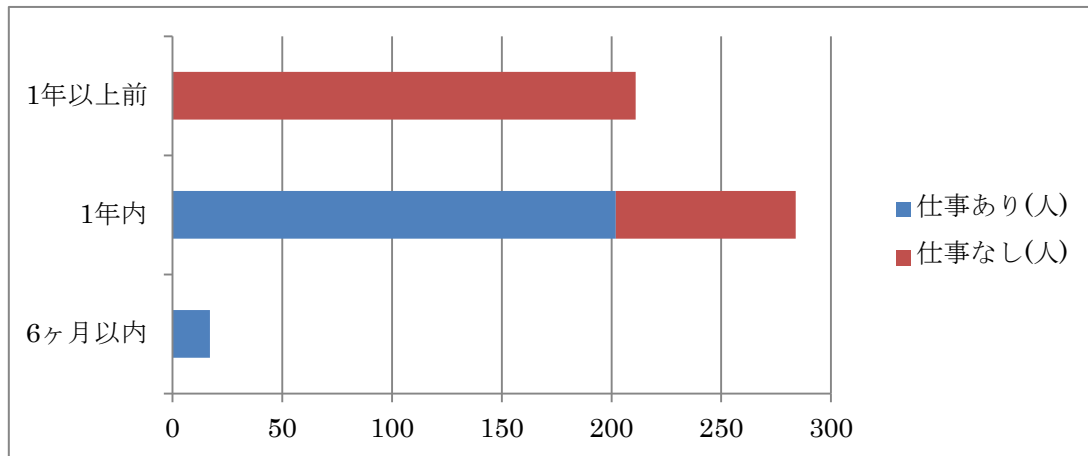


(グラフ 5)

《ヒジキの質問内容と集計並びに考察》

Q ヒジキを最近、いつ食べられましたか。

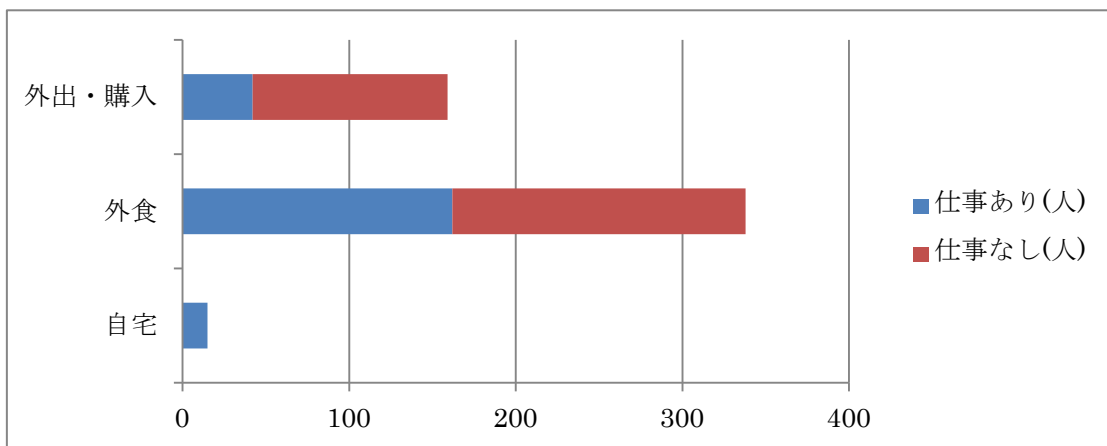
A (1週間以内・1ヶ月以内・3ヶ月以内・6ヶ月以内・1年内・1年以上前)



(グラフ6)

Q ヒジキをどこで食べられましたか。

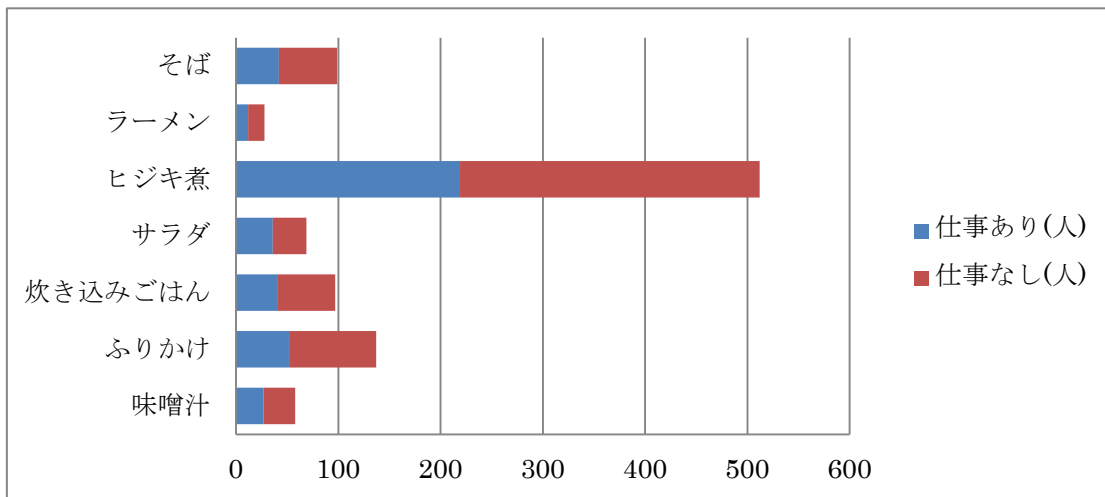
A (自宅(自炊、お弁当含む)・外食・外出先で購入したお弁当等・その他)



(グラフ7)

Q ヒジキをどのような料理で食べられましたか。あてはまるもの全てを選択してください。

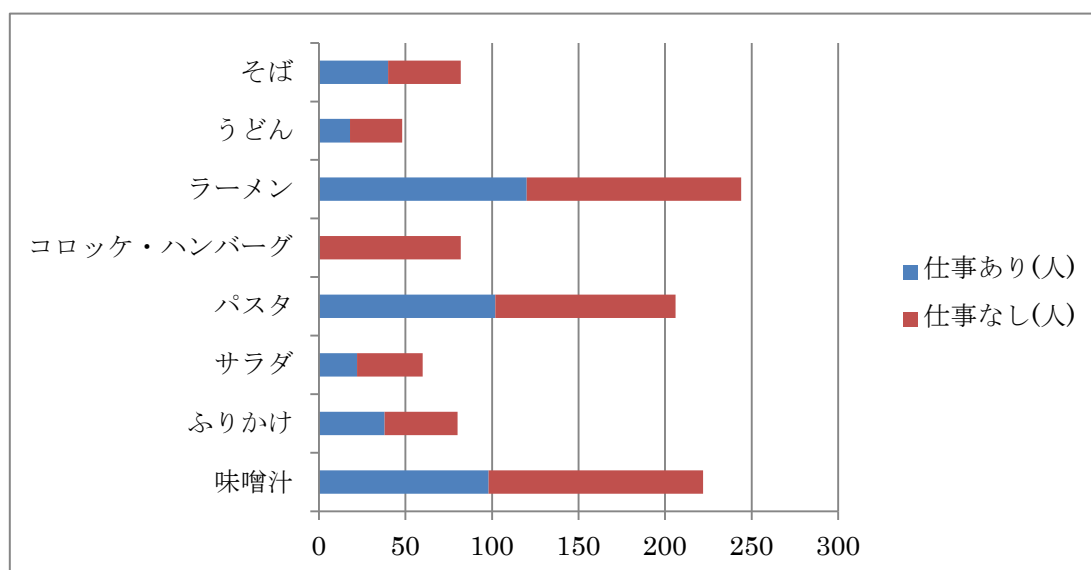
A (味噌汁等の吸い物・ふりかけ・チャーハン・炊き込みごはん・サラダ・酢の物(漬物含む)・パスタ・コロッケ/ハンバーグ等・ヒジキ煮・ラーメン・うどん・そば・その他)



(グラフ 8)

Q ヒジキを今後、どのような料理で食べてみたいですか。2つ選択してください。

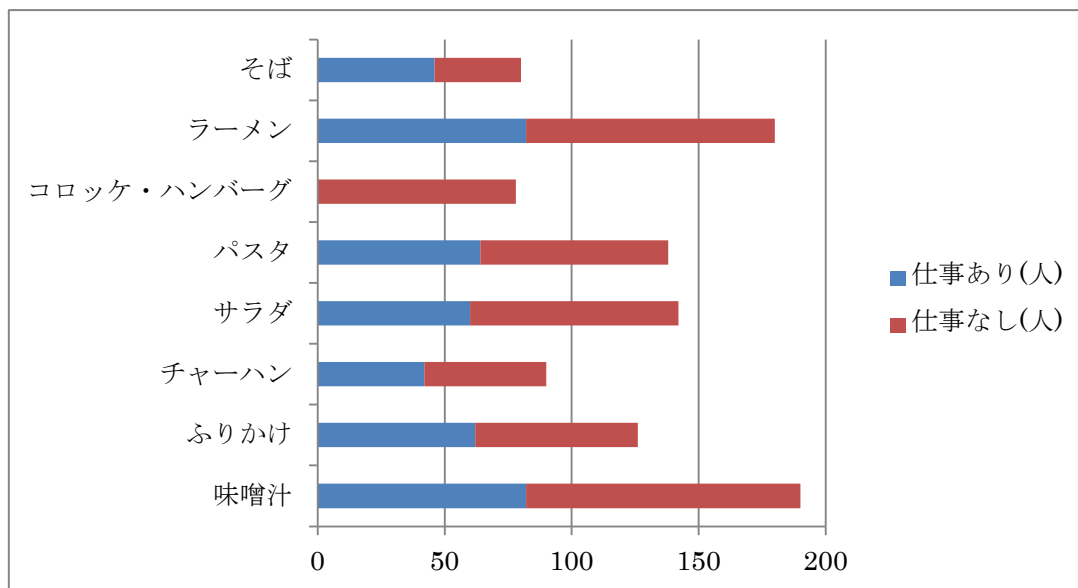
A (味噌汁等の吸い物・ふりかけ・チャーハン・炊き込みごはん・サラダ・酢の物(漬物含む)・パスタ・コロッケ/ハンバーグ等・ヒジキ煮・ラーメン・うどん・そば・その他)



(グラフ 9)

Q ヒジキを簡便即食応援食品として料理に使う際、以下のどのような料理があれば便利だと思いますか。2つ選択してください。

A (味噌汁等の吸い物・ふりかけ・チャーハン・炊き込みごはん・サラダ・酢の物(漬物含む)・パスタ・コロッケ/ハンバーグ等・ヒジキ煮・ラーメン・うどん・そば・その他)

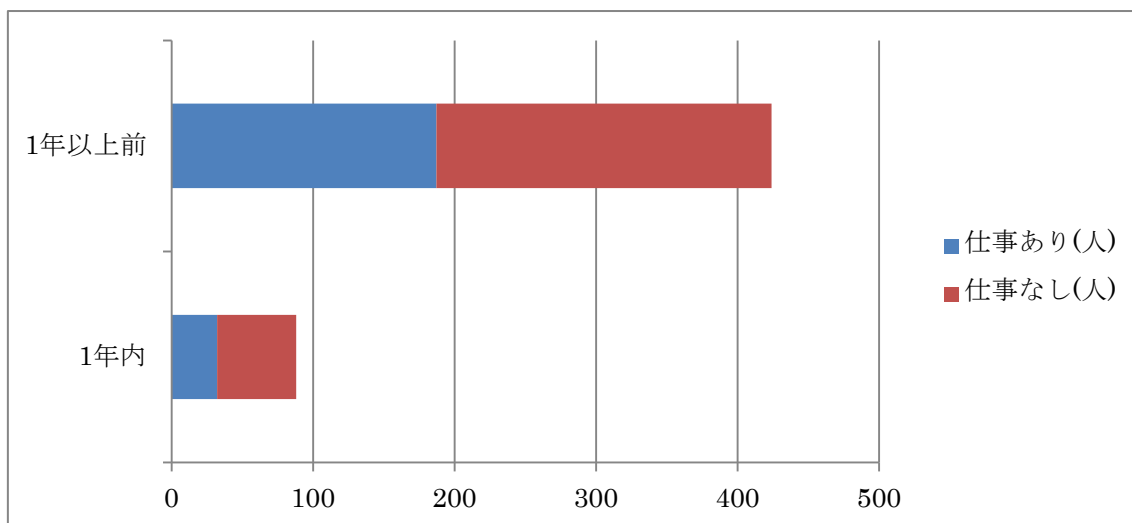


(グラフ10)

