

「魚の国のしあわせ」プロジェクト実証 レジストレーションフォーム

企業・団体名		味の素株式会社			
参加主体 (複数選択可)	<input type="checkbox"/> 生産者・生産者団体	<input type="checkbox"/> 卸売	<input type="checkbox"/> 小売	<input type="checkbox"/> 外食	
	<input checked="" type="checkbox"/> メーカー	<input type="checkbox"/> 地方公共団体	<input type="checkbox"/> その他(右に記入)		
実証項目 (複数選択可)	<input type="checkbox"/> 売り場提案	<input type="checkbox"/> イベント提案	<input type="checkbox"/> メニュー・商品提案	<input type="checkbox"/> 食育活動	
	<input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入)	販促用パンフレット			
実証内容	テーマ	「招客の秘技100 調味料、プロの活用術」冷凍水産素材編			
	時期 (開始時期～終了時期)	2012年10月～2013年3月			
	取組内容	<p>●実際の繁盛している飲食店で使われている調味料の活用術を紹介する販促冊子</p> <p><目的> 冷凍魚介類を調理する際の調味料の活用方法を訴求することで、当社調味料製品の使用頻度拡大を図る。</p> <p><背景></p> <ul style="list-style-type: none"> ・魚介類は肉と比較し、「健康的」「低カロリー」な食材として知覚されている。 ・魚介類は自宅で調理・食べる機会が減少する一方、外食市場では魚介に特化した専門店が出現している。 ・飲食店は、魚介類をメインとした料理は、幅広い客層に向けて提供できると考えている。 ・業務用販売店は、冷凍水産素材の取扱いがあり、畜肉素材に並ぶ重要な素材である。 <p><テーマ概要></p> <ul style="list-style-type: none"> ・冷凍魚介類を領域とした、飲食店にとって課題のある下ごしらえ・味付けに役立つ調味料の使い方を分かりやすく伝える。 <p><配布対象者></p> <ul style="list-style-type: none"> ・外食・中食のメニュー決定権者 (対象者への水産物を使用したメニュー喚起を通じ、消費者の水産物消費拡大につなげる) <p><外食店の知覚に合わせた冷凍魚介類分類></p>			

注)上記については、全て公表させていただきます。