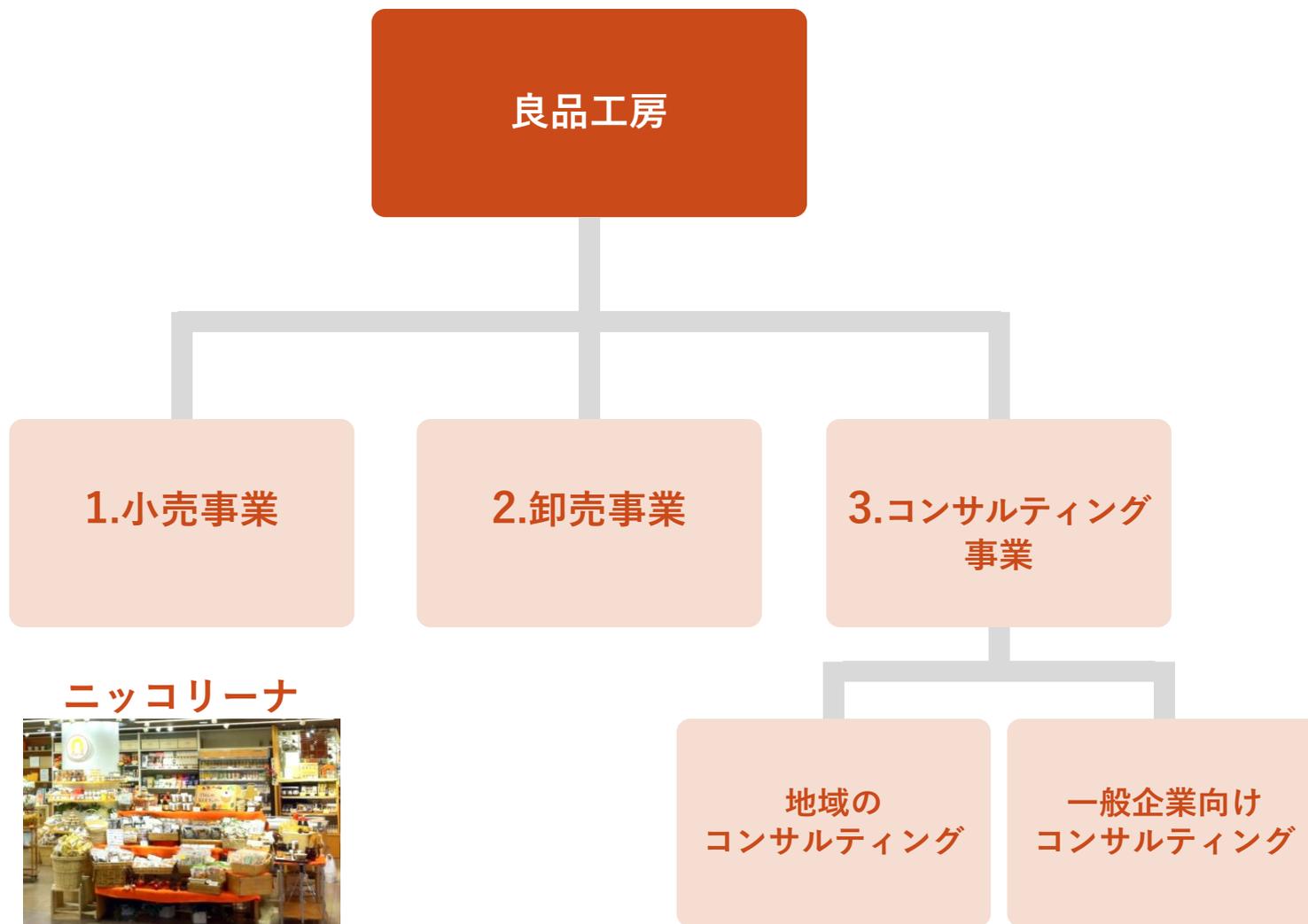


首都圏食品テストマーケティング報告

『買いたくなる良いもの』
を目指して

有限会社 良品工房
白田(はくた)さやか

良品工房について





nicolina

たべると、ニコリーナ。

2010年3月オープン

場所 JR東日本東京駅構内 1階サウスコート内

施設 約15坪

商材 約400アイテム。常温、冷蔵食品および雑貨など。

客層 丸の内周辺のビジネスマン、OL、東京駅利用者、旅行者など



エントリー： 30事業者88品

2021年10月～12月にかけて22事業者の38品（うち冷蔵6品）を各2週間販売



<p>牛しぐれ 生姜・落花生</p> <p>肉屋さんがつくる静岡県産和牛の贅沢なしぐれ煮。生姜入りと、ちょっと珍しい落花生入りがあります。室温に戻したり少し温めてからどうぞ。</p> <p>静岡の おいしいもの</p>	<p>ふわり 牛・豚</p> <p>静岡県焼津市の鯉節づくりの技術を活かして、お肉を削り節状に仕上げました！あつあつご飯に載せて、チャーハンやサラダのトッピングに。スープのだしにも。</p> <p>静岡の おいしいもの</p>	<p>風の谷のビール ヴァイツェン</p> <p>小麦麦芽を50%使用。酵母を極力残したフルーティーでコクのあるドイツ南部スタイル。ホップを抑え苦みはほとんどなく、豊かな泡立ちと白濁が特徴でバナナを思わせる香りが印象的。</p> <p>静岡の おいしいもの</p>
<p>追い基本わさび</p> <p>伊豆産の本わさびを使用。わさびの根だけでなく、茎と葉も使い、わさびの色や香り、旨味をしっかりと味わえる仕上がりに。脂の強い食材によく合います。</p> <p>静岡の おいしいもの</p>	<p>わさびオイルふりかけ アヒージョタイプ</p> <p>ローストガーリック、フライドオニオン、ごまなどサクサクとした具材の食感と、伊豆産わさびの辛味と香りが広がる万能調味料です。