《メカブの質問内容と集計並びに考察》

Q メカブを最近、いつ食べられましたか。

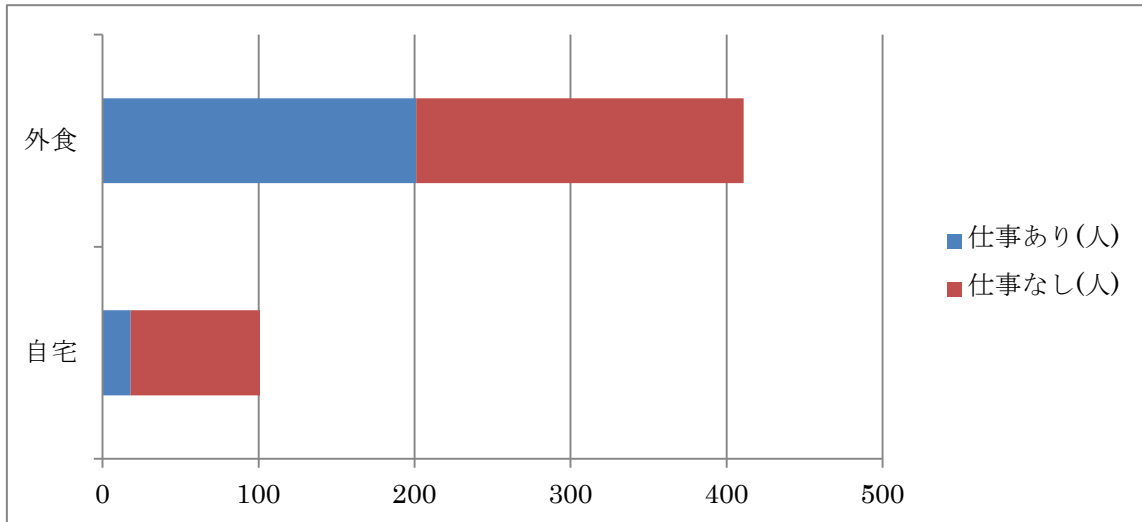
A (1週間以内・1ヶ月以内・3ヶ月以内・6ヶ月以内・1年内・1年以上前)



(グラフ11)

Q メカブをどこで食べられましたか。

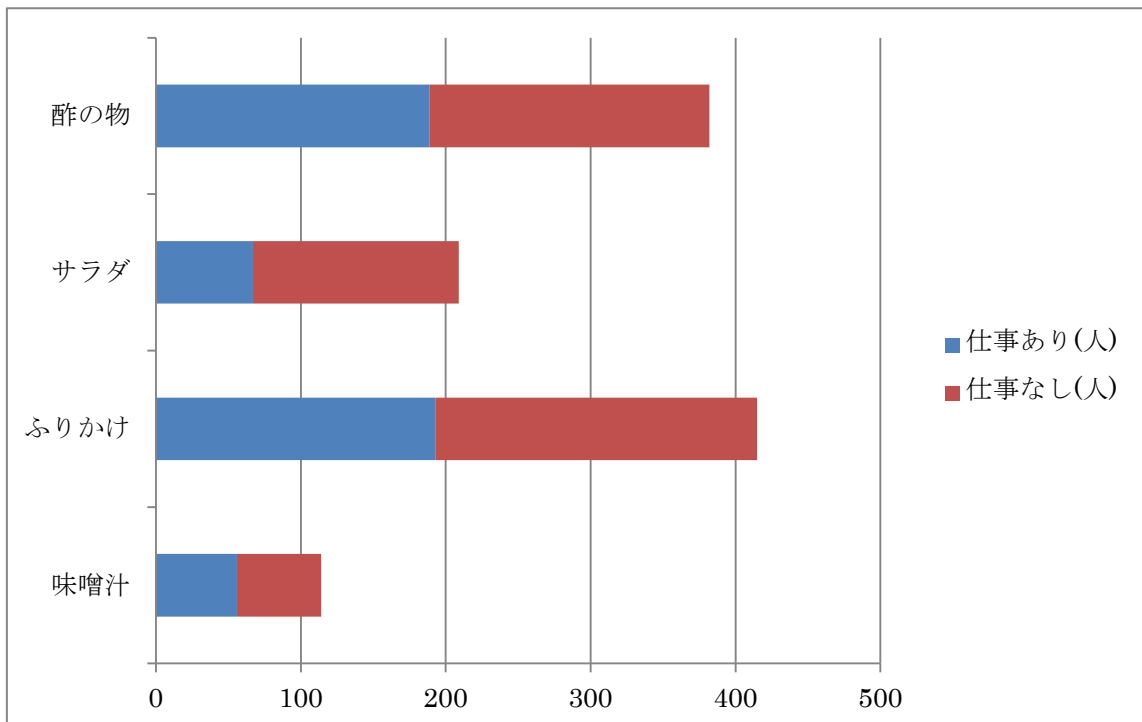
A (自宅(自炊、お弁当含む)・外食・外出先で購入したお弁当等・その他)



(グラフ 1 2)

Q メカブをどのような料理で食べられましたか。あてはまるもの全てを選択してください。

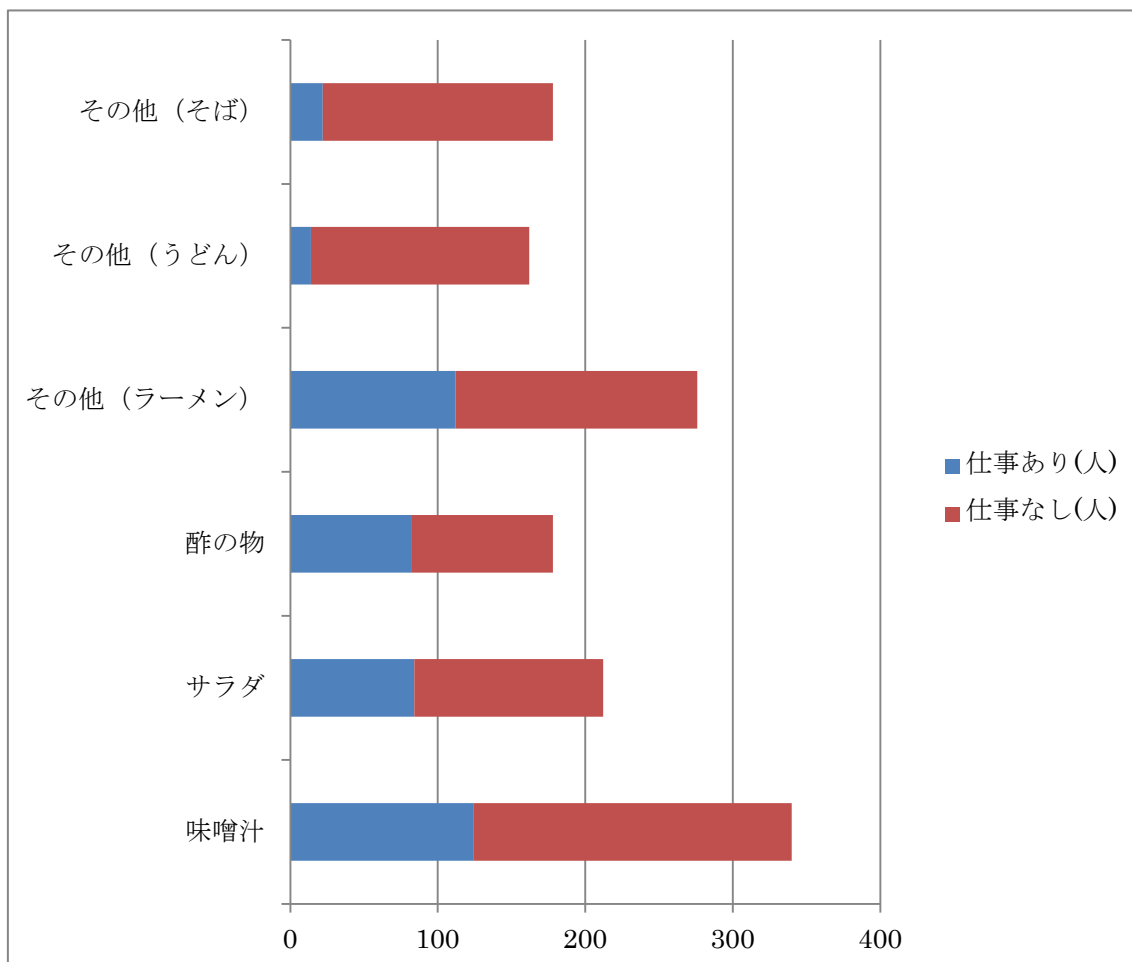
A (味噌汁等の吸い物・ふりかけ・チャーハン・炊き込みごはん・サラダ・酢の物(漬物含む)・パスタ・コロッセ/ハンバーグ等・その他)



(グラフ 1 3)

Q メカブを今後、どのような料理で食べてみたいですか。2つ選択してください。

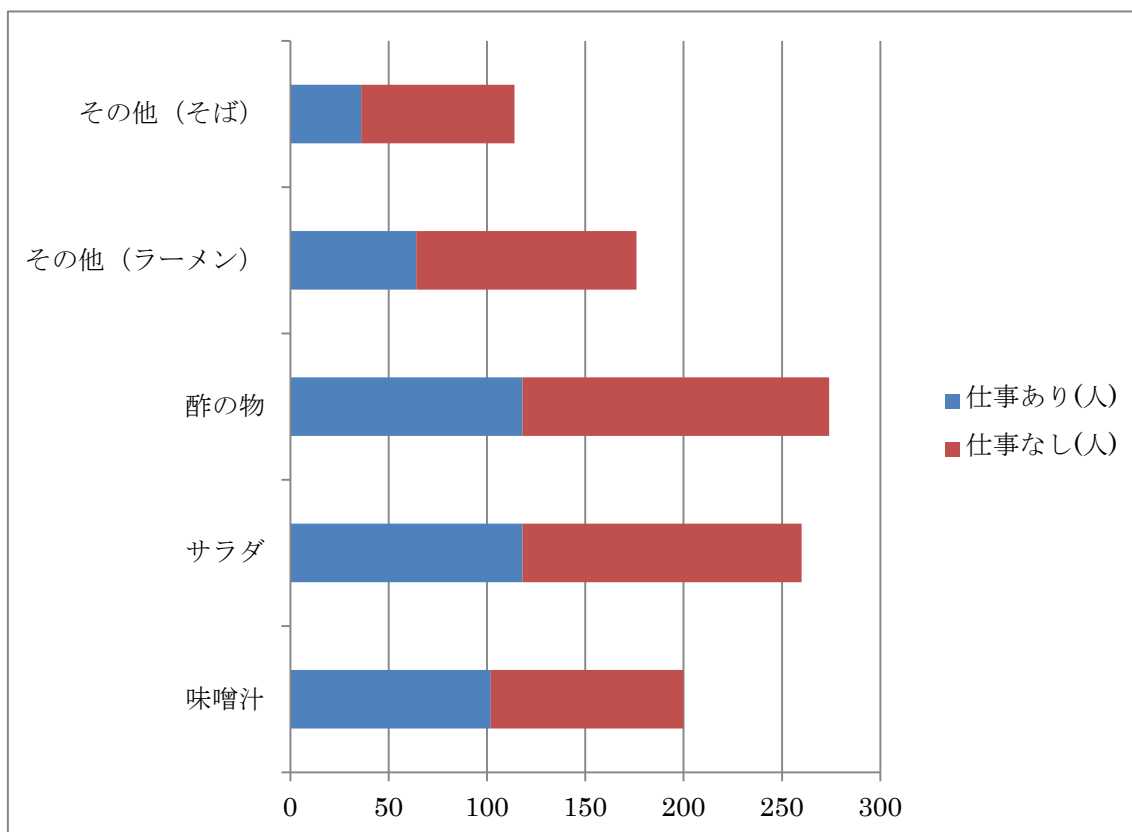
A (味噌汁等の吸い物・ふりかけ・チャーハン・炊き込みごはん・サラダ・酢の物(漬物含む)・パスタ・コロッセ/ハンバーグ等・その他)



(グラフ14)

Q メカブを簡便即食応援食品として料理に使う際、以下のどのような料理があれば便利だと思いますか。2つ選択してください。

A (味噌汁等の吸い物・ふりかけ・チャーハン・炊き込みごはん・サラダ・酢の物(漬物含む)・パスタ・コロッケ/ハンバーグ等・その他)



(グラフ15)

3) 事業者向けグループインタビューの報告

《開催日時》

2016年7月15日 10時~12時15分

《開催場所》

一般社団法人エコ食品健研究会 本部(神奈川県相模原市緑区牧野7029 廃校牧郷小学校)

《開催目的》

事業者(食品スーパーや飲食店)の仕入れ担当者(バイヤー)のヒジキ、メカブを使った加工食品(メニュー)のこれまでの仕入れ経験や、売上並びに利益構築経験を踏まえ、今後の品揃えにおける重要度や期待度を探ることを目的とする。

