

「雪若丸」の求評アンケートの結果について

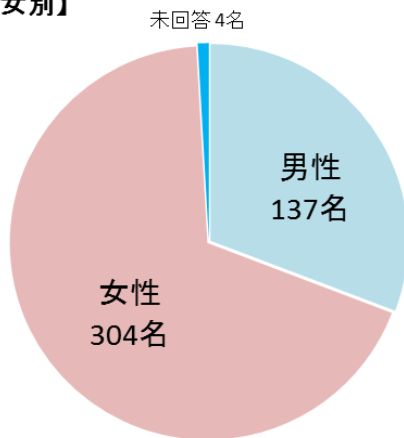
1 購入者

(1) 回答数

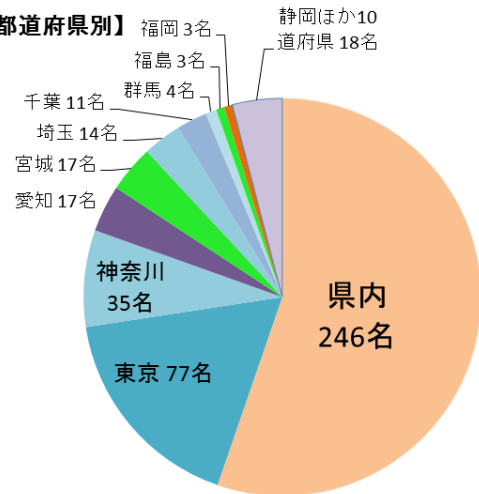
「雪若丸」の購入者にアンケートを実施し、1月31日現在で男性137名、女性304名、未回答4名、合計445名からの回答があった。

なお、都道府県別では県内246名、県外199名（東京77名、神奈川35名ほか18道府県87名）となっている。

【男女別】

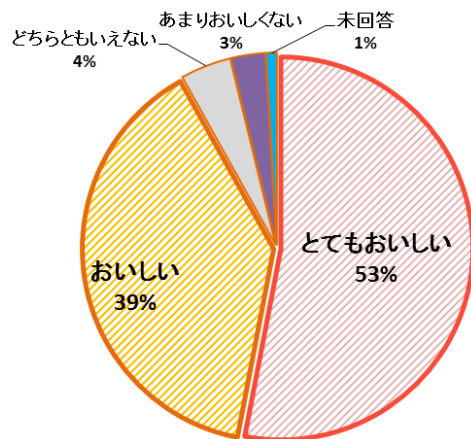


【都道府県別】



(2) 食べた感想

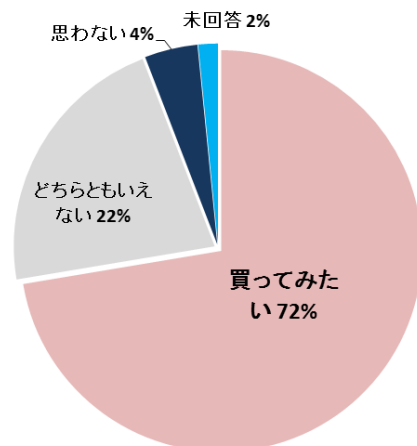
「とてもおいしい」または「おいしい」と回答した人の合計の割合は92%で、「雪若丸」の特長（一粒一粒がしっかり、ほど良い粘り、飽きのこない味、冷めてもおいしい等）を評価・支持する声が多かった。



