

ミレニアル世代
(20~34歳) における
トマト、野菜調味料の購入率
向上に向けた戦略立案

17161615 後藤航輝

マクロミル

マーケティング戦略立案コンテスト

部門：カゴメ

テーマ：

ミレニアル世代（20～34歳）におけるトマト、野菜調味料の購入率向上に向けた戦略立案

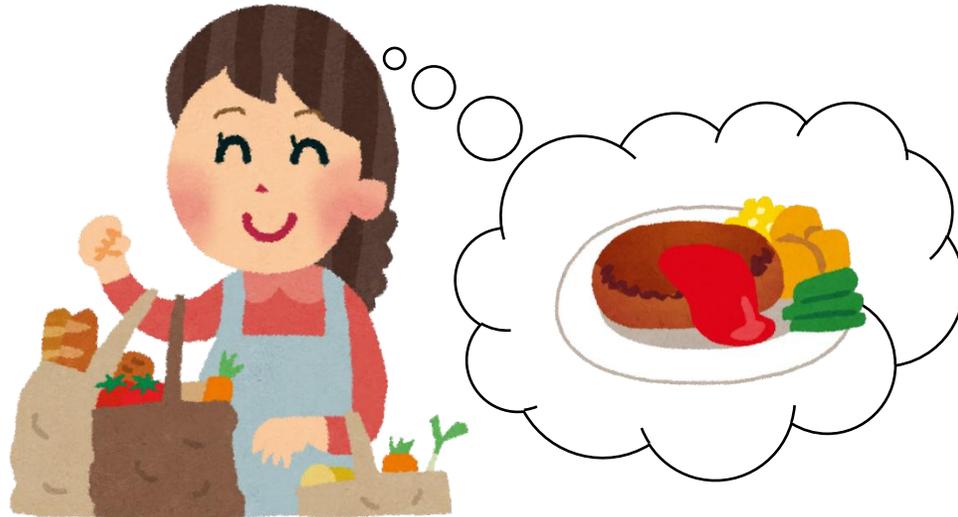
トマト嫌いな人にも受け入れられる
ハンバーグソースで
おいしく楽しい食事を



設定した課題

調味料を売るために

- 積極的に料理をする生活を楽しんでもらえるようにすること
- 食事をするのが好きになってもらうことが必要である。

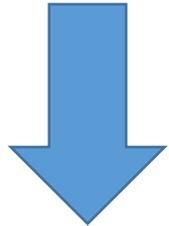


**単に食事を惣菜を買って
済ませないこと**

料理に取り組むには

料理を作る意思作りが必要

- 作る本人、または相手が好きな料理であること
- 作ることが手間ではないこと



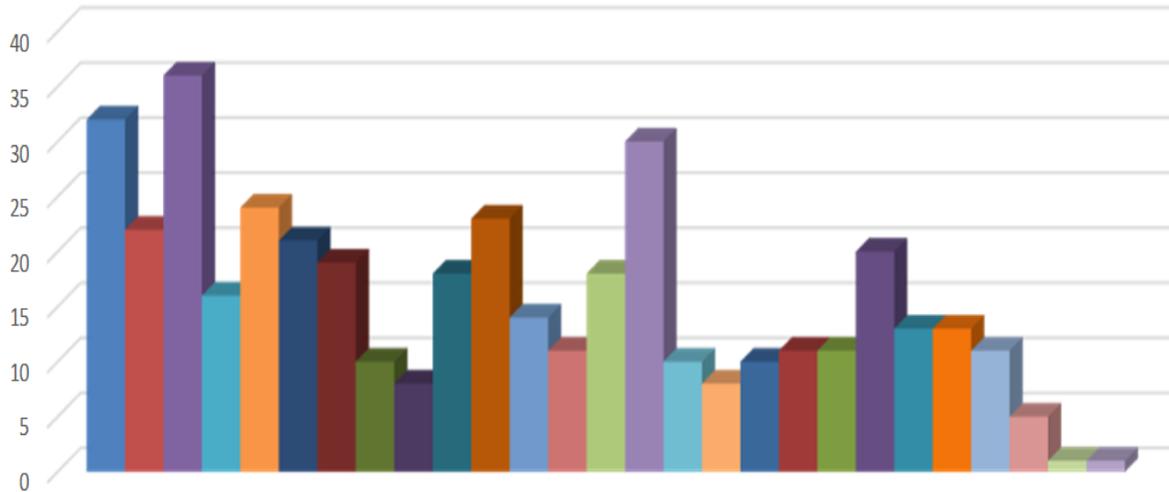
Lancersを使用「20～34歳の人にアンケート」

- トマトの好き嫌い
- 他の野菜やトマトを使用した料理の好き嫌い



トマト嫌いの好き嫌い(野菜)