アンケート実施における「仮説」の組み立てにおいて、本グループインタビューを実施し、仕入れ担当者の声（ホンネや動機）を確認する。本グループインタビューを踏まえ、その立案された仮説をアンケートの質問項目に設定し、ネットリサーチで量的な検証を行う。

《出席者一覧》（表2）

役割	お名前	所属
モデレーター	久保正英	一社) エコ食品健究会
参加者	瀬間恵一	株) バイシア
参加者	小原達也	イオン (株)
参加者	高橋正巳	株) イトーヨーカ堂
参加者	田所修	株) フジ

《インタビュー内容の主な論点のまとめ》

a) 直近3ヶ月の売れ筋商品を2点ほど教えてください。その理由も添えてください。


⇒ヒジキ



商品名：しっとりひじき

製造者名：はごろもフーズ

理由：缶をあけてそのまま料理に使える・
保存性が高い・リーズナブル（100円前後）

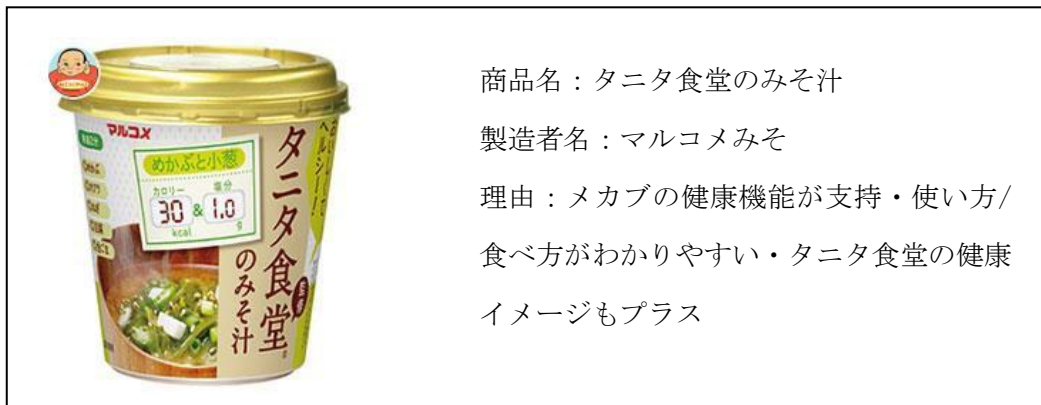
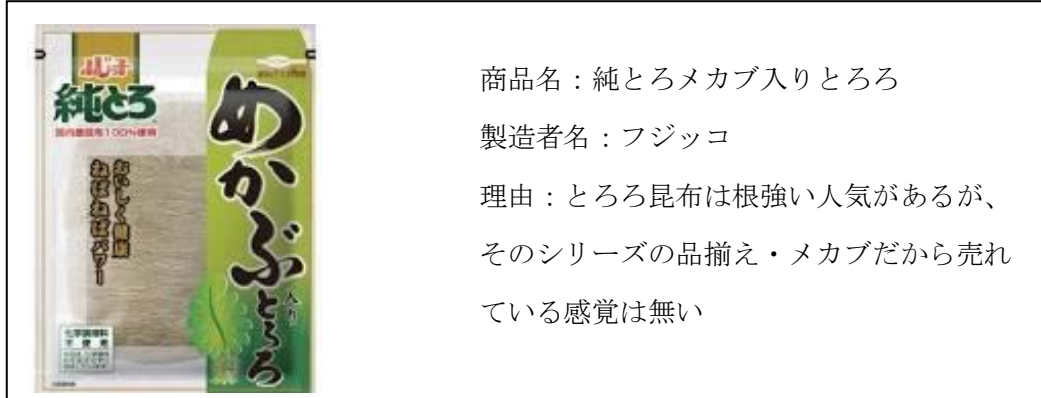


商品名：無添加ふりかけ ひじき

製造者名：浜乙女

理由：食品添加物（化学調味料、着色料、
酸化防止剤）不使用・使い勝手良い（混ぜ
ご飯、サラダのトッピングなど）

⇒メカブ



b) 現状の売行きに満足していますか。

⇒ヒジキ

- ・参加者全員が満足していない
- ・理由：健康機能が高いため、時流には合っている。薬事法はあるものの、健康効果は確かなので、もっと健康効果を訴求できるパッケージにしてほしい。また、一目で食べ方が理解されるような提案（食べ方がわかりやすい）を製造者はまだまだ心掛けるべきである。

⇒メカブ

- ・参加者全員が満足していない
- ・理由：健康機能が高いため、時流には合っている。薬事法はあるものの、健康効果は確かなので、もっと健康効果を訴求できるパッケージにしてほしい。また、一目で食べ方が理解されるような提案（食べ方がわかりやすい）を製造者はまだまだ心掛けるべきである。

c) 今後の品揃え（仕入れ）にあたって、どのような商品が望まれますか。理由も添えてください。

⇒ヒジキ

- ・健康機能や健康効果をもっとパッケージで訴求したものがあっても良い（参加者全員）。
- ・お湯を注ぐだけ、混ぜるだけ、掛けるだけ、煮込むだけ、等々の調理法が直ぐに理解できる加工食品や調味料がお客様には望まれている（参加者全員）
- ・ヒジキ単独では無くても、他の食材と組み合わせることで健康効果や、風味が向上する食べ方提案ができる商品もあっても良い（高橋、小原）

⇒メカブ

- ・健康機能や健康効果をもっとパッケージで訴求したものがあっても良い（参加者全員）。
- ・お湯を注ぐだけ、混ぜるだけ、掛けるだけ、煮込むだけ、等々の調理法が直ぐに理解できる加工食品や調味料がお客様には望まれている（参加者全員）
- ・メカブ単独では無くても、他の食材と組み合わせることで健康効果や、風味が向上する食べ方提案ができる商品もあっても良い（高橋、小原、瀬間）

d) 来店されて購買されるお客様はどのような料理をご家庭で調理されていると思いますか。

⇒ヒジキ

- ・せいぜい吸い物やみそ汁に入れるくらいでは無いかと思う（参加者全員）。
- ・ヒジキ煮が1番使われている用途ではないかと思う（参加者全員）。
- ・それ以外は到底、想像がつかないが、製造者から提案されている食べ方に結局、お客様は終始されていると思う。ふりかけならふりかけ等々（参加者全員）。

⇒メカブ

- ・到底、想像がつかないが、製造者から提案されている加工食品の食べ方（例 タニタ食堂の味噌汁なら味噌汁として食する）に結局、お客様は終始されていると思う。

《インタビュー総括》

ヒジキ、メカブを使った加工食品は、売場の中の売上や利益の貢献度が低いため、仕入れ担当者として意識が普段向いていない。消費者への需要促進には、製造者と食品スーパー等の小売事業者にて、消費者への積極的な食べ方提案を実施して需要喚起をしていく方法が最善だとの意見であった。

4) 事業者向けアンケートの内容と結果の考察

《調査対象》

・食品スーパー（25社）：イオンリテール、イトーヨーカ堂、ダイエー、ライフコーポレーション、イズミ、平和堂、マルエツ、フジ、イズミヤ、オークワ、バロー、ベイシア、万代、マックスバリュウ西日本、イオン九州、オーケー、サミット、ヤオコー、カスミ、福島屋、サンリブマルショク、コープさっぽろ、コープこうべ、ビッグエー、天満屋

・飲食チェーン（10社（チェーン））：華屋与兵衛、ジョリーパスタ、ココス、ガスト、バーミヤン、ロイヤルホスト、すき家、びっくりドンキー、神戸屋レストラン、木曾路

《調査手法》

事前に電話にて調査協力をお願いした後、質問票を郵送。その上で電話にて回答をヒアリングした。

《調査期間》

2016年10月1日から11月10日

《調査協力》

一般社団法人エコ食品健研究会 会員 管理栄養士

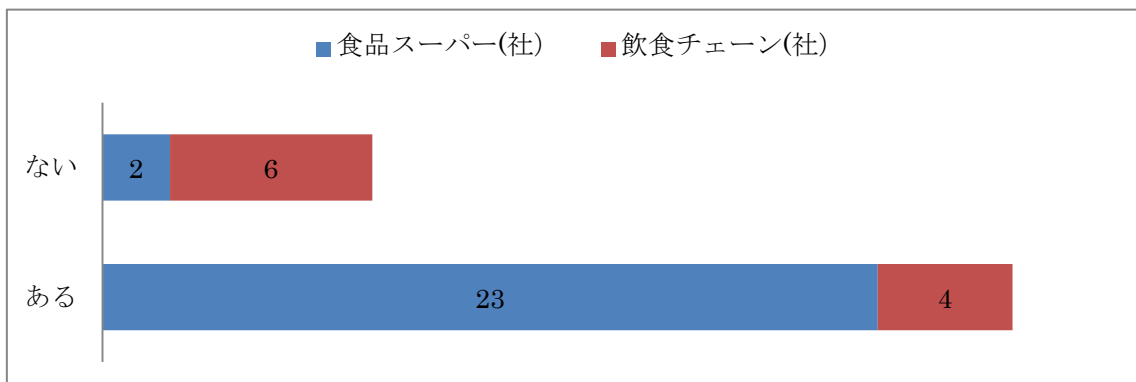
《質問（回答）対象》

■ 飲食・食品スーパー回答用 ▲ 飲食 ● 食品スーパー

《ヒジキの質問内容と集計並びに考察》

Q ■ ヒジキを使った加工食品（メニュー）の品揃えは現時点でありますか。

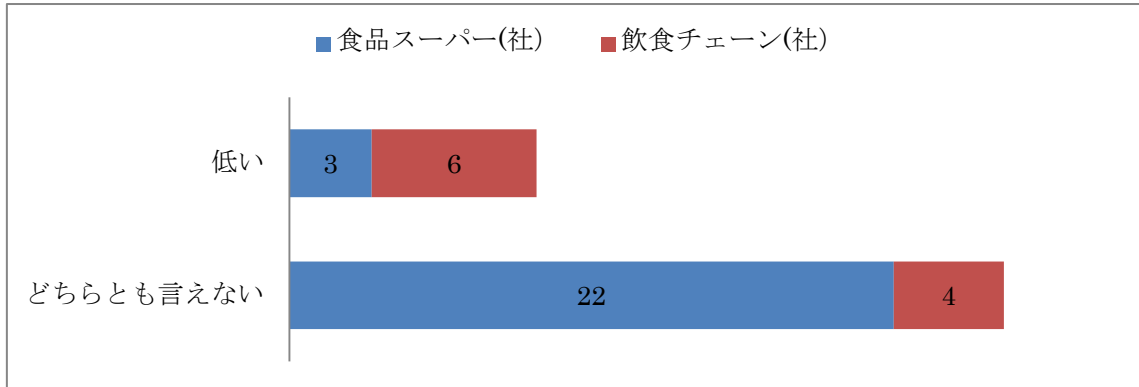
A （ある or 無い）



(グラフ16)

Q ■ヒジキを使った加工食品（メニュー）の品揃えの重要度はどのくらいですか。

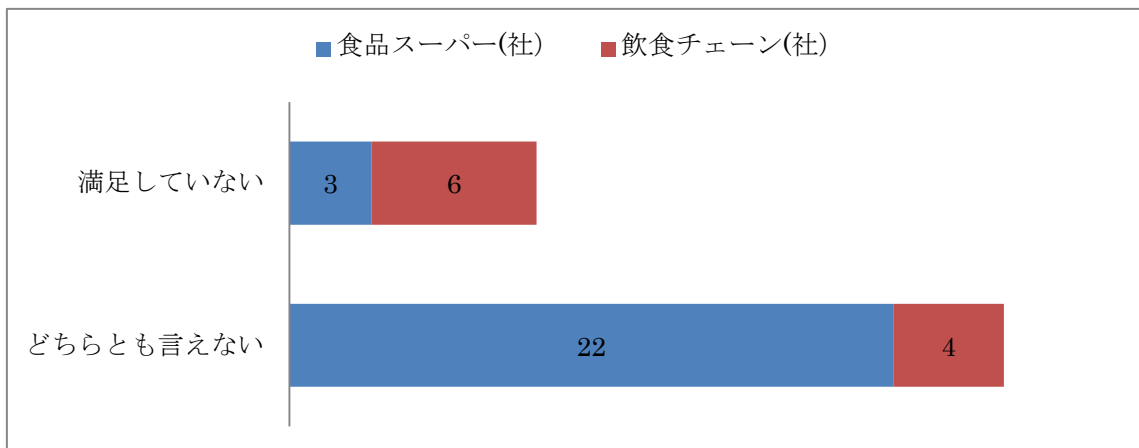
A（非常に高い or 高い or どちらとも言えない or 低い）



(グラフ17)

