

Sizzle Word Report

おいしいを感じる言葉
2011

ご提案

2011年 5月

1. 調査の目的と概要

調査目的

「おいしいを感じる言葉」とは、「おいしそう」「食べてみたい」という欲求を喚起する言葉のことです。シズル・ワードと言ひ換えることもでき、この調査の報告書を「シズルワードレポート」とも呼んでいます。

シズルワードレポートでは、食べ物や飲み物に対して、「おいしいを感じる言葉」は何かを明らかにします。特定の飲み物や食べ物に限定せず、さまざまな言葉に対して直感的に反射的に「おいしい」を感じるかどうかを知るのが、この調査の特徴です。そうすることによって、料理や食品、飲料など食全般に対するおいしさ意識を言葉から俯瞰し、大きな見取り図を作ることがシズルワードレポートの最も大きな目標です。

調査概要

■ 調査方法	:	インターネット調査
■ 対象者	:	15-59歳の男性および女性
■ サンプル数	:	1350人（集計対象数）
■ 抽出	:	インターネット調査の登録モニター
■ 地域	:	全国

対象者の1350人の構成 :

	男性	女性	合計
15-19歳	75人	75人	150人
20-29歳	150人	150人	300人
30-39歳	150人	150人	300人
40-49歳	150人	150人	300人
50-59歳	150人	150人	300人
計	675人	675人	1350人

2. 調査で使用する言語表現

調査に使用する言語表現案です。表現の種類を味覚系、食感系、情報系の3分類に分けて、調査します。

味覚系表現: 70語

- | | | |
|------------|--------------|-------------|
| 1. 甘い | 31. キレがある | 61. 風味豊かな |
| 2. 塩辛い | 32. クセのない | 62. 香味 |
| 3. 辛い | 33. リッチな | 63. クリーミー |
| 4. にがい | 34. ほんのりした | 64. 超すっぽい |
| 5. すっぽい | 35. 繊細な | 65. 鮑きのこない味 |
| 6. 淡い | 36. デリシャス | 66. クセになる |
| 7. 超甘 | 37. 美味 | 67. やみつきになる |
| 8. しょっぱい | 38. 甘露 | 68. つゅだく |
| 9. 激辛 | 39. 濃厚な | 69. 香る |
| 10. 超辛 | 40. コクがある | 70. フルーティ |
| 11. ほろ苦い | 41. こってり | |
| 12. スイート | 42. マイルド | |
| 13. ソルティ | 43. まろやかな | |
| 14. スパイシー | 44. さわやかな | |
| 15. ピター | 45. うす味 | |
| 16. サワー | 46. 淡白 | |
| 17. 甘酸っぱい | 47. まつたり | |
| 18. 甘辛い | 48. あっさり | |
| 19. すっぱ辛い | 49. さっぱり | |
| 20. 甘味を抑えた | 50. すっきり | |
| 21. うす塩 | 51. ピリッ | |
| 22. ピリ辛 | 52. 後味がよい | |
| 23. 脂の乗った | 53. 後味すっきり | |
| 24. 脂っこい | 54. 後を引く | |
| 25. よくしみた | 55. 香ばしい | |
| 26. 凝縮した | 56. こんがり | |
| 27. 味わい深い | 57. 鼻に抜けるような | |
| 28. 深みのある | 58. ふくよかな | |
| 29. うまみのある | 59. ほのかな | |
| 30. 芳醇な | 60. 芳しい | |

