

調查票

季節別食肉消費動向調査【10月調査】

貴店(1店舗分)の売上高、店舗面積、従業員についておうかがいします

Q1. 貴店(1店舗分)の2010年10月(1ヶ月間)の食肉部門(卸部門除く)の売上構成比を記入してください。
(合計が100%になるように整数でご記入ください)

牛肉	豚肉	鶏肉	その他食肉	内臓	食肉加工品	食肉惣菜	合計
%	%	%	%	%	%	%	100%

注1) 「その他食肉」は、牛・豚・鶏肉以外の羊・鹿・猪等の精肉、「食品加工品」はハム・ソーセージ等、「食肉惣菜」は唐揚、とんかつ等。

Q2. 貴店(1店舗分)の10月(1ヶ月間)の売上高、10月時点の面積、従業員数を記入してください。

	2010年10月		2009年10月
	店舗全体	食肉部門(卸売部門除く)	食肉部門(卸売部門除く)
売上高(10月1ヶ月間)	万円/月	万円/月	万円/月
面積(10月時点)	m ²	m ²	m ²
従業員(10月時点)	人	人	人

注2) 食肉部門は、精肉、内臓、食肉加工品、食肉惣菜についてご記入ください。

注3) 食肉部門売上高・面積は、概数でも結構ですので、必ずご記入ください。

注4) 従業員数は、店舗全体、食肉部門ともに今年10月に在店している人数(パートを含む)をご記入ください。

貴店(1店舗分)の食肉の売上高、粗利益、粗利益率についておうかがいします

Q3. 今年10月の食肉等の売上は、昨年の今頃と比べてどう変化しましたか。また、今後の売上はどうなると予測していますか。a~tのそれぞれについて、①取扱いの有無の該当するものに○印をつけてください。取扱いのあるものについては、②昨年の10月と比べた売上、③今後の売上予測をお答えください。(○印は1つ)

		①取扱い		②昨年の10月と比べた売上					③今後の売上予測						
		無し	有り	増えた	やや増えた	変わらない	やや減った	減った	増える	やや増える	変わらない	やや減る	減る		
														1	2
a. 食肉部門全体															
牛	国産	b. 和牛肉	1	2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
		c. 国産牛肉(乳用種)	1	2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
		d. 国産牛肉(交雑種)	1	2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
		e. その他国産牛肉(国産外来種等)	1	2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
		f. 米国産牛肉	1	2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
	輸入	g. 豪州産牛肉	1	2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
		h. その他輸入牛肉()	1	2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
豚	国産	i. 黒豚肉	1	2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
		j. SPF豚肉	1	2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
		k. 銘柄豚肉	1	2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
		l. その他国産豚肉	1	2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
	輸入	m. 輸入豚肉	1	2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
鶏	国産	n. 銘柄鶏肉	1	2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
		o. その他国産鶏肉	1	2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
	輸入	p. 輸入鶏肉	1	2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
その他	q. その他食肉()		1	2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
	r. 内臓		1	2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
	s. 食肉加工品		1	2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
	t. 食肉惣菜		1	2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5

SQ1. 「Q3a. 食肉部門全体」の「③今後の売上予測」についてご回答の理由をご記入ください。

Q4. 食肉等の粗利益は、昨今の今頃にくらべてどう変化しましたか。また、今後の粗利益はとなると予測していますか。a～tのそれぞれについて、①取扱いの有無の該当するものに○印をつけてください。取扱いのあるものについては、②昨年の10月と比べた粗利益、③今後の粗利益予測をお答えください。(○印は1つ)

		①取扱い		②昨年の10月と比べた粗利益					③今後の粗利益予測						
		無し	有り	増えた	やや増えた	変わらない	やや減った	減った	増える	やや増える	変わらない	やや減る	減る		
		a. 食肉部門全体			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
牛	国産	b. 和牛肉	1	2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
		c. 国産牛肉(乳用種)	1	2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
		d. 国産牛肉(交雑種)	1	2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
		e. その他国産牛肉(国産外来種等)	1	2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
	輸入	f. 米国産牛肉	1	2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
		g. 豪州産牛肉	1	2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
		h. その他輸入牛肉	1	2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
		豚	国産	i. 黒豚肉	1	2	→	1	2	3	4	5	1	2	3
j. SPF豚肉	1			2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
k. 銘柄豚肉	1			2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
l. その他国産豚肉	1			2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
輸入	m. 輸入豚肉	1	2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
鶏	国産	n. 銘柄鶏肉	1	2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
		o. その他国産鶏肉	1	2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
	輸入	p. 輸入鶏肉	1	2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
その他	q. その他食肉	1	2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
	r. 内臓	1	2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
	s. 食肉加工品	1	2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
	t. 食肉惣菜	1	2	→	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	

