

新たな価値の創出

「品質・特徴の見える化」とは

商品の開発・リニューアル、販路拡大や売上アップに対して、  
このような「？」をお持ちではないでしょうか…

新規のユーザーは自社商品の  
良さや、他社商品とのちがいは  
理解してくれているのだから  
うか？

風味や口どけなど、開発やリニュー  
アルのこだわりはユーザーに伝わ  
っているのだろうか？

内部調査や社内での自社調べだ  
けで、第三者の分析など裏付ける  
ものがない。

自社商品の価値訴求できる  
情報がよくわからない。

同一業界・同一カテゴリの中で  
の価格競争から脱却したい。

工場のリニューアルに伴い、製造機器・  
工程の変更をおこなったが、商品の味  
覚が変わっていないだろうか？

商品の開発・リニューアルに携わる皆様に 各種SERVICEをご用意しています。

## <成分分析>

### <栄養成分/機能性成分>

表示に必要な栄養成分に留まらず、より特徴的な成分に着目し、分析による数値を明示することで自社製品の価値を見える化することができます。

## <官能/物性評価>

弊社有資格者や臭気判定士(国家資格)が自社製品の特徴を数値化・グラフ化するだけでなく、通常品との差異の評価、新製品の評価「風味が優れている」「~と同等の風味である」などが可能です。また、物性評価では炊飯米・肉・魚介類・デザートなどの食感(硬さ・弾力・噛み応えなど)を機器分析により数値化することにより、価値を見える化することができます。

## 【具体例】

### <ブランド育成>

食に関連する新製品・リニューアル品の発売品数は膨大な数になっています。数多い商品の中で自社製品を選んでいただくための情報はお客様に対して明確に提供できていますでしょうか。

新規開発商品やリニューアル商品の品質・特徴・機能性を、試験分析、官能評価、物性評価等により差別化し、お客様に訴求するデータのご提供によりブランド育成を支援致します。

## 【具体例】

### <他との差異、差別化ポイントの探索>

一次産品は自然から採取された状態のもので、その後の加工の工夫やパッケージによる消費者への情報提供などがすくなく、商品の特徴を伝えにくいものとなっています。

農産・水産・畜産などの地域一次産品を他の地域の産品とどこが違うのか、お客様対して訴え、響く内容にするのはどうすればいいのか。

そのもの自体が持っている特徴を試験分析, 官能評価, 物性評価等により探って参ります。

産地特有の特徴を見出し、際立たせることができれば新たな価値の創出となると考えます。

## 【具体例】

### <調査・マーケティング支援>

消費者調査・インタビュー・売場調査・視点調査・味覚テストなど、実際のターゲットを対象とした調査に加えて、第三者の味覚・官能評価、機器分析による数値データを加えてみませんか。

弊社内有資格者(五味・味覚濃度・臭気の試験合格者)及び臭気判定士(国家資格)による官能評価に加え、物性評価、成分分析など数値による「品質・特徴の見える化」で、調査・マーケティングを支援致します。

特に他社製品と比べての評価やリニューアル製品の評価など差異を明確にすることに長けています。

資料にない内容など、ご不明な点は  
お問合せください



お問い合わせ  
フォームはこちら



分析テクノ  
HPはこちら