食感系表現: 78語

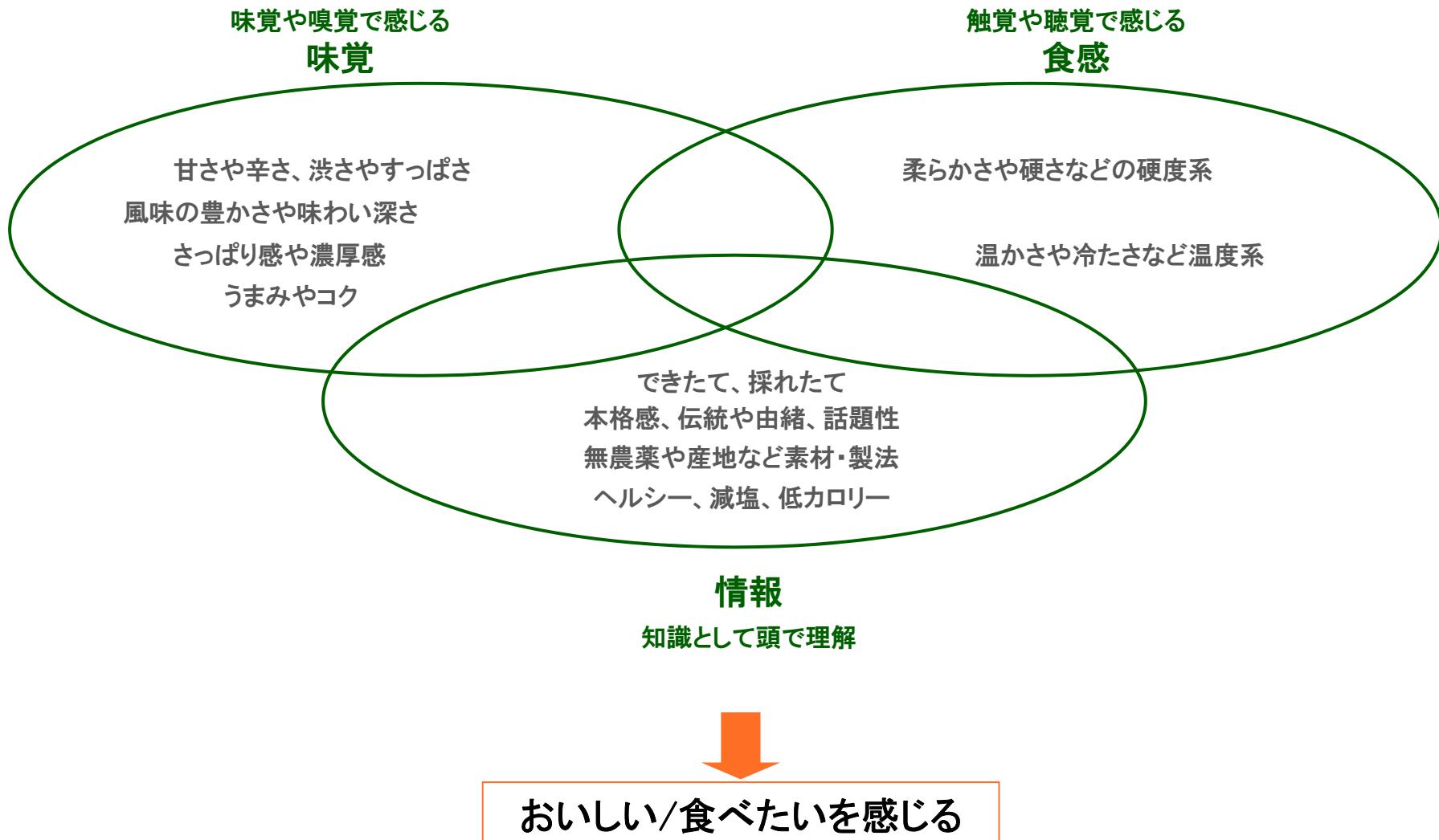
- | | | |
|----------|-------------|-------------|
| 1. あつあつ | 31. ツルツル | 61. 舌ざわりのよい |
| 2. ホカホカ | 32. ねばねば | 62. 齒ごたえのある |
| 3. ホクホク | 33. ふわふわ | 63. 口溶けのよい |
| 4. キンキン | 34. ピリピリ | 64. ふくら |
| 5. ひえひえ | 35. ヒリヒリ | 65. ぶるん |
| 6. あたたか | 36. もちもち | 66. ジャリジャリ |
| 7. ホッコリ | 37. シャリシャリ | 67. 噛み心地のよい |
| 8. キーン | 38. シャキシャキ | 68. 噛み応えのある |
| 9. ひんやり | 39. グイグイ | 69. チュルン |
| 10. パリパリ | 40. ゴクゴク | 70. ポワッ |
| 11. ポロポロ | 41. スースー | 71. ドロリ |
| 12. プルプル | 42. とろと | 72. ドローリ |
| 13. プリプリ | 43. ツルツル | 73. ドロドロ |
| 14. ブニブニ | 44. ふわふわ | 74. じゅわー |
| 15. ブツブツ | 45. カラッ | 75. ボキボキ |
| 16. カリカリ | 46. シュワッ | 76. ブチッ |
| 17. シコシコ | 47. シャキッ | 77. ジューシー |
| 18. コリコリ | 48. とろり | 78. のどごし |
| 19. ガリガリ | 49. ツルリ | |
| 20. ゴツゴツ | 50. コシのある | |
| 21. ザケザケ | 51. なめらかな | |
| 22. サクサク | 52. やわらかい | |
| 23. ザラザラ | 53. しつり | |
| 24. パリッ | 54. 超軽い | |
| 25. ブリッ | 55. とろける | |
| 26. カリッ | 56. はじける | |
| 27. コリッ | 57. ふんわり | |
| 28. ガリッ | 58. さっくり | |
| 29. サクッ | 59. もっちり | |
| 30. トロトロ | 60. 齒ざわりのよい | |

