

課題例 2

ポテンシャルの大きそうなメニューのあたりをつけ、新製品を開発する

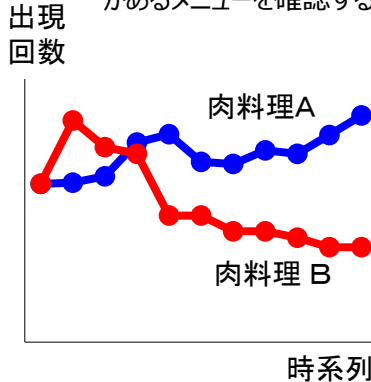
Step 1
【メニューセンス】の
時系列データで
網羅的にデータ収集

・昔はよく食卓に出てきたのに、食卓にで来なくなったメニューは何か？
そのメニューの調理形態、材料、調味料に変化があるか？

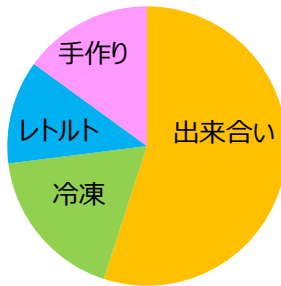
Step 2
結果の読み込み
ブレインストーミング

集計～解釈～再集計～再解釈・・・を繰り返していきます。
(ブレインストーミングなどに弊社担当者が参加して進めていくケースもあります)

出現トレンドに大きな変化
があるメニューを確認する



メニュー別に調理形態をみていく



同じ肉料理でも明暗が分かれている・・・。
多面的にデータを見て、そのメニューの頻度が減っている理由を考察する。



Step 3
仮説抽出から
開発方向性の検討

食材や調味料の準備が困難？

材料セットの開発

時短ニーズが強いから？

電子レンジ調理できる包材の開発

味が単調だから飽きている？

多彩な味が無駄なく楽しめる、
たれのアソートセット開発