

2011年2月15日

株式会社インテージとの共同事業

**～ 「購買履歴データ」と「メニューでの利用実態」を統合 ～
スーパーで購買した食材・加工食品・調味料を対象に、
食卓でのメニュー利用実態を追跡する調査プロジェクトをスタート**

財団法人 流通経済研究所は株式会社 インテージと共同で、スーパーマーケットにおける購買履歴データ(ID付きPOSデータ)を起点に、購買された食料品が家庭でどのようなメニューとして消費されたのかを追跡する調査プロジェクトを現在進めています。具体的には、関東圏の大手スーパーマーケットのカード会員を対象に、1ヶ月間に渡り夕食メニューなどを調査。購入された食材や加工食品、調味料などが、どのようなメニューに加工・利用されているのかを把握するものです。

購買履歴情報(ID付きPOSデータ)と、その消費・利用動向のデータを統合するのは国内初の試みです。今回の調査対象世帯数は約110世帯。

また、今回調査活動では各食料品の利用頻度などのトレンドについても把握を試みます。

- ・特定の商品を多く購入している家庭では、どのようなメニューで食べているのか？
- ・「簡便型」「食材フル活用型」といった食卓タイプ別に見る、購買商品の違いとは？
- ・特売を狙ってまとめ買いされやすい(需要の先食い)食料品は？

など

若年層世帯を中心に、簡便型メニューが支持を広げるなど、食卓に並ぶメニューは多様化しています。世代間で調理方法・スキルの伝承が遅れていることが専門家からも指摘されているほか、クックパッド等の「料理レシピサイト」の普及を受け、ユニークなレシピ・調理方法が広がりやすい傾向にあることなども背景にあると考えられます。このため最近では、流通企業や食品メーカー側が当初想定しなかったような、食材利用の仕方が顕在化するケースも、少なくありません。

今回調査では食料品利用をめぐる実態やトレンドの把握を進め、流通やメーカー企業にとって新たな商品開発や有効なメニュー提案、販促活動につながる情報提供を目的とします。その手始めとして3月中旬に、今回調査結果のポイントや概要を紹介するセミナー「リテール・マーケティング革新セミナー」を都内で開催します(詳細は次ページの別紙)。

また今回調査を皮切りに、来年度以降は調査対象エリアや時期を広げることを視野に入れております。

【本件に関するお問い合わせ先】

財団法人 流通経済研究所
担当:池田、折笠 TEL: 03-3494-2671

参考資料

～ 「リテール・マーケティング革新セミナー」の概要 ～

開催日時： 2011年3月18日(金) 13:00～17:30

共催： 財団法人 流通経済研究所 / 株式会社インテージ

主なプログラム：

13:00 - 13:05

「本セミナーのねらいと問題意識」

13:05 - 13:55

「52週MDに向けた取り組みの現状とFSP / 食卓統合情報への期待」

株式会社東急ストア 営業企画室 営業企画課長 松崎 尚氏

14:05 - 14:35

「既存の食卓情報サービスと比較した、FSP / 食卓統合情報の特徴」

株式会社インテージ 事業開発本部 シニアマネージャー 祝 辰也

14:40 - 15:25

「FSP/食卓統合情報から見えてくる購買と消費の関係」

財団法人流通経済研究所 主任研究員 寺本 高

15:35 - 16:20

「カテゴリーヘビーユーザーの高頻度メニューを用いた店頭販促の可能性」

調味料、メニュー材料、お菓子・飲料におけるカテゴリーヘビーユーザーについて考察
横浜国立大学 准教授 / 流通経済研究所 客員研究員 鶴見 裕之

16:30 - 17:15

「販促によるメニュー提案の有効性と、特売による需要の先食いの実例分析」

需要の先食いの実例分析では、お菓子と飲料の特売にフォーカスした分析も実施
財団法人流通経済研究所 研究員 折笠 俊輔

17:15 - 17:30

「本セミナーのまとめ ～今後の分析・研究について～」

開催会場： ホテルフロラシオン青山
参加費用： 3万1500円 / 1人(税込)