

「うなぎ弁当の試食会・座談会」実施結果

1 目的

「KIZARAに入ったうなぎ弁当」を試食することにより消費者ニーズを把握し、今後の「KIZARA うなぎ」の商品化に役立てることを目的に「うなぎ弁当の試食会・座談会」を実施する。

2 実施期間

平成 22 年 10 月 19 日（火） 11 時 00 分から 13 時 00 分まで

3 実施場所

天竜・無垢の木・ひのきの家（浜松市浜北区染地台 1-39-21）

4 参加者数

「うなぎ弁当の試食会・座談会」応募者 24 人

5 実施方法

平成 22 年 10 月 19 日（火）に、天竜・無垢の木・ひのきの家で「うなぎ弁当の試食会」を開催し、参加者に「KIZARA に入ったうなぎ弁当」を食べてもらい、その後「座談会」を開催し、うなぎ弁当の味や「KIZARA」についての感想を得た。

7 調査結果

うなぎの味はどうでしたか？

- ・香りが食材の味について大変美味しい。
- ・今までは「うなぎ」といえば、決められた箱のイメージがあったが、木皿で食べることは初めてで、目で楽しむことができる。
- ・鰻のたれは、もう少し多めの方が良い。若干、味が薄い。
- ・味と量を考えた時、500 円はちょっと高い。380 円ぐらいがちょうどいい。
- ・ワサビ（浜松産）、塩、茶塩（静岡の茶）などの薬味で付加価値をつけるとよい。
→ 薬味という脇役が鰻を引き立て、脇役によって地域資源を奏でる器へ
- ・A 級グルメと言いつつも、全く高級感が出ていない。
- ・女性にとって量はちょうどよい。（男性には少ない）
- ・鰻が小さい（少ない）。もう少し大きければ、1000 円払ってもいい。

⇒ 味は良いと答えた方は多かったが、量や見た目に若干不満が多かった。

木皿はどうでしたか？

- ・手のひらサイズで大きさはちょうどいい。
- ・一回きりの使用は非常にもったいない。
 - 木皿をもう少し頑丈にして、何回も使えるようにしたらよいのでは。
- ・量自体が少ない。弁当としては少ない。
- ・国内に向けて、この量で売るのは小さいが、海外展開する際、外国人に「うな弁」の存在を知ってもらうにはこの量でもいいと思う。
- ・高級材としての木皿なのか、消費材としての木皿なのか、はっきりした方がいい。
- ・お皿が薄いので、使い方を考えてしまう。
- ・もう少し、固い木皿になれば、一枚 100 円で買ってほしい。
- ・幼稚園などで子供たちが使えそう。
- ・「うな弁」で売り出す時、器は「わっぱタイプ」ではなく、器が広い方がいい。底が浅い方が、高級感が出ると思う。
- ・高級材として売り出し、そこにストーリー性を生み出し、浸透してくれば消費財として売り出すとよいのでは。
- ・木屑が怖い。
- ・器にご飯がこびりついて食べにくい。
- ・器の手触りはいい。
- ・器が適度にご飯の水分を吸っていてべとつかない。
- ・おひつに似た感じ。
- ・持ちやすい大きさ（これ以上大きくなると持ちにくい）
- ・油を吸いこんでくれる。

⇒ 器については、手触り・見た目が良いという意見が多かった。

「木皿」×「食」でどのような食材を食べてみたいですか？

- ・ギョーザ
- ・治一郎のバームクーヘン
 - プレミアム版として売り出しては？
- ・松茸
- ・生シイタケ
- ・釜めし
- ・海鮮丼

- ・フライドチキン、フライドポテトが合う。
- ・蒸し物、しゅうまいが合う。(そのままレンジで)
- ・お赤飯が合う。
- ・炊き込みご飯が合う。
- ・アレンジフラワーを入れてもかわいい。
- ・おしぼり置き
- ・コンビニで木皿に入ったお弁当やサラダがあれば、若い女性にとってはおしゃれだと感じる。
- ・シュークリーム、団子が合う。
- ・わっぱを重ねてもいいのでは。(下が弁当。上がデザートなど)
- ・餃子が合うのでは。
- ・お祭りのときのたこ焼き、焼きそばが合うのでは。
- ・山菜ご飯
- ・マツタケご飯
- ・みそまんじゅう

⇒「木皿」×「食」に合う食材では、ご飯もの、揚げもの、蒸しもの、お菓子、また、お絞り置きなど、多様なアイデアが出た。



★改善点★

- ①木は濡らした状態を出した方が香りも出るし、ご飯も器に付かなくなる。
- ②脱臭する場合には、臭いを消し過ぎないようにする。
- ③一人前にしては量が少ないので、もう少し多くする。