Q ■これまで（直近の2から3年間）のヒジキを使った加工食品（メニュー）の売上推移に満足していますか。

A（満足している or どちらとも言えない or 満足していない）

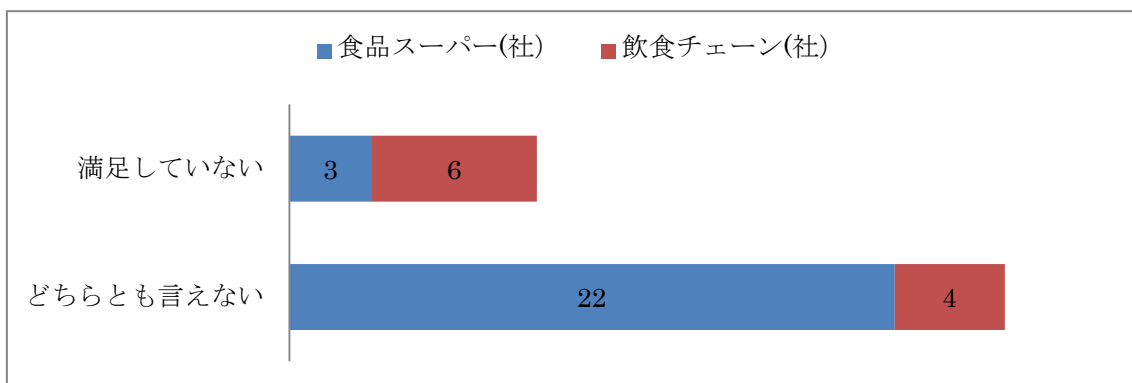


(グラフ18)

Q ■現状のヒジキを使った加工食品（メニュー）の利益率推移に満足していますか。

（額では無く、率でご回答ください）

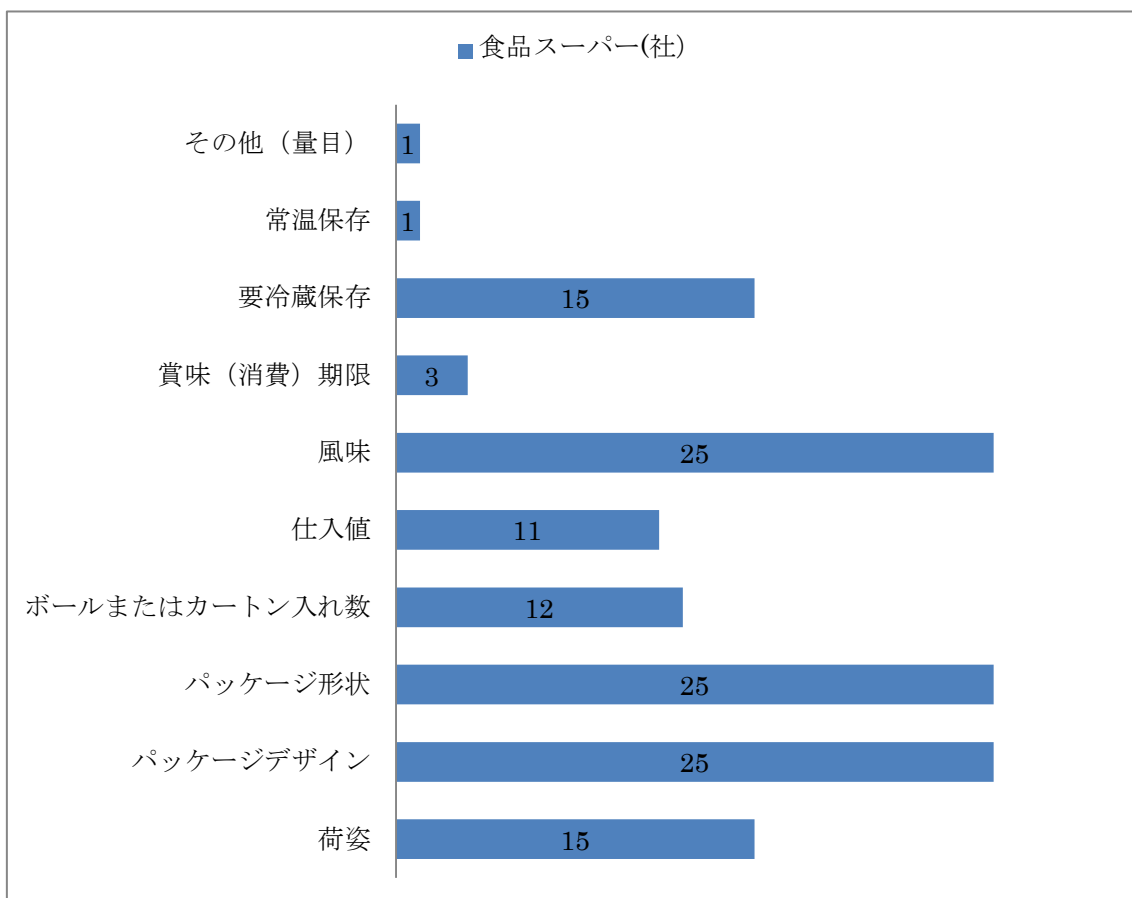
A（満足している or どちらとも言えない or 満足していない）



(グラフ19)

Q ●現状のヒジキを使った加工食品群を頭に思い浮かべていただき、満足しない項目に○を付けてください(複数回答)

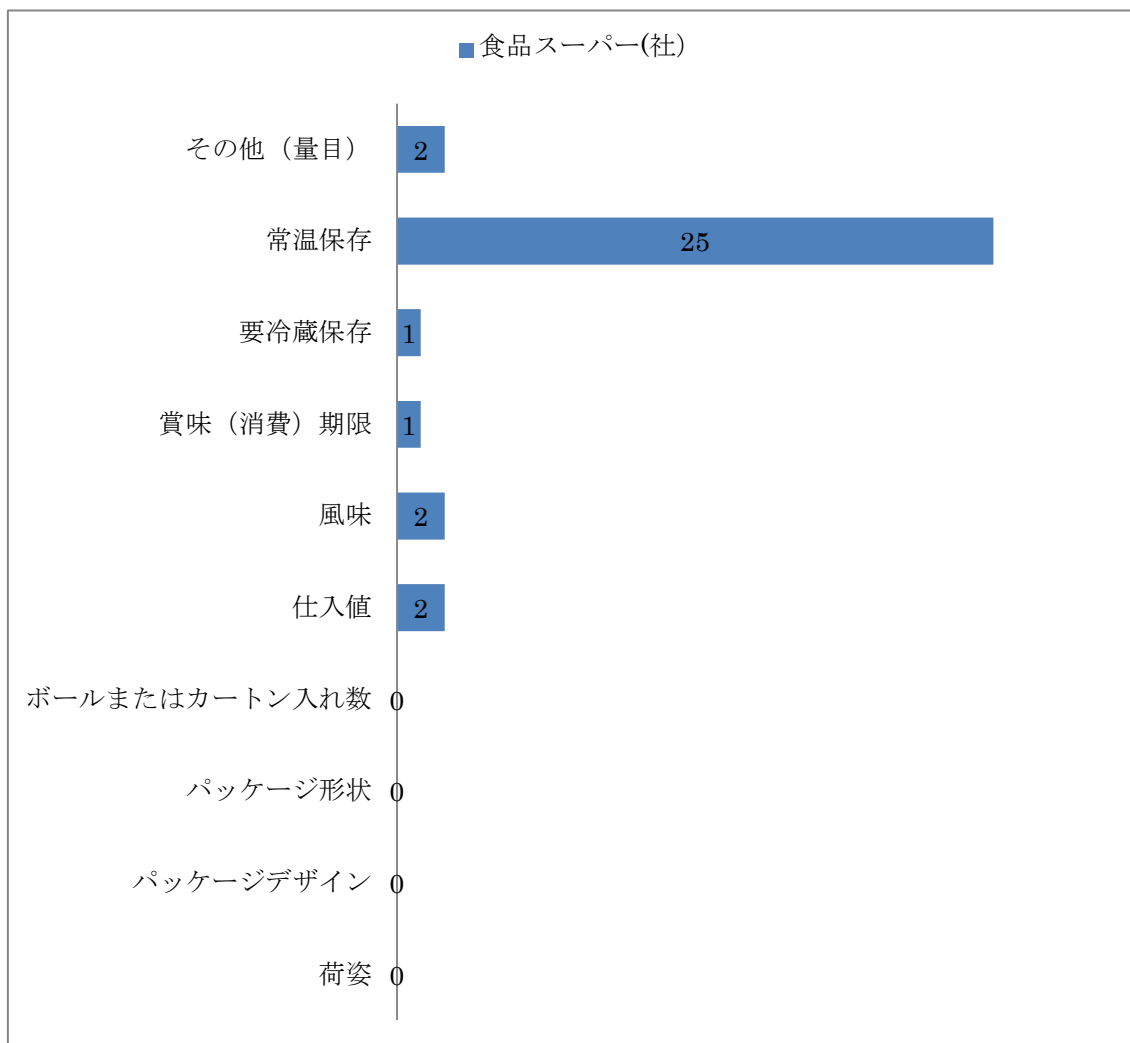
A (荷姿 パッケージデザイン パッケージ形状 ボールまたはカートン入れ数 仕入値 風味 賞味(または消費)期限 要冷蔵保存 常温保存 その他)



(グラフ20)

Q ●現状のヒジキを使った加工食品を頭に思い浮かべていただき、満足する項目に○を付けてください（複数回答）

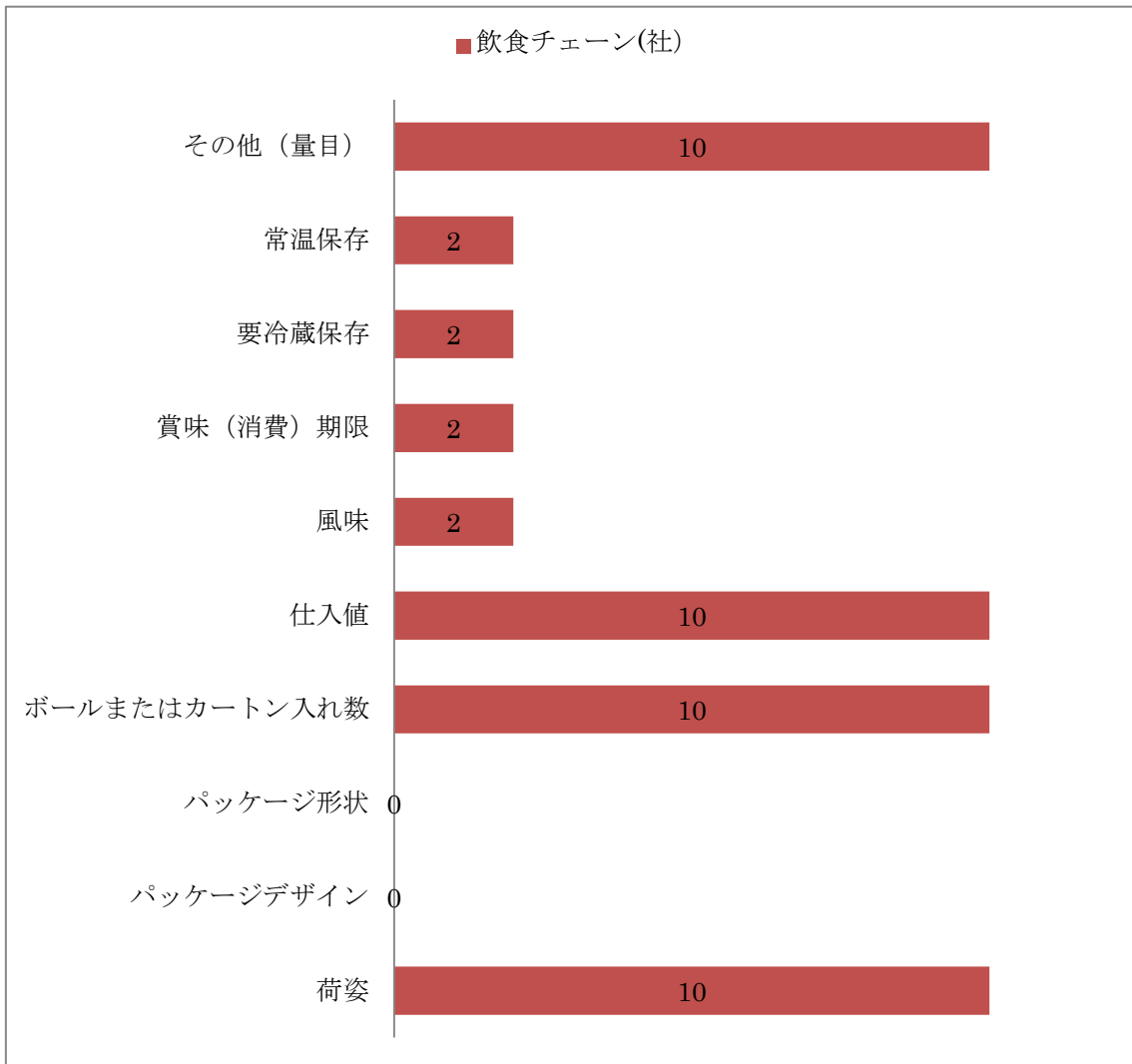
A（荷姿 パッケージデザイン パッケージ形状 ボールまたはカートン入れ数 仕入値 風味 賞味（または消費）期限 要冷蔵保存 常温保存 その他）