Q5. 粗利益率についておたずねします。a～tのそれぞれについて、Q4の①で取扱いが「有り」とお答えいただいたものについて粗利益率をお答えください。(○印は1つ)

		10%未満	10～14%	15～19%	20～24%	25～29%	30～34%	35～39%	40%以上	
		a. 食肉部門全体	1	2	3	4	5	6	7	8
牛	国産	b. 和牛肉	1	2	3	4	5	6	7	8
		c. 国産牛肉(乳用種)	1	2	3	4	5	6	7	8
		d. 国産牛肉(交雑種)	1	2	3	4	5	6	7	8
		e. その他国産牛肉(国産外来種等)	1	2	3	4	5	6	7	8
	輸入	f. 米国産牛肉	1	2	3	4	5	6	7	8
		g. 豪州産牛肉	1	2	3	4	5	6	7	8
		h. その他輸入牛肉	1	2	3	4	5	6	7	8
		豚	国産	i. 黒豚肉	1	2	3	4	5	6
j. SPF豚肉	1			2	3	4	5	6	7	8
k. 銘柄豚肉	1			2	3	4	5	6	7	8
l. その他国産豚肉	1			2	3	4	5	6	7	8
輸入	m. 輸入豚肉	1	2	3	4	5	6	7	8	
鶏	国産	n. 銘柄鶏肉	1	2	3	4	5	6	7	8
		o. その他国産鶏肉	1	2	3	4	5	6	7	8
	輸入	p. 輸入鶏肉	1	2	3	4	5	6	7	8
その他	q. その他食肉	1	2	3	4	5	6	7	8	
	r. 内臓	1	2	3	4	5	6	7	8	
	s. 食肉加工品	1	2	3	4	5	6	7	8	
	t. 食肉惣菜	1	2	3	4	5	6	7	8	

Q6. 貴店(1店舗分)における牛肉、豚肉、鶏肉の仕入量は、今年10月の1ヶ月間でどれくらいでしたか。a～oのそれぞれについて、仕入形態別の仕入量を重量ベースで記入してください。

注) 卸売向け(外食、給食、惣菜業者等への販売)は除いてください。小数点は省いてください。取扱いのないものは0をご記入ください。

		枝肉	部分肉セット	部分肉パーツ	コンシューマパック	合計	
牛	国産	a. 和牛肉	kg	kg	kg	kg	kg
		b. 国産牛肉(乳用種)	kg	kg	kg	kg	kg
		c. 国産牛肉(交雑種)	kg	kg	kg	kg	kg
		d. その他国産牛肉 (国産外来種等)	kg	kg	kg	kg	kg
	輸入	e. 米国産牛肉	kg	kg	kg	kg	kg
		f. 豪州産牛肉	kg	kg	kg	kg	kg
		g. その他輸入牛肉	kg	kg	kg	kg	kg
豚	国産	h. 黒豚肉	kg	kg	kg	kg	kg
		i. SPF豚肉	kg	kg	kg	kg	kg
		j. 銘柄豚肉	kg	kg	kg	kg	kg
		k. その他国産豚肉	kg	kg	kg	kg	kg
	輸入	l. 輸入豚肉	kg	kg	kg	kg	kg
鶏	国産	m. 銘柄鶏肉					kg
		n. その他国産鶏肉					
	輸入	o. 輸入鶏肉					kg

Q7. 食肉仕入時に重視していることは何ですか。a～iのそれぞれについて該当するものに○印をつけてください。

(○印は3つまで)

	価格	産地	肉色	脂肪色	脂肪交雑	柔らかさ	スペック	衛生管理	配送条件	格付等級
a. 和牛肉	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
b. 国産牛肉(乳用種)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
c. 国産牛肉(交雑種)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
d. 米国産牛肉	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
e. 豪州産牛肉	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
f. 国産豚肉	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
g. 輸入豚肉	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
h. 国産鶏肉	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
i. 輸入鶏肉	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

