

茶美豚(チャーミーポーク)で作った酢豚の素

組合員のみなさんにおいしいと高く評価されているコープの産地指定豚肉「茶美豚」。この茶美豚を使った「酢豚の素」をリニューアルするため、おうちCO-OPご利用の組合員の皆さんに、ご自宅での調理と試食をお願いしました。

商品は茶美豚を揚げ、酢豚用のタレとセットにしたもの。お肉をお好みの野菜と炒め、タレをからめるだけでおいしい酢豚が出来上がります。

Step 1

eふれんずでモニター募集。
(2014年3月23日まで)
抽選で100人の方をモニターとして選出します

Step 2

おうちCO-OPから第1回モニター商品をお届け、アンケートご回答
(2014年4月2週)

Step 3

おうちCO-OPから第2回モニター商品をお届け、アンケートご回答
(2014年5月1週)

リニューアルのポイント

- りんご酢を加えてまろやかに!大人にも子どもにもおいしい酢豚に
- お肉がよりやわらかく、食べやすくなりました
- タレの粘度がアップ、具材にからみやすくなりました



モニターおすすめの声

今回の商品は、自宅で作ったかのように衣は薄く、豚肉がシッカリ入っているので食べごたえがあります!肉も柔らかくジューシーで茶味豚だけあり旨味があって美味しいし、外食よりかなり安く自宅で本格的な味の酢豚が食べられるのは嬉しい限りです!(まめさん)

みんなの声で
新発売

7月5週企画から
リニューアル品が新登場!



モニターの様子は次ページで紹介しています

Step

1

2014年3月10日

モニターの募集を開始しました

7月3週発売予定の「茶美豚で作った酢豚の素」を試食してアンケートに答えていただけの方をeふれんずで募集したところ、589名の応募がありました。その中から100名をモニターに選出しました。



Step

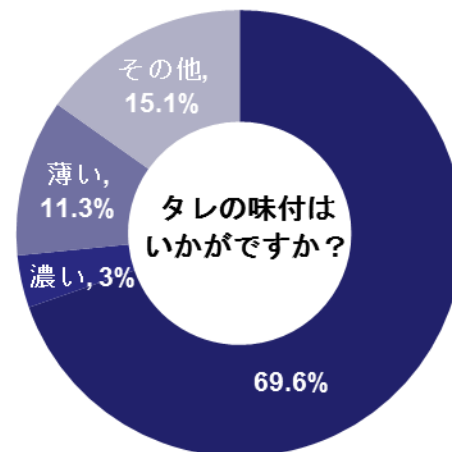
2

2014年4月7日～

1回目の試作品を試食していただきました

100名の試食モニターみなさんに試作品をお届けし、試食していただきました。もともと醤油ベースの味付けをお子様にも好まれるケチャップ味を強め、少し甘めに仕上げました。

味付けについては全体の約70%の方がちょうど良いという評価でしたが、一部「やや甘い」「甘すぎる」という声をいただきました。



Step

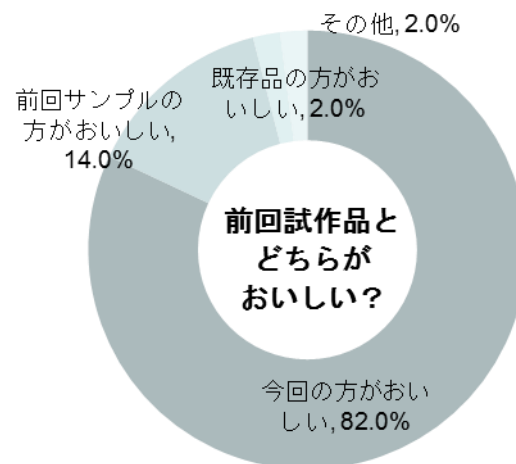
3

2014年5月12日～

2回目の試作品は家族みんなが好きな味♪

100名の試食モニターみなさんに2回目の試作品をお届けし、試食していただきました。前回、甘味が強いという声を受けて、もう少し家族みんなに愛される味付けを追求しました。

甘すぎず、酸っぱすぎず 家族みんなが好きな味に!!
お肉もより柔らかくなりました。



モニター参加者の声

1つの味だけ食べたのではあれっと思うくらいで、その後購入しなくなるだけだが、味を比べることにより自分の好みの方がより分かり、その意見を反映されて改良品が作られていることが実感できた。(40代女性)

メーカーの方々が、こんなに頑張っているのかと、正直驚いた。思っていたよりかなり短時間で味を変えてきたので、連日どれだけ、似たような味を食べ続けたのかと、頭の下がる思いがした。本当にお疲れ様でした。(60代女性)