（グラフ 2 1）

Q ▲現状のメニューで仕入れているヒジキを頭に思い浮かべていただき、満足しない項目に○を付けてください（複数回答）

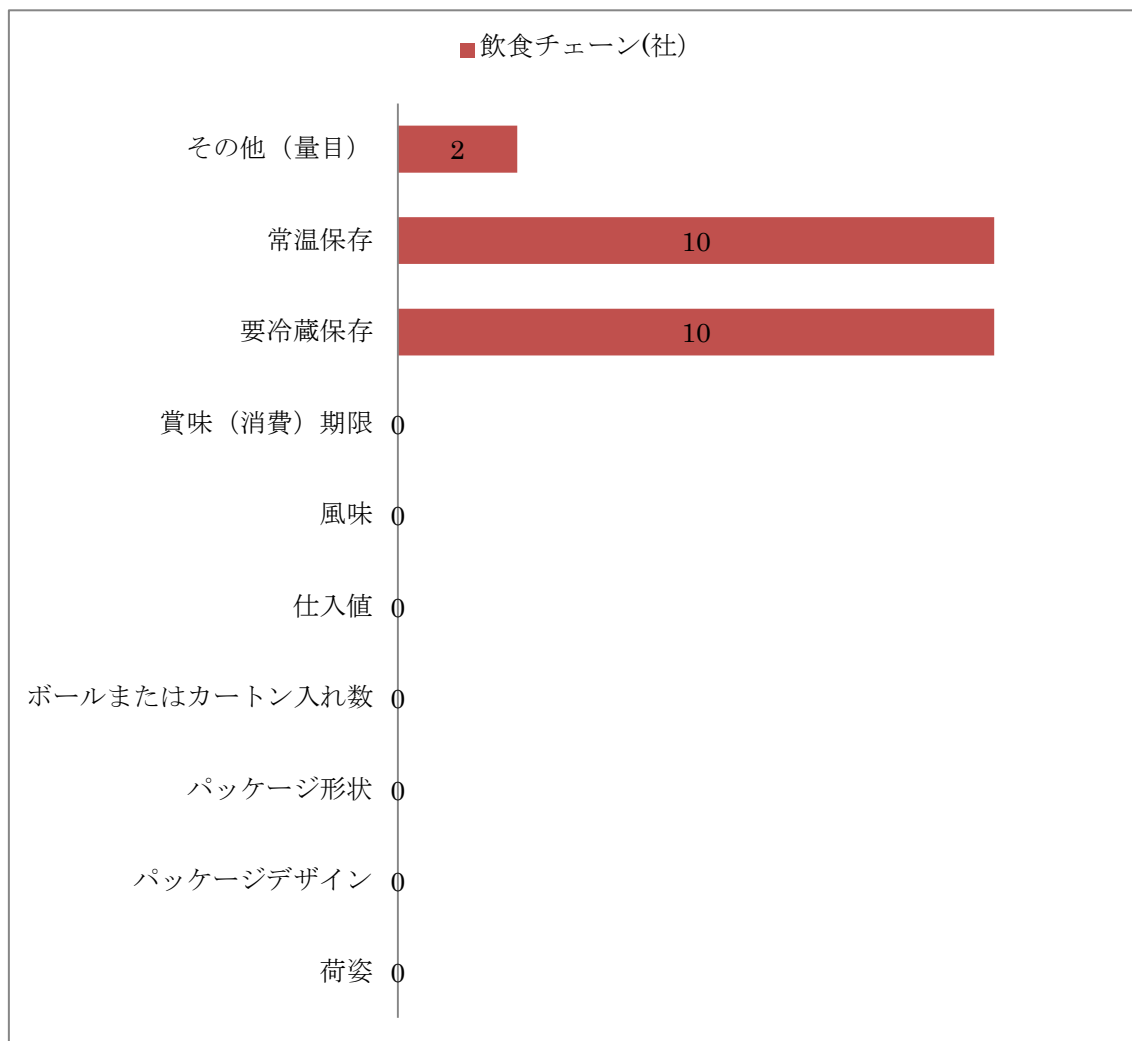
A（荷姿 パッケージデザイン パッケージ形状 ボールまたはカートン入れ数 仕入値 風味 賞味（または消費）期限 要冷蔵保存 常温保存 その他）



(グラフ 2 2)

Q▲現状のメニューで仕入れているヒジキを頭に思い浮かべていただき、満足する項目に○を付けてください（複数回答）

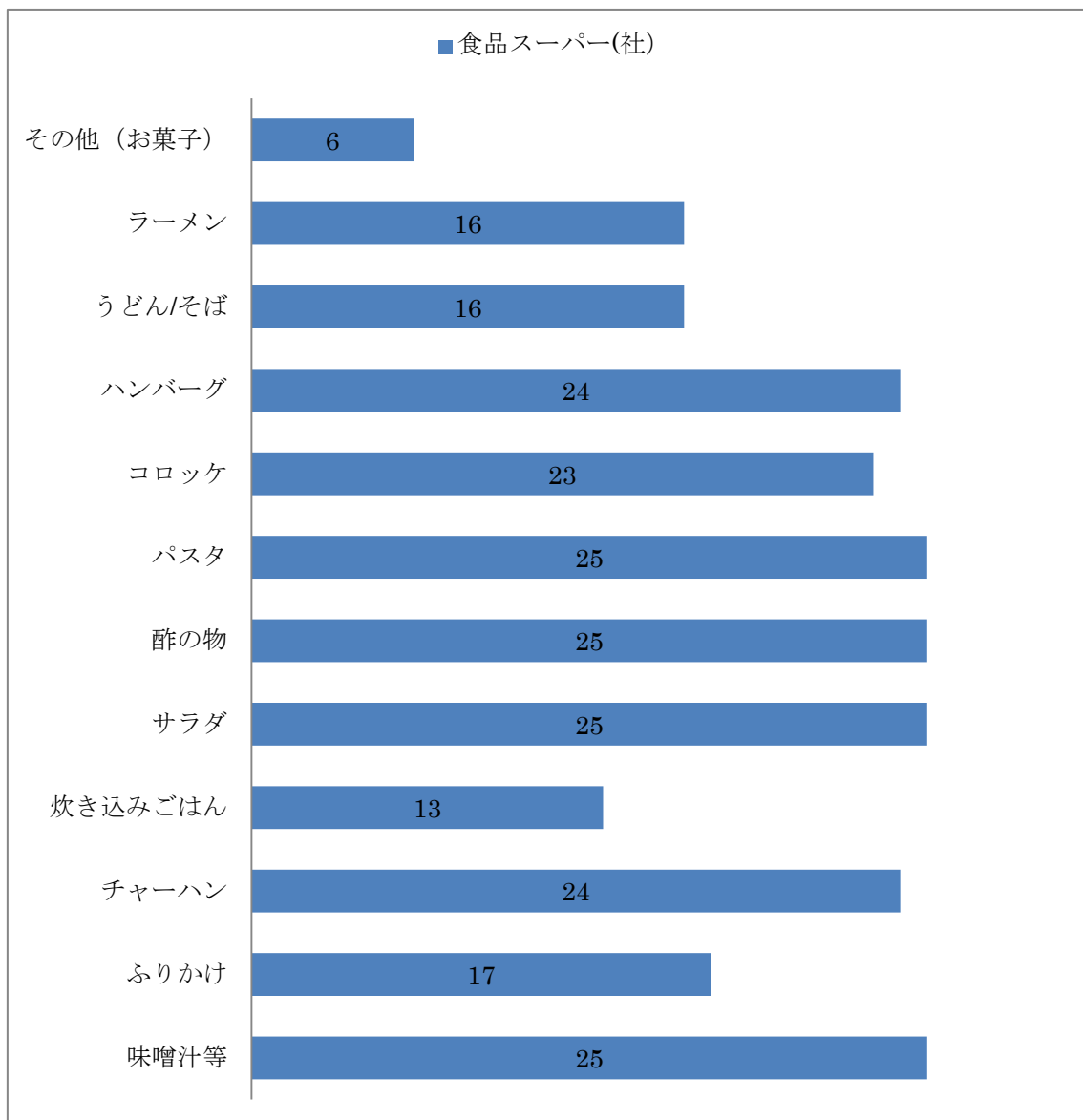
A（荷姿 パッケージデザイン パッケージ形状 ボールまたはカートン入れ数 仕入値 風味 賞味（または消費）期限 要冷蔵保存 常温保存 その他）



（グラフ 2 3）

Q●今後、製造者に「ヒジキを使った加工食品」で商品化をお願いするとした場合、どのような料理に使われるものを望めますか（複数回答）

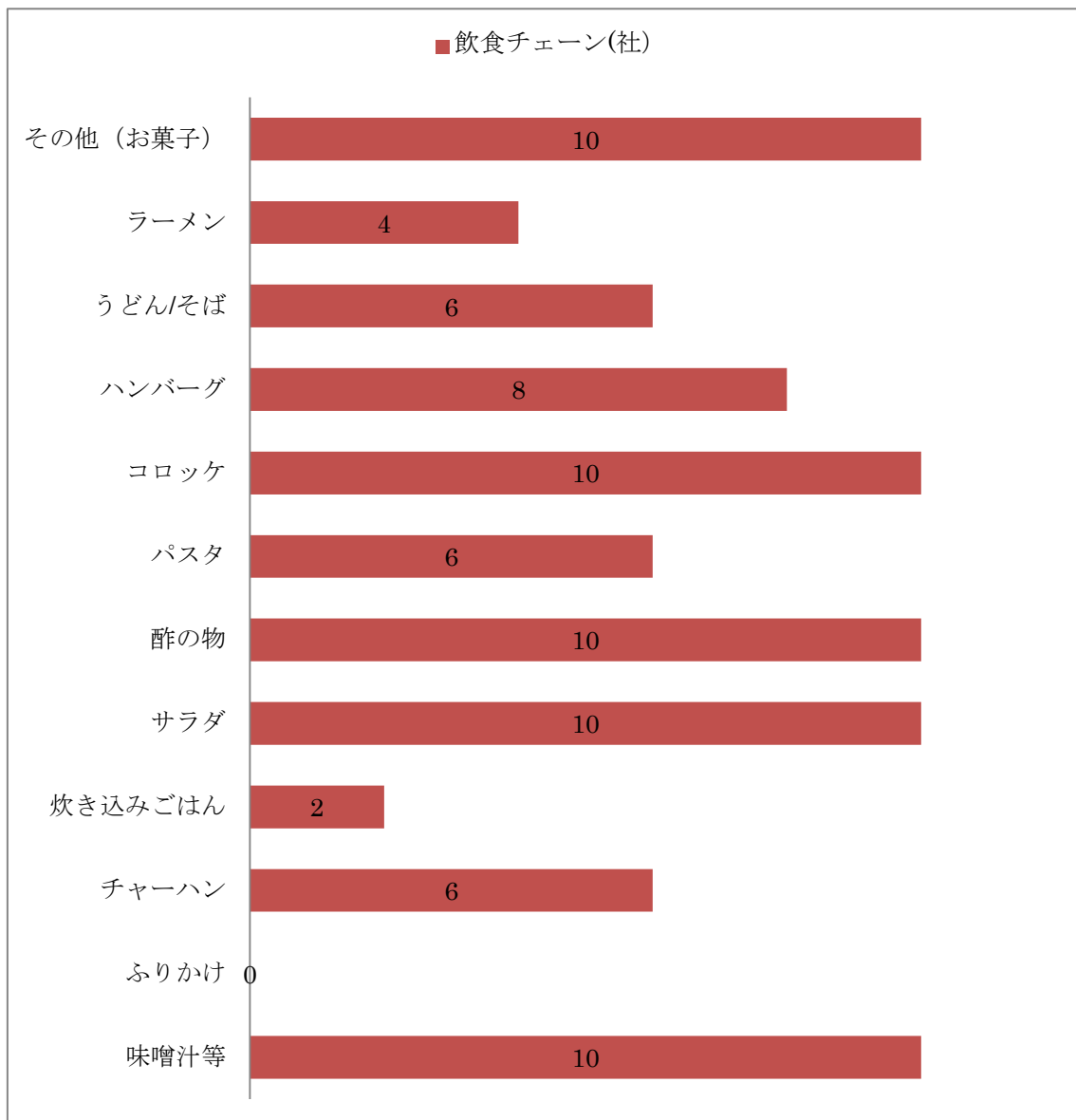
A（味噌汁等の吸い物 ふりかけ チャーハン 炊き込みごはん サラダ 酢の物（漬物含む） パスタ コロッケ ハンバーグ うどん/そば ラーメン その他）



