

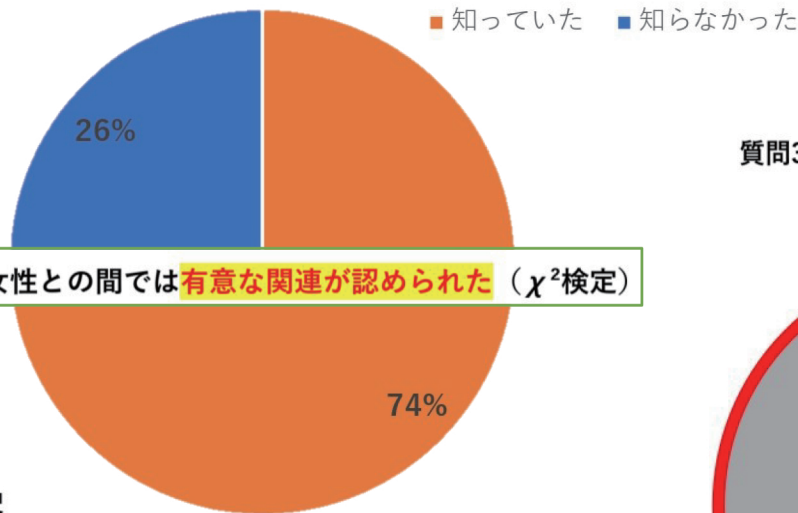
「仁愛大学コラボ弁当」 アンケート結果報告

昨年10月、仁愛大学 健康栄養学科の生徒さんと
コラボ弁当を企画・販売いたしました！

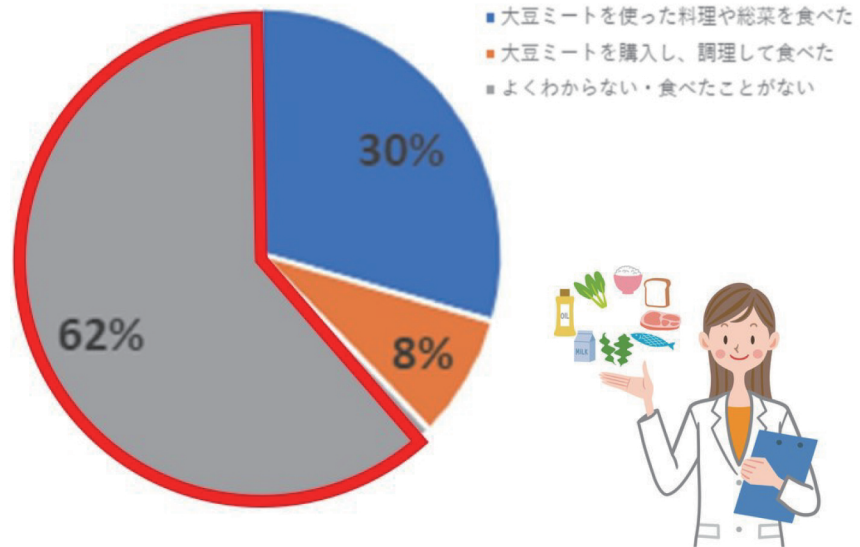
その際に実施したアンケートを
生徒さんたちが集計し、
考察を行った結果が届きました！

質問2

「植物性代替肉や大豆ミートについて知っていますか？」



質問3「これまでに植物性代替肉や大豆ミートを使用
した弁当や料理を食べたことはありますか？」



考察

質問2 植物性代替肉大豆ミートについて知っていた方→7割
男性と女性に有意な関連が認められた (女性が有意に高い)

男性に対するアプローチが必要だと推測。

質問3 植物性代替肉大豆ミートを使用した料理を
食べたことがない・わからない方→6割
男性と女性に有意な関連が認められなかった

普及度は認知度甚至比男女ともに低いと推測。

質問4「大豆ミートの良さはどんなところに感じますか？」

ヘルシー53% 活用しやすい3% 環境にやさしい8%
栄養がとれる32% 特に感じない4%

栄養面で良さを感じている人が多い。
これをより全面的にアピールし、より多くの人に大豆ミートの
良さを広め、購入してもらえるのではないか。

例) ・ちらし等での宣伝
・弁当に栄養価、原材料の表示
・栄養媒体として食材の魅力を示す

大豆ミートの課題・展望

- ・活用できる料理が少ない
→揚げ物は相性が良いが、カレーなどの煮込み料理では相性が悪いと感じたため、活用の幅を増やすために食材や調味料の組み合わせを検討していく
- ・大豆ミートを手に取る機会が少ない
→先行研究より買ったことがある人が約5割であるが、家畜肉と比較すると、大豆ミートは選択肢として認識が薄い

大豆ミートとは・・・

牛肉や鶏肉といった動物のお肉を使わず、
大豆をお肉のように見立てて加工した代替え肉のことです。

マイセンファインフード様より購入したものを
使用いたしました。(会社HP)▶▶



今後も新しい企画に取り組んで参ります！