

参考資料

■スティリーノとは

植物油と乳たん白からつくられたチーズ代替素材です。チーズとの違いは乳脂肪の代わりに植物油を使用しているため、通常ナチュラルチーズと比較してコレステロールが大幅にカットされています。

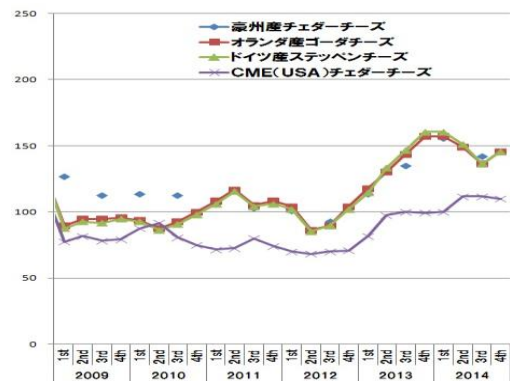


スティリーノとナチュラルチーズの配合には何種類かのバリエーションがあり、それぞれ価格やコレステロールカット率が異なります。用途に応じた配合の調節が可能です。

■売上好調の背景

主な原因は、乳牛の数が減ったことで原料となる生乳の価格が上昇しているためです。

この他にも、豚肉や鶏肉の高騰を受け、ハムやソーセージなどの容量を減らし、実質的な値上げを行ったり、チョコレートなどバターを使用する菓子類の値上げをする会社もみられています。



■売上好調の理由

食品を選ぶときにもっとも重視されていたのは、「鮮度や賞味期限」、「味」ではなく、7割以上の方が「価格」と答え一位となりました。天候不順を受け、生鮮野菜の価格高騰や、他の食品も次々と値上げを発表したことが、さらに節約志向が広がった原因と考えられます。

また、物価上昇分を除いた給料(実質賃金)は8月まで14カ月連続で前年実績を下回り家計には厳しく、消費を控える動きが広がりつつあるということも考えられます。

Q. 食品を選ぶ際に重視すること(MA)