牛肉についておうかがいします

Q8. 最近の牛肉の小売価格についておたずねします。貴店で最も売れている100g当たりの価格帯をお聞かせください。a～hの部位等ごとの売れ筋価格帯(税抜き)はどれですか。(○印は1つ)

① 和牛肉	取扱無し	300円以下	301～400円	401～500円	501～600円	601～700円	701～800円	801～1,000円	1,001～1,500円	1,501～2,000円	2,001円以上
a. かた	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
b. かたロース	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
c. リブロース	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
d. サーロイン	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
e. ヒレ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
f. ばら	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
g. もも	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
h. 切り落とし	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

注) 100gあたりの金額です

② 国産牛肉(乳用種)	取扱無し	150円以下	151～200円	201～250円	251～300円	301～400円	401～500円	501～600円	601～700円	701円以上
a. かた	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
b. かたロース	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
c. リブロース	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
d. サーロイン	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
e. ヒレ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
f. ばら	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
g. もも	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
h. 切り落とし	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

注)100gあたりの金額です

③ 国産牛肉(交雑種)	取扱無し	200円以下	201～250円	251～300円	301～400円	401～500円	501～600円	601～700円	701～800円	801～900円	901～1,000円	1,001円以上
a. かた	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
b. かたロース	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
c. リブロース	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
d. サーロイン	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
e. ヒレ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
f. ばら	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
g. もも	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
h. 切り落とし	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

注)100gあたりの金額です

④ 輸入牛肉	取扱無し	100円以下	101～150円	151～200円	201～250円	251～300円	301～350円	351～400円	401～500円	501円以上
a. かた	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
b. かたロース	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
c. リブロース	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
d. サーロイン	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
e. ヒレ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
f. ばら	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
g. もも	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
h. 切り落とし	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

注)100gあたりの金額です

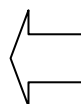
Q9. 牛肉の種類、各部位ごとに、主な販売形態を右欄に示した1～4から1つ選んで番号を記入してください。
 取扱いのないものは空欄のままで結構です。

	和牛肉	国産牛肉(乳用種)	国産牛肉(交雑種)	輸入牛肉	販売形態
記入例)かた	1	3	2	4	1. ブロック
a. かた					2. カット(角切り・厚切り)
b. かたロース					3. スライス(薄切り)
c. リブロース					4. 挽き肉
d. サーロイン					
e. ヒレ					
f. ばら					
g. もも					
h. 切り落とし					

Q10. 牛肉の最も売れ行きの良い部位についてお答えください。(重量ベース)

a～eそれぞれについて、「最も売れる部位」と「次に売れる部位」を右欄に示した1～8の部位から1つずつ選んで番号を記入してください。取扱いのないものは空欄のままで結構です。

	最も売れる 部位	次に売れる 部位
a. 和牛肉		
b. 国産牛肉(乳用種)		
c. 国産牛肉(交雑種)		
d. 米国産牛肉		
e. 豪州産牛肉		



部位	
1. かた	5. ヒレ
2. かたロース	6. ばら
3. リブロース	7. もも
4. サーロイン	8. 切り落とし

注)「8. 切り落とし」は各部位の端材の総称と考えてください

Q11. 和牛肉の売れ行きについておたずねします。a～dの和牛肉の種類ごとに、①現在の売れ行きと、②今後の売れ行きについて、最もよく当てはまるものに○印をつけてください。(重量ベース) (○印は1つ)

	①現在の売れ行き				②今後の売れ行き			
	よく売れている	どちらとも言えない	あまり売れていない	取り扱っていない	見込み売上増加	売上の見込みなし	見込み売上減少	取り扱えない
a. 黒毛和種	1	2	3	4	1	2	3	4
b. 褐色和種	1	2	3	4	1	2	3	4
c. 日本短角種	1	2	3	4	1	2	3	4
d. 無角和種	1	2	3	4	1	2	3	4

豚肉についておたずねします

Q12. 最近の国産豚肉と輸入豚肉の小売価格についておたずねします。貴店で最も売れている100g当たりの価格帯をお聞かせください。a～fの部位ごとの売れ筋価格帯(税抜き)に○印をつけてください。(○印は1つ)