(グラフ 2 4)

Q▲今後、ヒジキを使ったメニュー開発で想定される料理はどのようなものがありますか

A (味噌汁等の吸い物 ふりかけ チャーハン 炊き込みごはん サラダ 酢の物 (漬物含む) パスタ コロッケ ハンバーグ うどん/そば ラーメン その他)

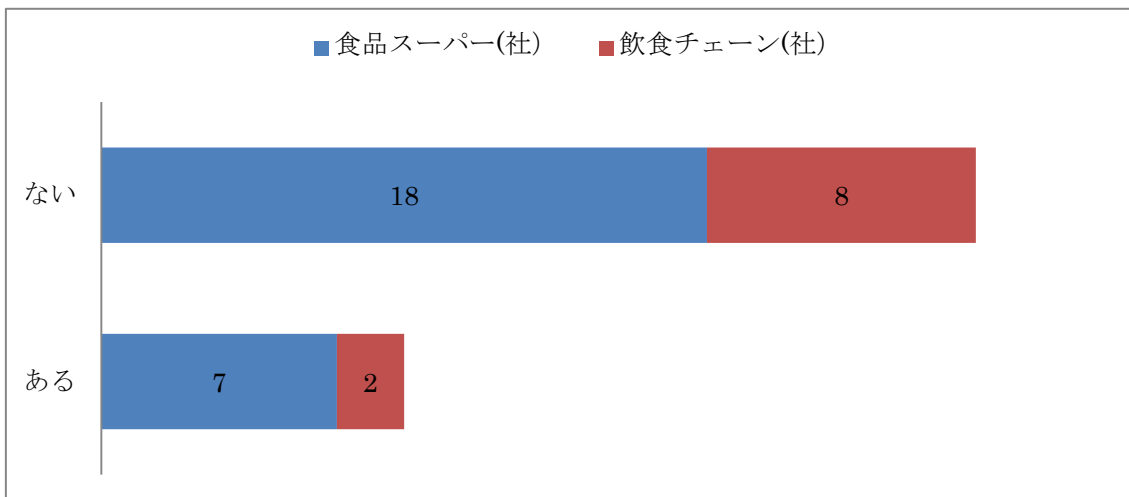


(グラフ 25)

《メカブの質問内容と集計並びに考察》

Q ■メカブを使った加工食品（メニュー）の品揃えは現時点でありますか。

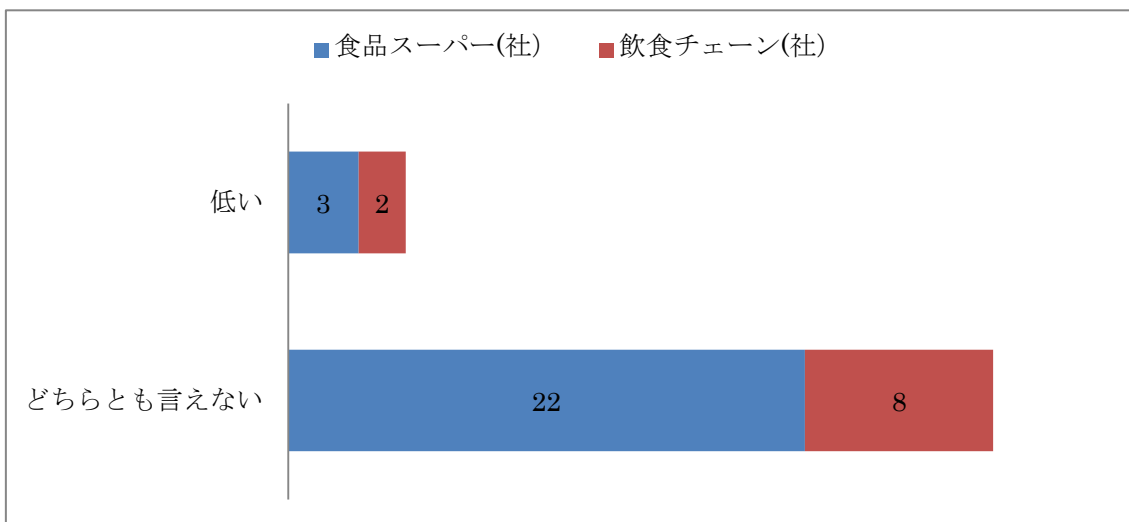
A（ある or 無い）



(グラフ 2 6)

Q ■メカブを使った加工食品（メニュー）の品揃えの重要度はどのくらいですか。

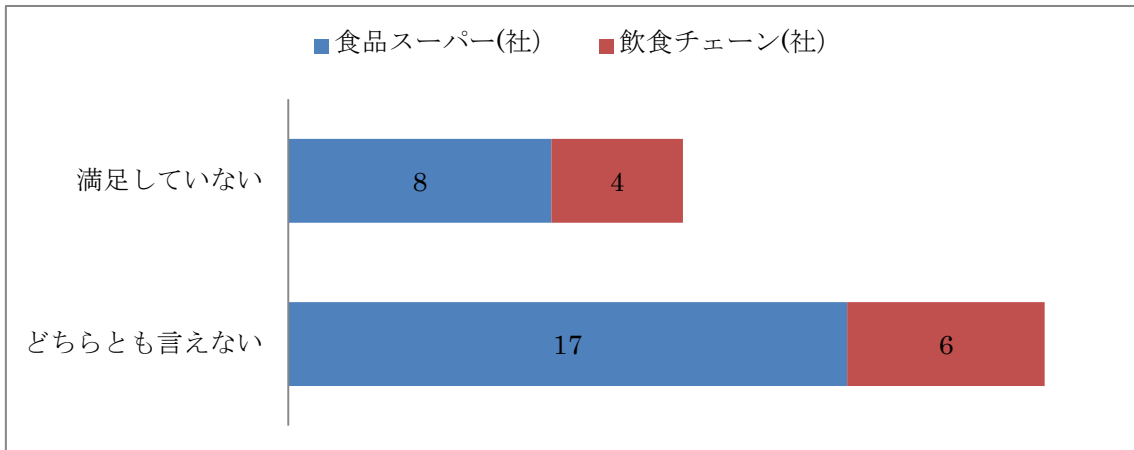
A（非常に高い or 高い or どちらとも言えない or 低い）



(グラフ 2 7)

Q ■これまで（直近の2から3年間）のメカブを使った加工食品（メニュー）の売上推移に満足していますか。

A（満足している or どちらとも言えない or 満足していない）

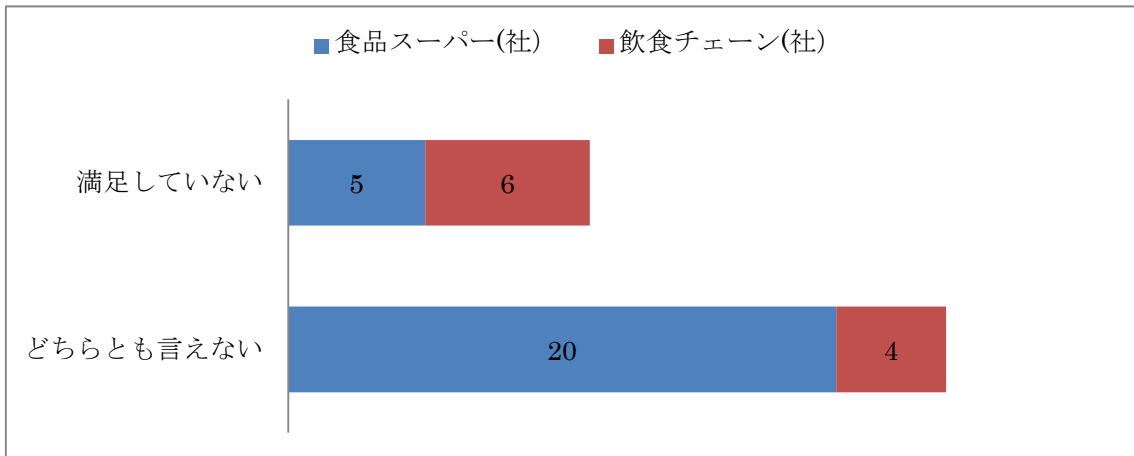


(グラフ 28)

Q ■現状のメカブを使った加工食品（メニュー）の利益率推移に満足していますか。

（額では無く、率でご回答ください）

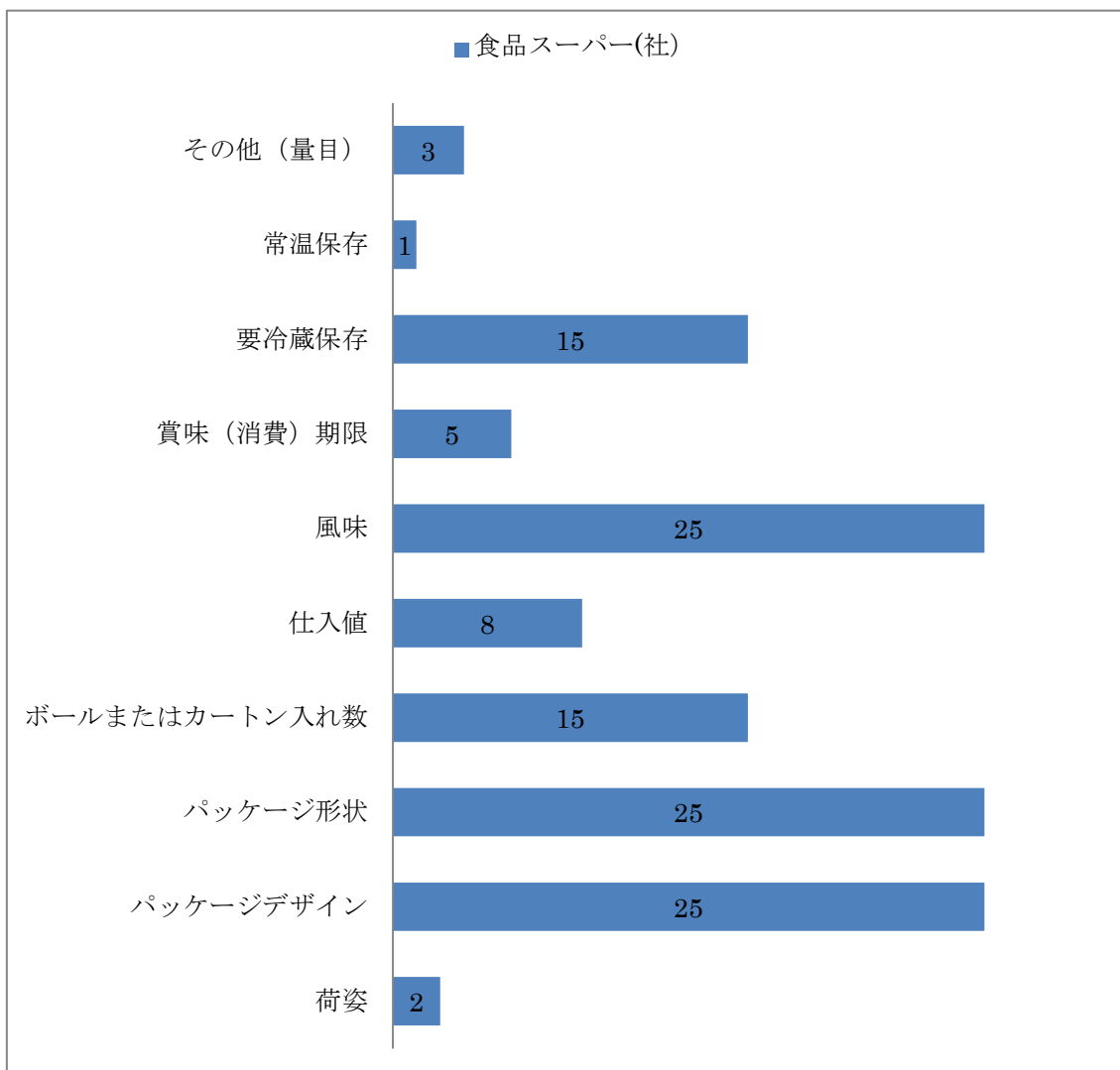
A（満足している or どちらでもない or 満足していない）



(グラフ 29)