お肉やお魚のソースとして。カルパッチョやサラダにも◎</p> <p>静岡の おいしいもの</p>	<p>香り緑茶「花こち」 リーフ・ティーバッグ</p> <p>新製法により、茶葉から自然な甘い香りを引き出しました。熱湯でサッと淹れると、ふんわり甘い香りとスッキリした味わいの緑茶が楽しめます。リーフと手軽なティーバッグがあります。</p> <p>静岡の おいしいもの</p>



- 平均販売点数・・・20点
- 一番売れた商品・・・96点
- 一番売れなかった商品・・・1点

いずれも販売期間は2週間



＜お客様の声＞

- ・シンプルな原材料で安心
- ・手軽に魚が摂れてうれしい
- ・油を使っていないくてヘルシー
- ・手が汚れないのも良い

＜販売員の声＞

- ・おやつ、おつまみ どちらの需要にも応えられる
- ・端的な商品名で分かりやすい
- ・特産の素材が活かされている
- ・軽いから複数個購入する方も

弊社の卸取引先11店舗でも採用されました！

苦戦してしまった商品の特徴

①エキナカの需要や特性にマッチしていなかった

- ・ たくさんの商品と並ぶと埋もれてしまうデザイン
- ・ 重量のある商品のため、複数買いしてもらえない
- ・ 栓抜きが無いと開けられないので、新幹線で飲むことができない（ビール）

②中身の良さが見た目（パッケージ）から伝わりにくい

- ・ 中身が見えず、商品名からだけでは具体的にイメージができない
 - ・ ティーバッグかリーフタイプかわからない（お茶）
 - ・ 品種名を認知してもらえていなかった（お茶）

機能性表示食品の動向・・・

△健康を打ち出したドラッグストアっぽい商品

○美容を打ち出した女性的な商品

テスト販売の結果はレポートと個別面談で 各事業者様にフィードバック