① 国産豚肉

	取扱無し	100円以下	101～150円	151～200円	201～250円	251～300円	301円以上
a. かた	1	2	3	4	5	6	7
b. かたロース	1	2	3	4	5	6	7
c. ロース	1	2	3	4	5	6	7
d. ヒレ	1	2	3	4	5	6	7
e. ばら	1	2	3	4	5	6	7
f. もも	1	2	3	4	5	6	7

注)100gあたりの金額です

② 輸入豚肉

	取扱無し	50円以下	51～100円	101～150円	151～200円	201円以上
a. かた	1	2	3	4	5	6
b. かたロース	1	2	3	4	5	6
c. ロース	1	2	3	4	5	6
d. ヒレ	1	2	3	4	5	6
e. ばら	1	2	3	4	5	6
f. もも	1	2	3	4	5	6

注)100gあたりの金額です

Q13. 豚肉の種類、各部位ごとに、主な販売形態を右欄に示した1～4から1つ選んで番号を記入してください。
取扱いのないものは空欄のままで結構です。

	国産豚肉	輸入豚肉	販売形態
記入例) かた	2	1	1. ブロック
a. かた			2. カット(角切り・厚切り)
b. かたロース			3. スライス(薄切り)
c. ロース			4. 挽き肉
d. ヒレ			
e. ばら			
f. もも			

Q14. 豚肉の最も売れ行きの良い部位についてお答えください。(重量ベース)

a, bそれぞれについて、「最も売れる部位」と「次に売れる部位」を右欄に示した1～6の部位から1つずつ選んで番号を記入してください。取扱いのないものは空欄のままで結構です。

	最も売れる部位	次に売れる部位	部位
a. 国産豚肉			1. かた
b. 輸入豚肉			4. ヒレ
			2. かたロース
			5. ばら
			3. ロース
			6. もも

鶏肉についておうかがいします

Q15. 最近の鶏肉の小売価格についておたずねします。貴店で最も売れている100g当たりの価格帯をお聞かせください。a～dの部位ごとの売れ筋価格帯(税抜き)に○印をつけてください。(○印は1つ)

	取扱無し	60円以下	61～80円	81～100円	101～120円	121～140円	141～160円	161～180円	180円以上
a. むね肉	1	2	3	4	5	6	7	8	9
b. もも肉	1	2	3	4	5	6	7	8	9
c. ささみ	1	2	3	4	5	6	7	8	9
d. 手羽	1	2	3	4	5	6	7	8	9

注)100gあたりの金額です

Q16. 鶏肉について、各部位ごとに主な販売形態を右欄に示した1～4から1つ選んで番号を記入してください。取扱いのないものは空欄のままで結構です。

	鶏肉	販売形態
記入例) むね肉	2	1. ブロック
a. むね肉		2. カット(角切り・厚切り)
b. もも肉		3. スライス(薄切り)
c. ささみ		4. 挽き肉
d. 手羽		

Q17. 鶏肉の最も売れ行きの良い部位についてお答えください。(重量ベース)

「最も売れる部位」と「次に売れる部位」を右欄に示した1～4の部位から1つずつ選んで番号を記入してください。取扱いのないものは空欄のままで結構です。

最も売れる部位	次に売れる部位	部位
		1. むね肉
		3. ささみ
		2. もも肉
		4. 手羽

貴店の取り組み・課題等についておうかがいします

Q18. JAS規格品について、どのくらいご存知ですか。また、現在の取扱量や今後の取扱量がどうなると予測していますか。a～iのそれぞれについて、①ご存知かどうか、また、②取扱いの有無の該当するものに○印をつけてください。
取扱いのあるものについては、③今年10月の1ヶ月間の取扱量を数値でご記入ください。
また、取り扱っているもの、取り扱っていないものも含め、④今後の取扱量について、該当するものに○印をつけてください。
(○印は1つ)

	①認知状況			②取扱		→	③今年10月の1ヶ月間の取扱量	④今後の取扱量				
	詳しく知っている	知っている	知らない	無し	有り			増やす	やや増やす	変わらない	やや減らす	減らす
a. 生産情報公表JAS規格品(牛肉)	1	2	3	1	2	→	kg	1	2	3	4	5
b. 生産情報公表JAS規格品(豚肉)	1	2	3	1	2	→	kg	1	2	3	4	5
c. 有機JAS規格品(牛肉)	1	2	3	1	2	→	kg	1	2	3	4	5
d. 有機JAS規格品(豚肉)	1	2	3	1	2	→	kg	1	2	3	4	5
e. 有機JAS規格品(鶏肉)	1	2	3	1	2	→	kg	1	2	3	4	5
f. 特定JAS規格品(地鶏)	1	2	3	1	2	→	kg	1	2	3	4	5
g. 特定JAS規格品(熟成ハム)	1	2	3	1	2	→	kg	1	2	3	4	5
h. 特定JAS規格品(熟成ソーセージ)	1	2	3	1	2	→	kg	1	2	3	4	5
i. 特定JAS規格品(熟成ベーコン)	1	2	3	1	2	→	kg	1	2	3	4	5