Q●現状のメカブを使った加工食品群を頭に思い浮かべていただき、満足しない項目に○を付けてください（複数回答）

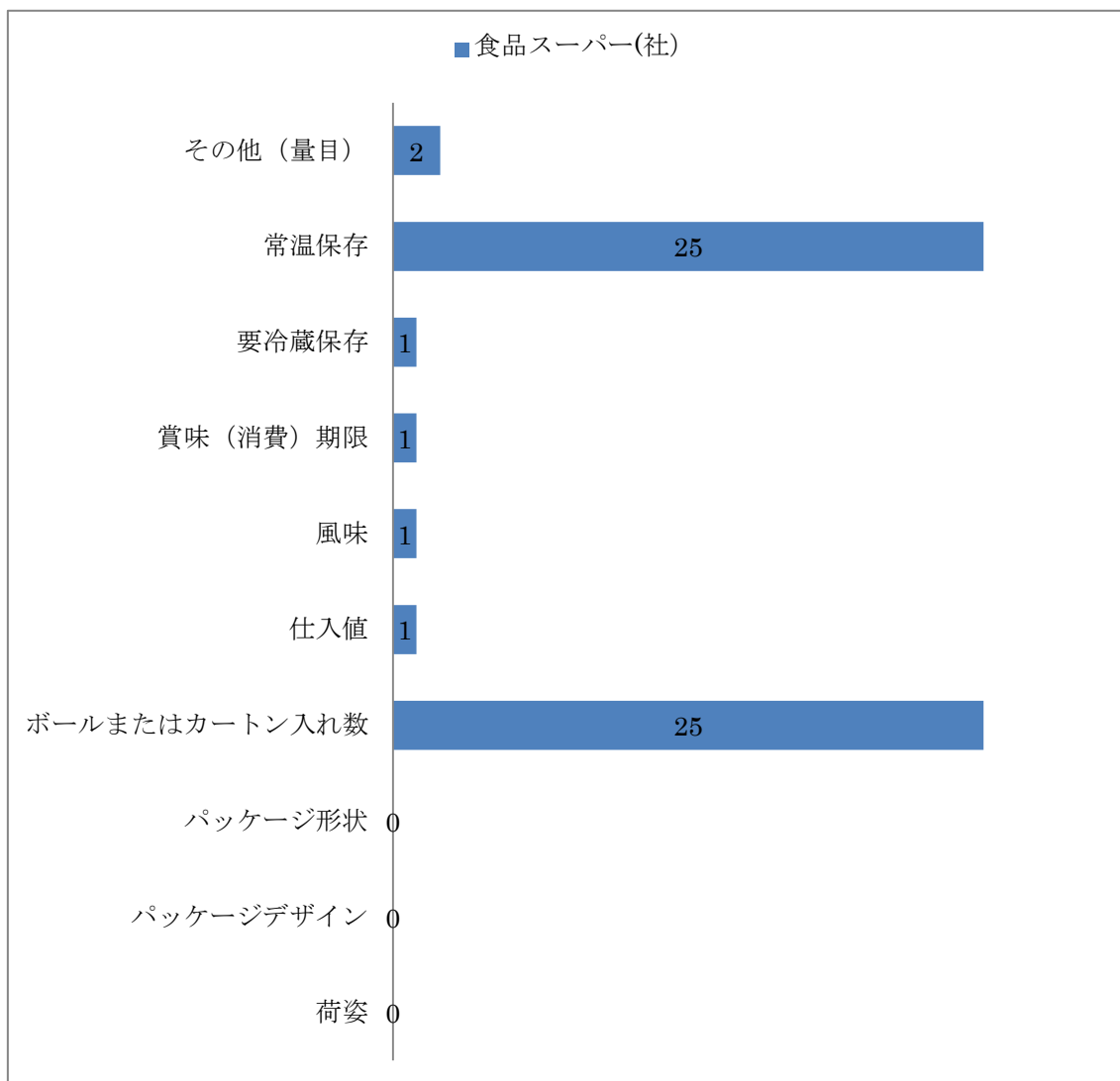
A（荷姿 パッケージデザイン パッケージ形状 ボールまたはカートン入れ数 仕入値 風味 賞味（または消費）期限 要冷蔵保存 常温保存 その他）



（グラフ 30）

Q●現状のメカブを使った加工食品を頭に思い浮かべていただき、満足する項目に○を付けてください（複数回答）

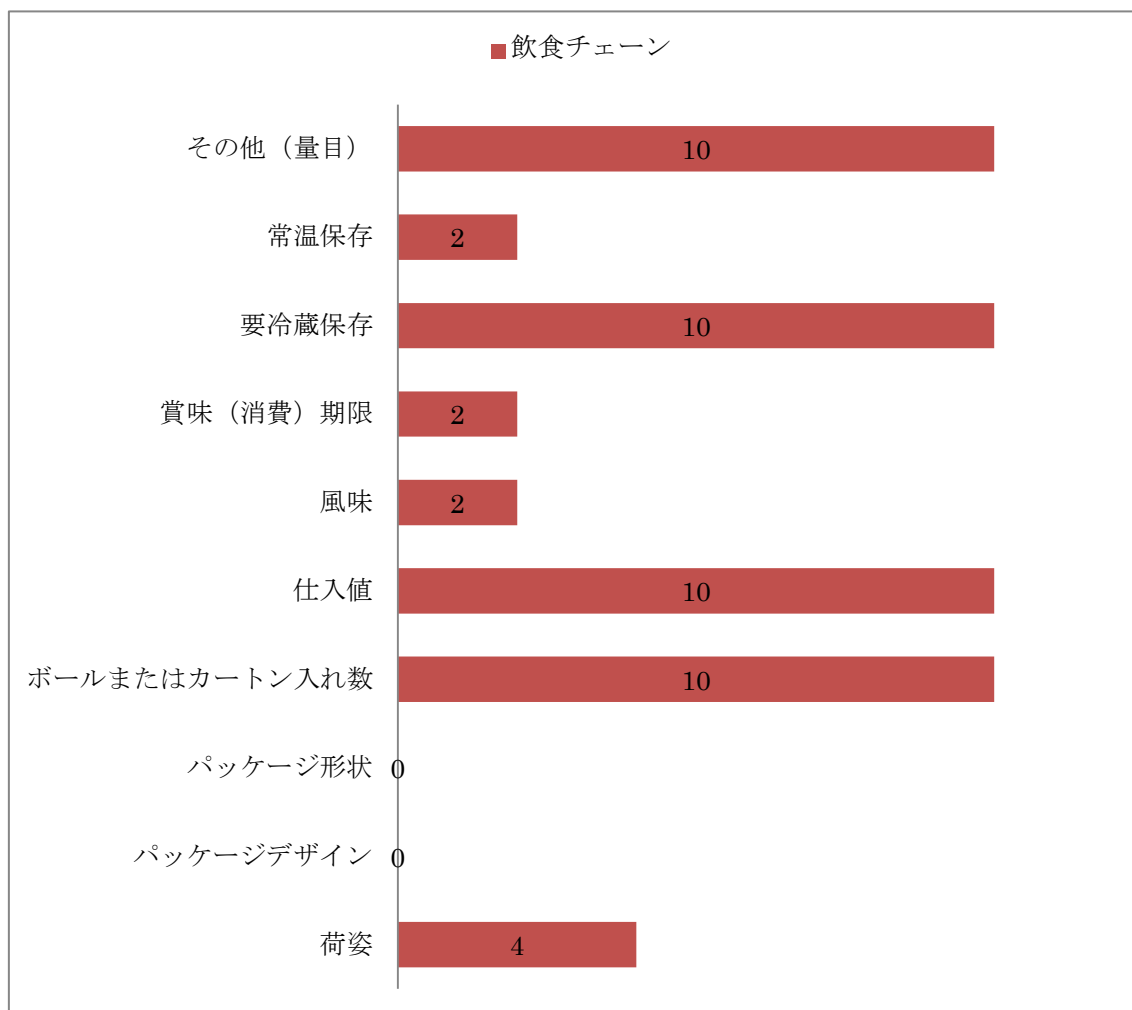
A（荷姿 パッケージデザイン パッケージ形状 ボールまたはカートン入れ数 仕入値 風味 賞味（または消費）期限 要冷蔵保存 常温保存 その他）



(グラフ 3 1)

Q▲現状のメカブを使ったメニューを頭に思い浮かべていただき、食材として仕入れる際の満足しない項目に○を付けてください（複数回答）

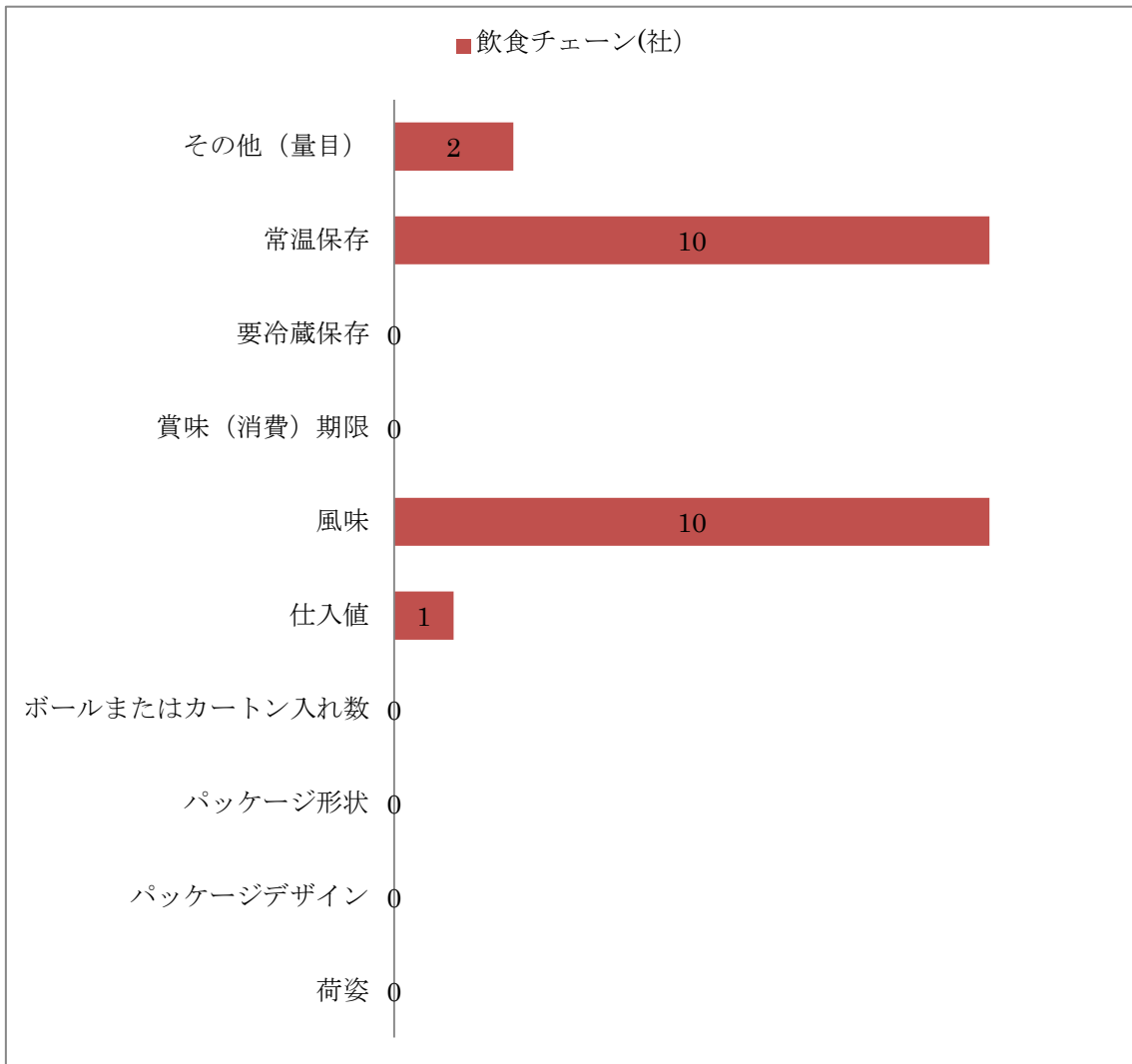
A（荷姿 パッケージデザイン パッケージ形状 ボールまたはカートン入れ数 仕入値 風味 賞味（または消費）期限 要冷蔵保存 常温保存 その他）



