

課題例 3

長期的に不振な食材や調味料の不振理由を探り、対応を考える

Step 1 【メニューセンサス】の 時系列分析で ポジション把握

食材▲▲の使用実態から、ポジションを把握する
・▲▲を使ったメニューのランキングの変化は？
・▲▲の代わりに使われるようになってきた食材は何？

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)

食材▲▲の用途ランキング
(全用途=100%)

	78-79年	..	15-16年
メニューA	30%	↘	20%
メニューB	20%		19%
メニューC	15%		15%
メニューD	10%		11%
:			

メニューAに使われる材料一覧

	78-79年	..	15-16年
食材▲▲	90%	↘	45%
食材a	45%	↗	70%
食材b	40%		45%
食材c	35%		40%
:			

- ・主な用途だったメニューAで、特に使われなくなってきた
・そのメニューAで食材aが伸びている→代替（競合）品はこれ？

Step 3 課題の発見から 対応方向の検討へ

なぜ食材aが代替品なのだろう？ すべて代替されていないのはなぜ？

- 方向1 ▲▲の良さを再確認し、一から訴求しなおそう
方向2 食材aの良さを備えた、新しいカテゴリーを開発しよう