Q19. a～dの食品表示に関して、①現在表示している表示項目と、②今後追加する表示項目について、当てはまるものに○印をつけてください。
(○印はいくつでも)

種類 表示項目	a. 国産牛肉		b. 輸入牛肉		c. 国産豚肉		d. 輸入豚肉	
	①現在表示	②今後追加	①現在表示	②今後追加	①現在表示	②今後追加	①現在表示	②今後追加
食肉種類	1	1	1	1	1	1	1	1
品名(部位)	2	2	2	2	2	2	2	2
品種	3	3	3	3	3	3	3	3
原産地	4	4	4	4	4	4	4	4
飼料給与内容	5	5	5	5	5	5	5	5
と畜日	6	6	6	6	6	6	6	6
と畜場所	7	7	7	7	7	7	7	7
加工日	8	8	8	8	8	8	8	8
加工所所在地	9	9	9	9	9	9	9	9
加工者名称	10	10	10	10	10	10	10	10
冷凍表示	11	11	11	11	11	11	11	11
消費期限	12	12	12	12	12	12	12	12
格付け等級	13	13			13	13		
保存方法	14	14	14	14	14	14	14	14
用途	15	15	15	15	15	15	15	15
量目	16	16	16	16	16	16	16	16
販売価格	17	17	17	17	17	17	17	17
100g当り価格	18	18	18	18	18	18	18	18
適正表示ステッカー	19	19	19	19	19	19	19	19

Q20. 貴店の食肉部門において、優先的に解決すべき経営課題は何であるとお考えですか。該当するものに○印をつけてください。
(○印は3つまで)

1. 売上拡大	5. 顧客満足向上	9. 経費削減	13. 人材育成・人材教育
2. 利益拡大	6. 顧客サービス向上	10. 税金対策	14. 資金調達
3. 新規顧客獲得	7. 競合店との差別化	11. 業務効率化	15. 後継者の育成
4. 既存顧客維持・拡大	8. ブランド力アップ	12. 人材採用	16. その他 ()

Q21. 貴店において食肉部門の売上拡大のために、①すでに取り組んでいること、②今後取り組みたいことをお聞かせください。
(○印はいくつでも)

	売価の引き下げ	商品の品質についての説明表示	と畜検査結果証明書の店頭表示	衛生管理・鮮度管理の徹底	生産者や生産履歴の紹介・表示	セールや特売日の積極的な展開	店頭でのスライスや挽き肉の対応	店頭での肉料理のメニュー提案の強化	試食販売の強化	ポイント・スタンプカード	POPやショーカードの表示	商品バラエティの拡大	商品の専門化(特定商品への特化)	食肉惣菜(仕入商品)類の強化	食肉惣菜(自家製商品)類の強化	ホームページの開設	ネット販売への対応	トレーサビリティ検索システム店内常設	チラシ・ビラの配布強化	優良顧客へのDM送付	その他()
①既に 取り組んでいること	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
②今後 取り組みたいこと	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21

Q22. 貴店において食肉部門の経営課題解決のために、①すでに取り組んでいること、②今後取り組みたいことをお聞かせください。
(○印はいくつでも)

	経営理念の設定と周知	新規出店のための調査・計画	顧客満足度調査の実施	競合店調査の実施	広告・PR活動の強化	経費削減目標の設定と実施	節税対策の実施	業務効率化策の検討と実施	作業機械化の推進	コンピュータ化(IT化)の推進	人材採用活動の強化	パート・アルバイト比率のアップ	社員教育制度の充実	自己啓発支援	モチベーション強化のための評価制度の実施	後継者の育成	その他()
①既に 取り組んでいること	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
②今後 取り組みたいこと	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17

お客様(消費者)の立場に立った考え方についておうかがいします

Q23. お客様が貴店で買い物をするのは、どのような理由からだと思いますか。最も該当するものを1つだけ選んで、○印をつけてください。
(○印は1つ)

