

消費者モニター調査の意義とは?

年に何度か、FMS 通信読者の皆様には、FMS が開発する新商品のモニター調査にご参加をいただき、商品に対する貴重なご意見を戴いています。ありがとうございます。

皆様から頂戴したご意見やご評価は、主に「商品本体（味や見てくれ、食感や香りなど）」と「コンセプト性（地域性や話題性があるか）」、「購入意向（実際に購入される可能性があるか）」といった3つの項目に分けて分析を行い、商品の改善や販路をどこにするかといった販売促進計画を立てる上での参考とさせていただいています。もちろん、皆様のご意見すべてを商品改善に反映できるわけではありませんが、作り手であるメーカーや生産者が「悩んでいたこと」に対するヒントが幾つもあり、まさに、躊躇していた作り手の背中をそっと押す役割となっていることはぜひ皆様にお伝えしておきたいことです。これまでに数々のモニター調査を実施してきましたが、ちょっと悩ましいこともあります。

毎回、仙台と東京で実施していますが、たいてい「ま逆」の結果が出ること、さらに地元仙台では、生で新鮮な魚や野菜を召し上がっているモニターの方々が多く、加工品に対する評価が厳しいということでしょうか。翻って首都圏の方々は宮城県でとれたものが地場で加工されている事に憧れもあるからか前向きなご意見を戴くことが多いのです。地域産品の認知度を上げるには地元の皆様からの応援があってこそ。

ぜひ前向きなご意見をお待ちしております(*^_^*)

最近のモニターテストの様子はこんな感じですよ@東京会場⇒



ついこの間まで「暑い暑い」とこぼしていたのが嘘のように寒くなってきました。毎年、風邪をひかない事が自慢の私ですが、今年はいっそう体の内側から冷えを撲滅！（三輪）

気づけば町はすっかりクリスマスの装い。そろそろ雪が降るのかなぁという季節になってきました。こう寒いと鍋料理の頻度が高くなるのは我が家だけでしょうか？（松崎）



今年も光のページェントを眺めながら帰宅できるシーズンになりました♪いつもより早いスタートでしばらく楽しめそうです。それと！FMS スタッフブログがFMS のホームページに移転しましたので引き続きよろしくお祈いします(_ _) 野村



Bach Onion 商品デビュー!!

FMS では約3年前からJA 加美よつばの商品開発のお手伝いをしてきました。

そしてこのたびようやく販売デビューにこぎつけました!

商品は下の4種類!!

- ♪ バッハオニオンのスープ
- ♪ バッハオニオンのピクルス
- ♪ バッハオニオンのドレッシング
- ♪ バッハオニオンのジャム



バッハオニオンは生で食べられるほど甘い品種（ラッキー、ハッピーなど）の名称で、バッハホールで有名な加美町の豊かな自然のもと、丹精込めて生産されたタマネギです。

このバッハオニオンを使って仙台市内の人気フレンチレストラン La Paix（電カビル地下1階）のシェフにレシピを作成いただき、開発したのがこの商品です。まだ仙台市内で購入することはできませんが、加美町内のJA 加美よつば直売所で購入することができますお近くにお寄りの際はぜひ!!

【JA加美よつば農産物直売所 情報】

住所：加美町色麻町大字上新町 158-2 午前10時～午後6時（定休日 毎週水曜日、12/31～1/3）

イベント情報

マルシェ・ジャポン センダイ 12月17日～19日 出店決定～!



新商品が続々と登場!! 今回の商品はこちら↓

JA 栗っこ（栗原市）米粉を使った野菜スイーツシリーズ

- 黒豆とかぼちゃのケーキ
- パプリカのケーキ

相性抜群のかぼちゃ&黒豆のケーキとパプリカの香りとバター風味が絶妙な大人のスイーツです。

本数限定!この機会にぜひ(*^_^*)

JA 加美よつばの BachOnion(バッハオニオン) シリーズ

上で紹介した4つの商品をそろえてお待ちしております♪ 商品はすべて

La Paix 監修のレストラン仕様。スープは上品なコンソメ風味であっさりした味付けが好評。ピクルスはタルタルソースにアレンジしても美味!ドレッシングは玉ねぎ好きにはたまらない贅沢なすりおろしタイプ。ジャムはトーストにして玉ねぎの甘さを十分に楽しめます。

Crico

