

課題例

特定メニューの具材の変化を確認する

メニューセンスで
わかること

・カレーに使われる材料は？

カレーの材料

	78-79年	..	15-16年
米計	62.8		67.4
たまねぎ	57.9		48.1
にんじん	55.0		45.4
じゃがいも	53.4		41.2
豚肉	40.6	↘	27.5
福神漬	4.0		12.3
にんにく	11.1		10.8
鶏肉	3.8	↗	10.3
なす	0.0		4.8
牛肉	8.5	↘	4.4
ピーマン	1.8		3.4
豚挽肉	2.0	↗	3.1
しめじ			3.0
らっきょう	1.2		2.7
その他のきのこ	0.2		2.7
鶏卵	2.1		2.4
エリンギ			2.1
トマト	1.1		2.1
その他の合挽	0.3		1.8
雑穀			1.4
プロセスチーズ	1.5		1.3
ナチュラルチーズ			1.2

データの解釈
～アクション

使われる肉は。豚肉・牛肉から鶏肉や・挽肉へ。

野菜も、たまねぎ・にんじん・じゃがいもという典型的なもの（皮むきや切るなど準備が大変）は減少傾向で、なす、ピーマン、きのこ類（準備が簡単）が増えてきている。

⇒時短ニーズ、簡便ニーズに対応した開発へ