情報系表現: 74語

- | | | |
|------------|--------------|-------------|
| 1. おふくろの味 | 31. 絶品 | 61. 砂糖不使用 |
| 2. 田舎の味 | 32. 選りすぐり | 62. 厳選素材 |
| 3. 隠し味 | 33. ぜいたくな | 63. カロリーオフ |
| 4. 昔ながらの味 | 34. 生のまま | 64. 和風 |
| 5. なつかしい味 | 35. できたて | 65. 着色料不使用 |
| 6. 本来の味 | 36. 揚げたて | 66. 香料不使用 |
| 7. 忘れられない味 | 37. 淹れたて | 67. 濃縮 |
| 8. 素朴な味 | 38. 炊きたて | 68. 100% |
| 9. 自家製 | 39. 蒸したて | 69. フレッシュな |
| 10. 話題の | 40. 焼きたて | 70. 老舗 |
| 11. 手作り | 41. とれたて | 71. 季節限定 |
| 12. 秘伝の | 42. 朝取り | 72. 自分へのご褒美 |
| 13. 伝統 | 43. 句 | 73. プレミアム |
| 14. 本場の | 44. 食べごろ | 74. あらぎり |
| 15. 本格的 | 45. 減塩 | |
| 16. 行列のできる | 46. 低塩 | |
| 17. 一流の | 47. 低カロリー | |
| 18. 上品な | 48. カロリーゼロ | |
| 19. 自然の | 49. 遺伝子組換不使用 | |
| 20. 天然の | 50. 無添加 | |
| 21. 完熟 | 51. 無農薬 | |
| 22. 熟成 | 52. 有機栽培 | |
| 23. 新鮮な | 53. ヘルシー | |
| 24. 産地限定 | 54. 栄養たっぷり | |
| 25. 産地直送 | 55. 幻の | |
| 26. 特殊製法 | 56. ボリュームのある | |
| 27. こだわりの | 57. 食べ応えのある | |
| 28. とっておき | 58. 体にやさしい | |
| 29. グルメ | 59. シュガーレス | |
| 30. 自慢の | 60. ノンシュガー | |