1. 安いから	5. 気がねなく買い物ができるから	9. 近所にあるから
2. 品揃えが多いから	6. 安全性が高いから	10. 品質がよいから
3. 好きな量が購入できるから	7. サービスがよいから	11. その他
4. 商品が選びやすいから	8. 1ヶ所でいろいろな買い物ができるから	()

Q24. お客様が食肉を買う時に、何を基準に選んでいると思いますか。該当するものに○印をつけてください。
(○印は3つまで)

1. 鮮度のよさ	5. 産地・銘柄等	9. 冷蔵品か、冷凍・解凍品か
2. 肉質の良さ	6. 安全性・安心感	10. その他
3. 価格の安さ	7. 売り場の衛生管理	()
4. 国産か、輸入か	8. 飼育方法	

Q25. お客様が食肉を購入する時の肉質について、以下のどのような点を留意していると思いますか。該当するものに○印をつけてください。(○印は3つまで)

1. 霜降りが多いこと(牛肉の場合)	5. 脂身が多いこと	9. ジューシーさ
2. 霜降りが少ないこと(牛肉の場合)	6. 脂身が少ないこと	10. その他
3. 肉のしまり(水っぽさ)	7. 肉汁の有無	()
4. 肉の色と光沢	8. 柔らかさ	

Q26. お客様から、食肉について最近よく受ける質問・意見はどのようなことですか。該当するものに○印をつけてください。(○印は3つまで)

1. 調理方法・食べ方	5. 価格に関すること	9. 部位に関すること
2. 産地・飼育方法等の情報	6. 量目に関すること	10. 消費期限・鮮度に関すること
3. BSE等の安全性に関すること	7. トレー・包装材料等環境に関する問題	11. 生産・流通履歴に関すること
4. 栄養に関すること	8. 日持ち・保存方法	12. その他 ()

Q27. 食肉に関するどのような情報が、お客様に十分に伝わっていないと考えますか。日頃お考えのこと、思いついたこと等、何でもご自由にご記入ください。

Q28. 最近の販売動向や消費者動向などに関するご意見・ご感想ならびに、食肉に関する消費者意識・購買行動についてお知りになりたい事項がございましたら、何でもご自由にご記入ください。

【最近の販売動向や消費者動向などに関するご意見・ご感想】

【食肉に関する消費者意識・購買行動についてお知りになりたい事項】

【その他】

Q29. 以下の1～4のような成果があった取り組みがあれば、番号に○をつけて具体的な内容をご記入ください。

1. 新規顧客獲得のための取り組み
2. リピーター獲得のための取り組み
3. 客単価UPのための取り組み
4. その他販売店の売上増加につながった取り組み

--

貴店についておうかがいします

Q30. 貴店の業態、店舗形態、店舗タイプ、店舗所在地についてお答えください。

業態	1. 百貨店	3. 食品スーパー	5. 食肉小売店(専門店)
	2. 総合スーパー	4. 農協・生協ストア	6. その他()
店舗形態	1. 単独店	2. ローカルチェーン	3. 全国チェーン
店舗タイプ	1. 単独店舗 2. 店舗内店舗(百貨店・スーパー等に入居している店舗)		
店舗所在地	都道府県		

－ ご協力いただき、大変ありがとうございました －

後日、消費者調査結果を含めた調査結果のダイジェスト版をご送付いたしますので、ご記入をお願いいたします。

貴店名			
所在地	〒		
部署		TEL	
お名前		FAX	

※ また、アンケートにお答えいただいた店舗様には、(財)日本食肉消費総合センター製作の「販売促進」のための牛肉と豚肉の2種類のレシピブックを、下に示した「注文の有無」に応じて、無料で(各100冊)お送りいたします。どうぞ、貴店舗の販売促進にご利用ください。なお、**レシピブックご希望の店舗様は、必ず上記の送り先をご記入ください。**ご記入がないとお送りできない場合がございます。

どちらかに○印をつけてください

レシピブックを注文する	レシピブックを注文しない
-------------	--------------

※ レシピブックの表紙コピーが、本アンケートとともに同封されておりますので、ご参考ください。
 レシピブックの中身につきましては、日本食肉消費総合センターのホームページで確認することができます。

アドレス: <http://www.jmi.or.jp/index.html>

以上