トマト嫌いが好きな野菜



1

- | | | | | | |
|--------|----------|----------|---------|--------|----------|
| ■ たまねぎ | ■ キャベツ | ■ じゃがいも | ■ なす | ■ だいこん | ■ ほうれんそう |
| ■ レタス | ■ きゅうり | ■ ブロッコリー | ■ ねぎ | ■ かぼちゃ | ■ はくさい |
| ■ しいたけ | ■ もやし | ■ さつまいも | ■ ピーマン | ■ しめじ | ■ ごぼう |
| ■ にんじん | ■ れんこん | ■ たけのこ | ■ えのきたけ | ■ さといも | ■ にら |
| ■ こまつな | ■ ちんげんさい | ■ かぶ | | | |

好き

イモ類

- ・ ジャガイモ・ さつまいも

根菜類

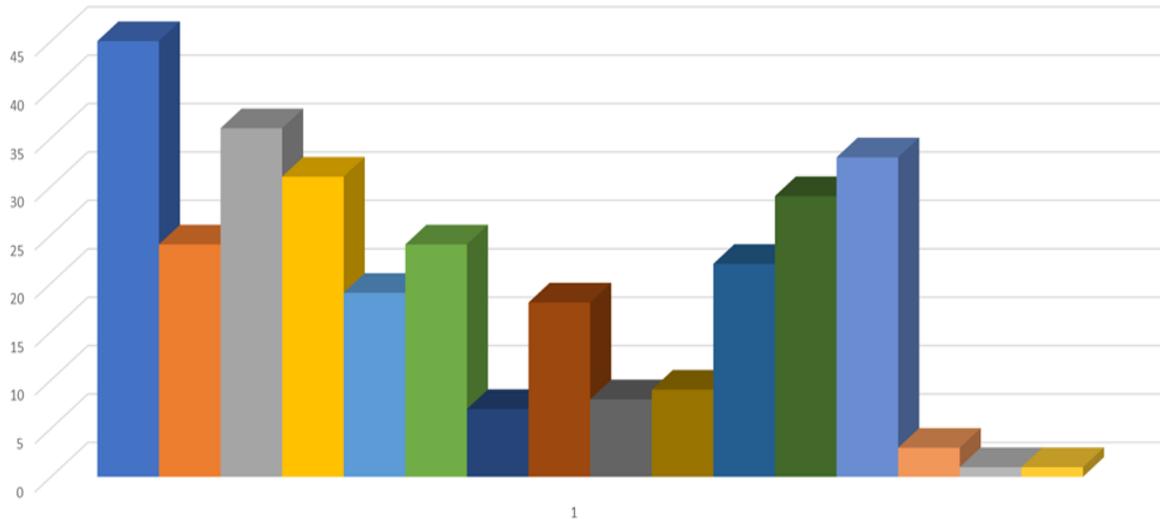
- ・ たまねぎ・ 大根

嫌い

かぶ・ さやまめ・ ちんげんさい・
こまつな・ しめじ・ ブロッコリー・
リー・ なす・ きゅうり・ ねぎ・ し
いたけ・ ピーマン

トマト嫌いの好き嫌い（料理）

トマト嫌いが好きなトマト料理



- オムライス
- ケチャップライス
- ミートソーススパゲティ
- ナポリタン
- ペンネ・アラビアータ
- マルゲリータ
- トマトスープ
- ミネストローネ
- ラタトゥイユ
- トマトリゾット
- 鶏肉のトマト煮
- 煮込みハンバーグ（トマトベース）
- ハヤシライス
- カプレーゼ
- 生トマトのサラダ
- トマトスライス

好き

オムライス
チキンのトマト煮
ナポリタン
煮込みハンバーグ

嫌い

トマトのサラダ
トマトスライス
トマトスープ
ラタトゥイユ

トマトが嫌いな人の特徴

嫌いなもの

- 基本的に他の野菜も
- トマト料理はスライストマトやサラダといった生で食べること

好きなもの

- じゃがいも・さつまいもといったイモ類
- たまねぎ・大根といった根菜類
- チキンのトマト煮・煮込みハンバーグといった**別の食材と組み合わせ**て加熱調理をしたトマト料理

普段料理している人にヒアリング

- **ハンバーグソースはいい物が売っていない**
 - ▶ 多くは家庭でケチャップやソースが使用される
- **野菜を買っても一人では食べることができない**
 - ▶ 好きな野菜以外手を出しにくい

検討

ラタトゥイユのパック作成

野菜を多く摂取できる

パックで売れば、他の野菜にも深く味が染み込む

▶アンケート結果で、あまり好まれていない

ハヤシライスのルーを開発

アンケート結果で好まれている

▶材料の野菜が別になるため、使い切れない問題の解決にならない

結果を踏まえて

ハンバーグソースの開発

嫌いという人が少なくかつ、作る過程で様々な具材を混ぜやすい

野菜を使いきれないケースに対応して、調味料の一つとして野菜を混ぜ込むことで、食事に適量の使用と保存ができるようにする



※イメージ

振り返り

- 普段料理しないうえに、好き嫌いも調味料を購入することもないためアプローチに苦勞した
- アンケートに野菜以外の食材の好き嫌いや、日常生活(普段誰が買い物するかなど)について質問項目を作っておくべきだった
- 20～34と限定せず、多くの年代からアンケートを取るべきであった