(3) 購入意向

「買ってみたい」72%、「どちらとも言えない」22%、「思わない」4%、「未回答」2%であった。

30年産の本格販売に向け期待が持てる結果となっている。



(4) 主なコメント

【高評価】

- 粒立ちが良く、噛み応えがあつてよい。粘りも甘みもあつて、今までにない食感です。(山形県・男性 60 代)
- 命名どおり「雪若丸」には男らしさ(歯ごたえ、食感等)があり、“「つや姫」の弟君”にお見事の一言です。朝食に「つや姫」、夕食に「雪若丸」でがつつりお米がはかどりそうです。非常に美味です。(群馬県・女性 60 代)
- 粒がしっかりしていて適度な粘りがあり、硬めのご飯が好きな夫は「旨い！」と一言。おにぎりに向いていると思うので、「つや姫」と「雪若丸」のおにぎりぜひPRを。(山形県・女性 50 代)
- 「つや姫」はもちもちですが、「雪若丸」は粒を感じられ、なるほど弟という気がした。「つや姫」と「雪若丸」の食味特性を活かしたセットでのPRを。(千葉県・男性 40 代)
- 炊き上がりの氷のような輝きと豊かな香りに見惚れてしまいました。食べてはもち米のような粘りと食感の良さは今後の主食になりそうです。(山形県・男性 80 代)
- 一粒一粒お米がしっかりしていてびっくりした。味がありながらさっぱりしているので、食事にとっても合うのが良いと思いました。(東京都・女性 40 代)
- しっかりした一粒一粒のうまみがくせになりそう。(山形県・女性 50 代)
- どんなおかずでも合うと思います。甘すぎずにさっぱりとした味でおいしかったです。(東京都・女性 70 代)

【パッケージ】

- パッケージデザインがすっきりしていておしゃれ。「つや姫」とセットで並べたい。(山形県・女性 50 代)
- パッケージが色合い、デザインとも洗練されて好きです。「つや姫」とペアで送りたい。(山形県・女性 60 代)
- 「つや姫」「雪若丸」のネーミングが良い。パッケージも他の商品と識別ができ目に入りやすい。(福島県・女性 60 代)

【低評価】

- 米だけ食べるのが好きなので、「雪若丸」はちょっと物足りない。(山形県・女性 40 代)
- 高齢者には少し硬いような気がします。(宮城県・女性 60 代)
- 香りは良いと思ったが、硬い。(山形県・女性 40 代)
- 「つや姫」の方がおいしい。食感が良い。味は並以下。(山形県・男性 40 代)

【価格面】

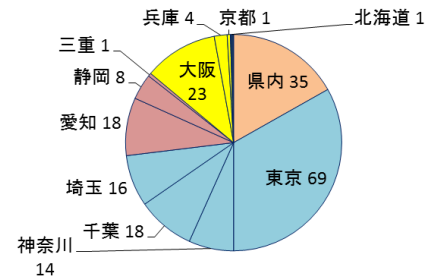
- 手軽に購入できる価格を希望します。(山形県・男性 50 代)
- 値段が高いのでちょっと迷います。(山形県・女性 70 代)
- 550 円/kgは明らかに高い「はえぬき」同等が妥当では(山形県・男性 50 代)
- 運動会のおにぎり用に「雪若丸」を勧められた。美味しく満足したが、値段が 620 円/kgでは高いと思います。(東京都・女性)

2 米穀専門店

(1) 回答数

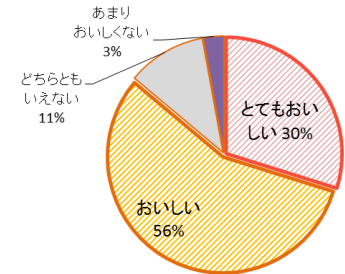
県内および3大都市圏の米穀専門店を中心に求評用サンプル米2kgを送付し、12都道府県、208店から回答があった。

エリア別では県内35店、首都圏117店、静岡県を含む中京圏27店、関西圏28店、北海道1店となっている。



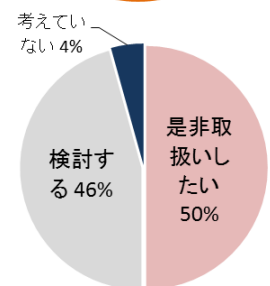
(2) 食べた感想

「とてもおいしい」または「おいしい」の回答した店の合計の割合は86%と高かった。



(3) 取扱い意向

「是非取扱いしたい」50%、「検討する」46%、「考えていない」4%となっている。



(4) 主なコメント（取扱い意向別）

【是非取扱いしたい】

- ネーミングもとても心地よく、多くのお客様に買っていただきたい。
- 販売戦略（プロモーション）、テレビCMなど情報発信が重要。お客様の8割は「雪若丸」を知りません。
- 新品種が増える中でどのように認知させるか。テレビCMをしっかりとやれば、人気商品として消費者に認知されると思う。あとは価格が重要。
- イベント、マスコミ等で宣伝していただきたい。ネーミングもよい。
- 新種の中でも味、つや等上位の米だと思えます。パッケージも大変印象に残るデザインだと思えます。
- 名前のおり真っ白で炊き上がりでまずはびっくりしました。「つや姫」より硬めのご飯でお寿司にはぴったりでは？若者には良いと思えました。
- しっかりとした食感で差別化できる。山形のお米は人気があるので注目されると思います。