（グラフ 3 2）

Q▲現状のメカブを使ったメニューを頭に思い浮かべていただき、食材として仕入れる際の満足する項目に○を付けてください（複数回答）

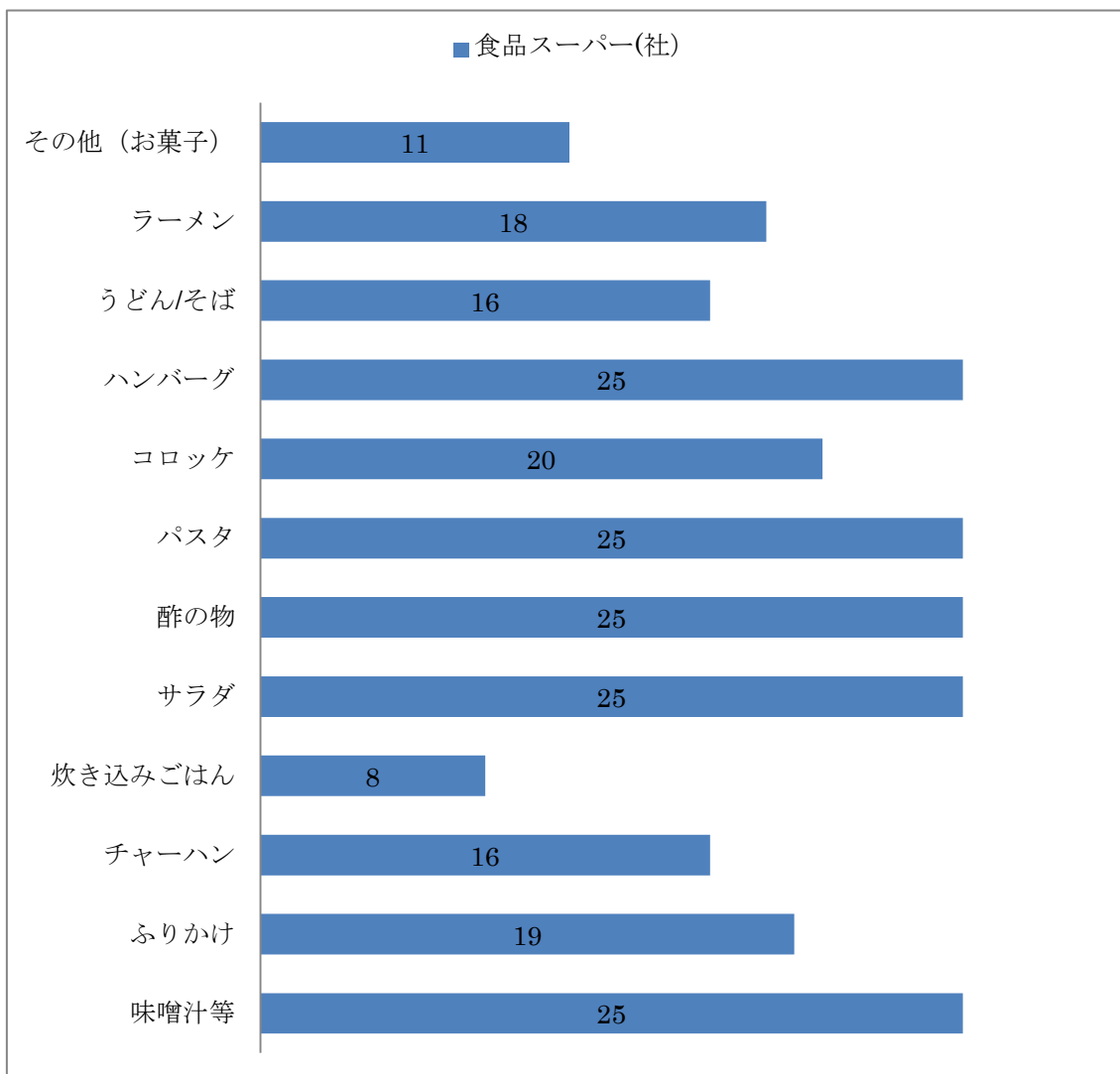
A（荷姿 パッケージデザイン パッケージ形状 ボールまたはカートン入れ数 仕入値 風味 賞味（または消費）期限 要冷蔵保存 常温保存 その他）



(グラフ 3 3)

Q●今後、製造者に「メカブを使った加工食品」で商品化をお願いするとした場合、どのような料理に使われるものを望めますか（複数回答）

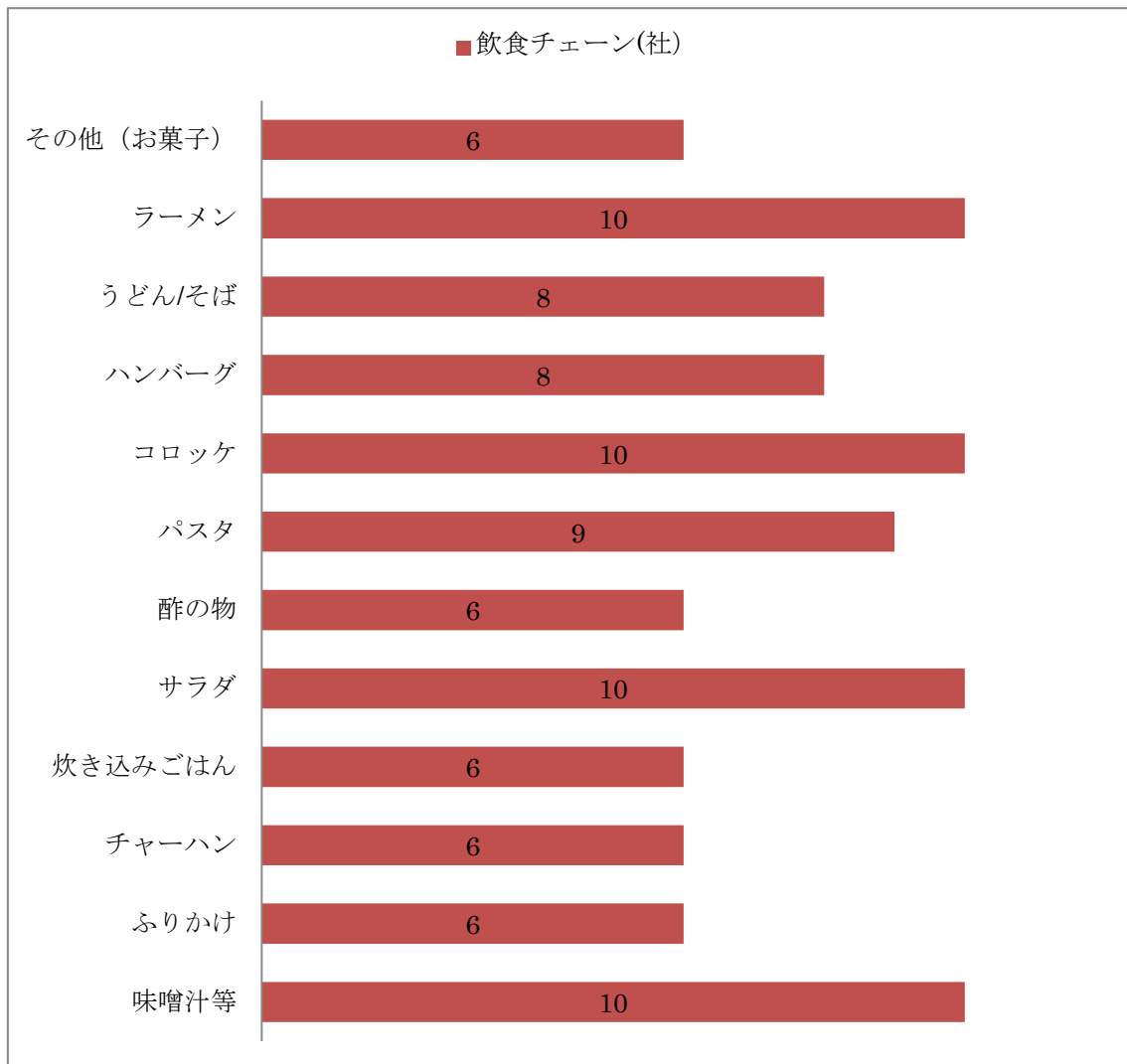
A（味噌汁等の吸い物　ふりかけ　チャーハン　炊き込みごはん　サラダ　酢の物（漬物含む）　パスタ　コロッケ　ハンバーグ　うどん/そば　ラーメン　その他）



(グラフ 3 4)

Q▲今後、メカブを使ったメニュー開発で想定される料理はどのようなものがありますか

A（味噌汁等の吸い物　ふりかけ　チャーハン　炊き込みごはん　サラダ　酢の物（漬物含む）　パスタ　コロッケ　ハンバーグ　うどん/そば　ラーメン　その他）



(グラフ 3 5)

4. ヒジキ/メカブの簡便即食応援食品の試作開発

1) ヒジキの炊き込みご飯の素 (現物送付でご試食ください)

原材料：ひじき 62g、にんじん 30g、油揚げ 40 g、梅肉 20g、しょうゆ 51ml、みりん 32.2ml、かつお節 30 g

流通形態：常温、袋詰めまたは瓶詰め

調理法：ご飯を炊き上げる際に混ぜる

賞味期限：180 日

最終量目：250 g

製造委託原価：150 円 (袋詰め)・175 円 (瓶詰め)・(ヒジキのぞく)

製造委託検証先：凸版パッケージサービス・森久保薬品

2) ヒジキのふりかけ (現物送付でご試食ください)

原材料：ひじき 300g、粉鯉節 50g、炒りゴマ (白) 20g、ごま油 10ml、しょうゆ 25ml

流通形態：常温、袋詰めまたは瓶詰め

調理法：炊き上がったご飯に振りかける

賞味期限：180 日

最終量目：400 g

製造委託原価：210 円 (袋詰め)・240 円 (瓶詰め)・(ヒジキのぞく)

製造委託検証先：凸版パッケージサービス・森久保薬品

3) ヒジキの味噌汁 (現物送付でご試食ください)

原材料：ひじき 100g、味噌 100 g ネギ 20g 粉鯉節 10g

流通形態：常温、PP 容器入れまたは袋詰め

調理法：適量をお湯で溶かして混ぜる

賞味期限：180 日

最終量目：240 g

製造委託原価：260 円 (PP 容器入れ)・240 円 (袋詰め)・(ヒジキのぞく)

製造委託検証先：凸版パッケージサービス・森久保薬品

4) メカブのお茶漬けのもと (現物送付でご試食ください)

原材料：乾燥メカブ 30g、乾燥昆布粉 10 g、粉鯉節 10g、乾燥梅 5g、炒りゴマ 5g

流通形態：常温、袋詰め

調理法：適量をご飯に振りかけ、お湯を掛ける

賞味期限：180 日

最終量目：70 g

製造委託原価：110 円 (袋詰め)・(メカブのぞく)

製造委託検証先：凸版パッケージサービス・森久保薬品

5) メカブのピクルス (現物送付でご試食ください)

原材料：乾燥メカブ 200g、酢 150g、粗糖 16g、塩 20g、ローリエ 10g、乾燥ニンニク 10g、黒胡椒 5g、唐辛子 5g

流通形態：常温、瓶詰め

調理法：適量をご飯に振りかけ、お湯を掛ける

賞味期限：180 日

最終量目：500 g

製造委託原価：310 円（瓶詰め）・（メカブのぞく）

製造委託検証先：凸版パッケージサービス・森久保薬品

6) アンケート調査を踏まえた試作開発

・ヒジキ入りクッキー



（写真1）

原材料：小麦粉 150g、ひじき 50g、バター50g、卵 25 g、粗糖 25g

流通形態：常温、袋詰め

賞味期限：180 日

最終量目：25 g ×6 枚

製造委託原価：148 円（袋詰め）・（ヒジキのぞく）

製造委託検証先：栄喜堂

・メカブトッピングの即席麺



（写真2）

ベンチマーク：東洋水産めかぶそば

ヒアリング先：大黒食品工業株式会社

委託製造ポイント：生メカブをフリーズドライ

製造委託原価：100 円前後（メカブのぞく）

5. 製版同盟体制の構築の可能性ヒアリング結果

・商品化の助言まで踏み込み販売していきたいとする事業者：イオンリテール、マルエツ、ベイシア、サミット、ヤオコー、カスミ、福島屋、華屋与兵衛、ジョリーパスタ、ココス、ガスト、バーミヤン、すき家

・商品化された際に、ぜひ販売していきたいとする事業者：ライフコーポレーション、イズミ、平和堂、フジ、イズミヤ、オークワ、バロー、びっくりドンキー、木曾路