

超高水圧加工玄米、リサーチ結果

飲食店で実施している実証販売にて、定期購入者が創造されています。
今回は、目から鱗的な食べ方を聞きましたので披露いたします。

【玄米に混ぜて食べる玄米】

玄米食を継続されている方が、超高水圧加工玄米を購入されました。超高水圧加工玄米は無洗玄米であり、長時間の水への浸漬が不要である事から、普段食べていた未加圧の玄米に混ぜて炊いたところ食感が良くなり、美味しく玄米食を楽しめるようになったと。

- ① 未加圧の玄米を普段より少量1日水に浸漬させる。
 - ② 炊飯前に減らした玄米程度の超高水圧加工玄米を加えてから炊飯する。
 - ③ 玄米コースで炊く事になるが、食感は良くなり美味しく食べる事ができる。
- ※ 玄米食を採用している方に白米と混ぜる事を推奨しても納得いただく事は難しい。玄米食の方には『玄米にも混ぜて炊ける玄米』として超高水圧加工玄米をお勧めする事の可能性を発見した。（教えられた）

【結構多い雑穀米と混ぜて炊く方】

雑穀米を気に入って食べている方も、穀物の種類による固さの相違が気になっている方は多い。
超高水圧加工玄米を加える事で、食感が良くなるようです。特に白米と雑穀米を混ぜて炊いている方に好評である。

- ※ 販売者の意表を突く活用方法ですが、定期購入者の一部にこのような方がおられる事実には驚愕です。

飲食店マーケティングリサーチの結果報告

超高水圧加工玄米の評価点

- 1位 食べやすさ。
- 2位 調理の時間短縮。
- 3位 炊飯以外の色々な料理の素材に使える。
- 4位 エコ（無洗米、白米モードで炊ける）
- 5位 炊飯倍率が高いので少量でも満足できる。（過食軽減）
- 6位 整腸作用

【人気メニュー】

1. 吸水性の高さ

- ① 酢飯⇒海苔巻き、稲荷寿司が好評。玄米の食感、玄米酢飯が新しい感覚。
- ② 炊き込みご飯⇒味が芯まで染み込んでいる事と玄米の食感。具材の食感との相乗効果。

2. 穀物臭減少

- ① 玄米こむすび⇒80g程度のこむすびが丁度いい大きさで、玄米でも冷めても美味しいと好評。
- ② 冷凍ごはん⇒メニューではないが、冷凍し解凍しても穀物臭が少ないと好評。

3. ロウ層の旨味成分

- ① 焼きおにぎり⇒焼くと香ばしく美味しいと好評

健康への有用性を強調して説明してきましたが、消費者の評価は、美味しく玄米を食べる事ができる事。
更に時間短縮や無洗米、炊飯時間の短縮による燃料費減への評価は環境問題に関心が高まっている結果とおもわれる。

炊飯以外で玄米を食べる事が出来る事への評価が高い。
超高水圧加工玄米は炊飯後98%糊化するので柔らかいが胚芽のプチプチ感は残る。玄米の食感が料理の食感を高めるとの評価があり、料理の素材として玄米の活用範囲が増える事への評価が高い。
レシピ等の訴求や、試食会等で体感できる機会を創造する事が最良の手法である。
中食への提案も効果的。