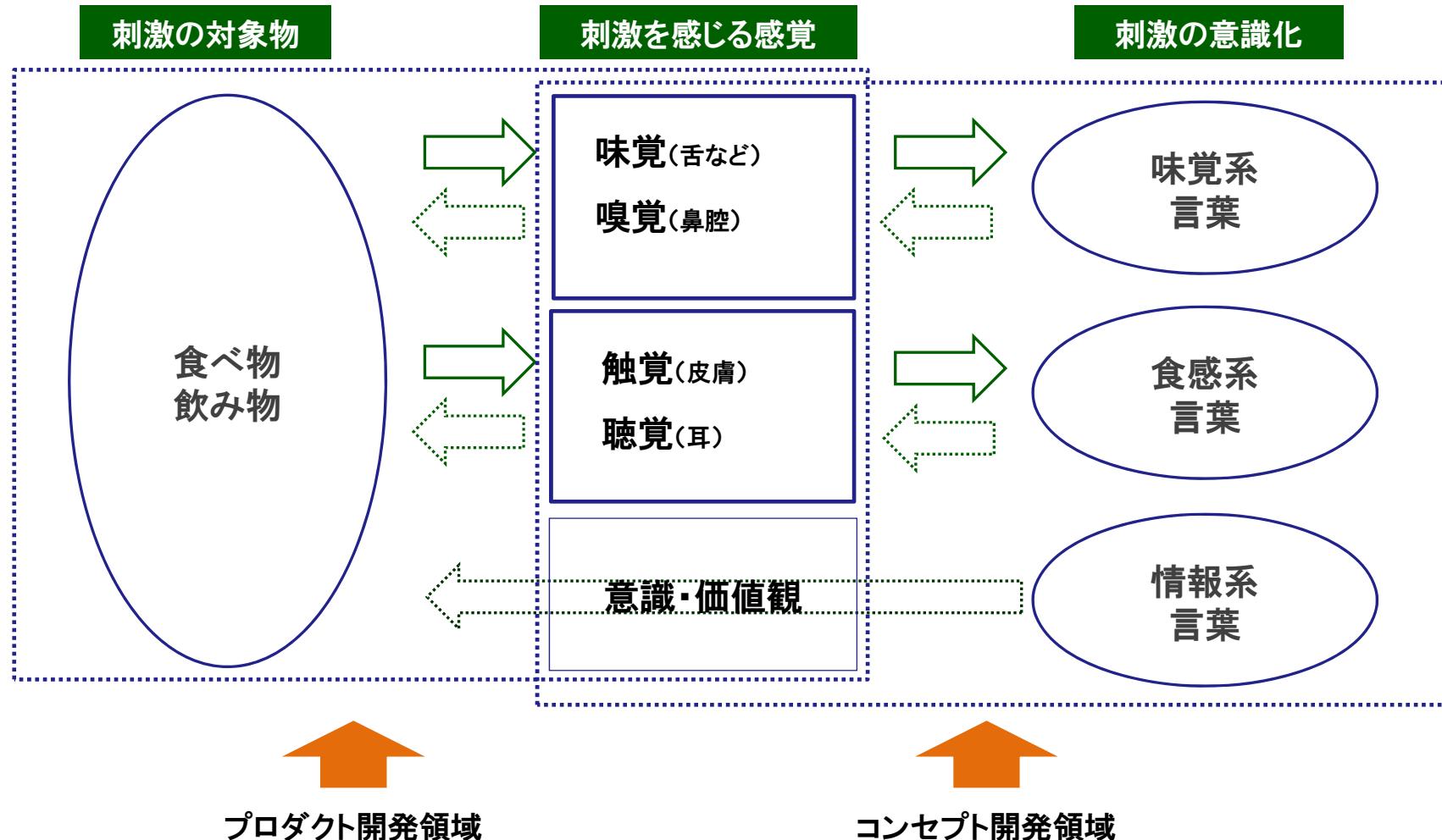
3. 調査内容

調査する質問項目は、食感系、味覚系、情報系の言葉に対して、「おいしそう、食べたいと感じる」か、それとも「感じないか」の質問を中心にしています。



4. 調査の活用

「おいしいを感じる言葉」は、食品・飲料の商品開発のベースとなる商品コンセプト開発のために重要です。



5. 報告書の分析内容

■ クロス集計分析

性別年齢別のクロス集計を行います。

■ 時系列分析

時系列分析を行います。

おいしいを感じる言葉に、時系列的にどのような傾向が見られるか分析します。

6. ご参加方法と費用

①調査への参加 ②報告書のみ購入の2つがあります。

■ ①調査へのご参加について

ご提供内容

報告書

プリント版 3部
データ(パワーポイント)

集計データ

データ(エクセル)

費用

30万円 (消費税別)

参加の利点

調査実施の前日までにお申込いただくと、おいしいことばの選択肢を3語まで追加することができます。

■ ②報告書のみ購入について

ご提供内容

報告書

プリント版

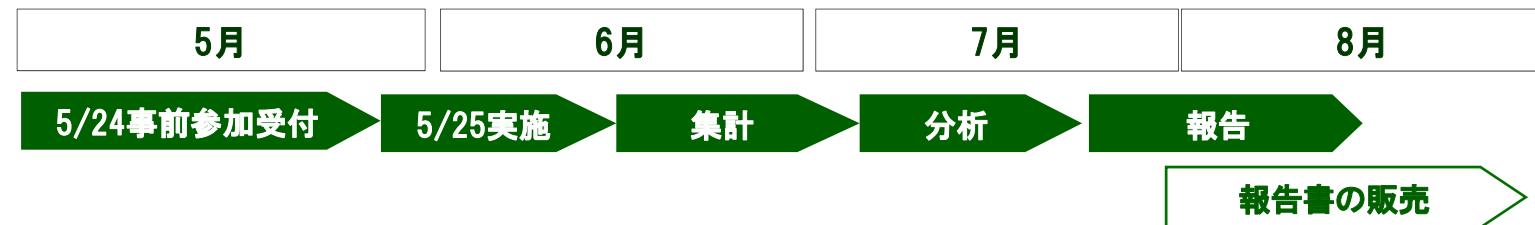
費用

1部 3万円

6. 日程

5月22日(火)から調査を実施します。選択肢追加をご希望の場合は、5月21日(月)までにお申込みください。その後集計、分析を行い、7月中旬に報告書のご提出を予定しています。

5月21日 :事前参加お申し込み期限
7月中旬 :報告書のご提出
7月下旬 :報告書の販売



この調査に関するお問い合わせは下記までお願い致します。

BMFT
BUSINESS・MARKETING・FORESIGHT

〒107-0062 東京都港区南青山 7-4-2
アトリウム青山3F
TEL 03 (5466) 7190
FAX 03 (5466) 7191
Email info@bmft.co.jp (担当:小川)