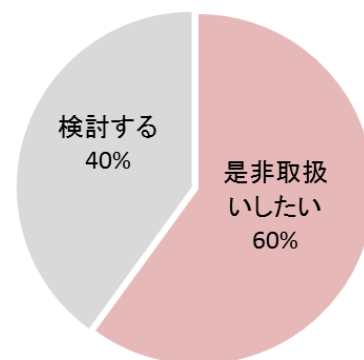
【検討する】

- 食感は少し硬め。やわらかすぎるのは嫌だというお客様に是非すすたい。
- 消費者に勧めれば売れると思うが、固定客を作るにはPR（テレビ、キャンペーン）が無くては難しいため、積極的な情報発信を期待しています。店頭精米のため専用米袋よりシール（8cm四方くらい）を作ってくださいとありがたいです。
- おいしいからといって、つや姫より価格を上げず販売しやすい価格設定が望ましいと思います。テレビCMも放映してもらいたいです。
- 粒がしっかりしているが硬く感じる人もいると思うので、雪若丸のお米の特徴を伝える必要がある。
- 硬いお米を好む方へ売りやすい品種で販売する側としては助かる。
- 「つや姫」の弟としての売り出し方は妥当。価格次第で取扱いの可能性はあるが、「つや姫」と顧客の取り合いになるのではないかと。

3 米穀卸

(1) 取扱い意向

全国の米穀卸 25 社から回答があり、「是非取扱いしたい」60%、「検討する」40%となっている。



(2) 主なコメント（取扱意向別）

【是非取扱いしたい】

- 粒もしっかりしていて、精米もきれいで購入者の方も手に取って見て良いお米と判断される。食味的にも大変美味しく文句のつけようが無い。今後は「つや姫」を取り扱っている量販店で棚の棲み分けが出来るかが課題。PRも「つや姫」なみに必要
- 「つや姫」と双肩するブランドへの育成を期待する。業務用米への取組み、拡大もお願いしたい
- デザインもわかりやすくてよい。名古屋でテレビCMを入れてほしい。
- 食感は弾力のある品質という印象。ブレンド適正や製品での販売、炊飯適正を見極めて販売していきたい。
- 食味的にはおいしいですが「つや姫」の方が甘みが強い分印象的に薄いです。硬めのために丼物やカレーに使えると思います。現在の量販店は少量サイズでの販売が増えており、2kg袋でのラインナップでストーリーを作ると販売すると定着すると思います。
- 大変美味しかった。粘りが少なく飽きのこない感じがしました。「つや姫」に比べると用途は業務用向きだと思います。（炊飯器にご飯が付着しない点）価格は「はえぬき」同等が基準だと思います。
- お客様は新しいものが大好きです。試食用サイズがあれば試してくれると思います。「つや姫」との違い等の説明文もあれば良いと思います。

【検討する】

- 粒がしっかりしてほどよい甘みもあり、おいしい。後は価格次第で売れるかどうかだと思う。
- 山形つや姫と食べ比べても遜色ない。消費者サイドから見た場合、新潟コシや富山コシより高い高価格帯に設定にすると、一巡はするかもしれないがリピートがなくなるかも。あとは宣伝が重要。デビューから3年間は食味・品質を落とさないように注意。
- 粒感はしっかりしており硬めの印象。家庭用よりは寿司向けが良い。
- 米の品質は問題ないと感じておりますが取扱いについては検討を重ねたい。
- 最近の低アミロース系の粘りのある品種と違い狙いはよい。PRが重要。
- 少し個性が強い米である。米の特性を理解してもらえることが重要。

「雪若丸」の知名度・認知度を高め、「しっかりした粒感や適度な粘りが両立した新食感」という特長を消費者に的確に伝えることが課題